

Cooke

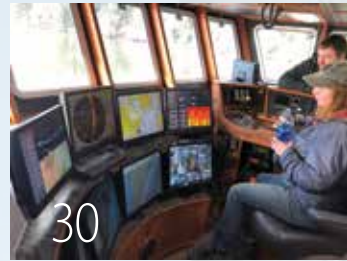


GRACIAS  **a nuestros trabajadores esenciales**



Cooke

FAMILIA DE EMPRESAS COOKE, BOLETÍN VERANO 2020



Contenidos

En esta edición

4 La gran idea:

Bioriginal y la producción de desinfectantes BioTide para las autoridades sanitarias y los minoristas

6 Mercados:

Bioriginal lanza una nueva línea de productos centrados en la cetogénia

16 Sostenibilidad:

Operación de acuicultura para contribuir a un nuevo enfoque de la restauración del salmón atlántico silvestre

Información destacada

14 Personas y lugares:

La planta de Icycle Seafoods en Seward brinda apoyo a la comunidad

25 Premios:

El veterinario de Cooke Aquaculture fue honrado con el Premio de Acuicultura del Atlántico Canadiense 2019

30 Personas y lugares:

La reconstrucción del barco pesquero Progress supervisado por la capitana Tiffany McKenzie

32 Agradecimiento a nuestros trabajadores esenciales

36 Comunidad:

La donación de Navidad de Cooke tiene un gran impacto en nuestras comunidades

En cada edición

3 Un mensaje de Glenn

6 Mercados

10 Crecimiento y desarrollo

16 Sostenibilidad

22 En las noticias

25 Premios

34 Comunidad

44 Nuestros empleados

56 Concurso fotográfico

Contraportada:

Deliciosos camarones, tal y como la naturaleza pretendía

Agradecimientos por su apoyo editorial o fotográfico:

Julianne Curry, Ben Landry, Chad Kingswell, Andrew Watson, Pete Shenton, Jose Morata, Vicci Laird, Jo Ann Van Zant, Jill Cronk, Chuck Brown, Cinthya Benites, Angella Greenwell, Patrick Wilson, Don Spigelmyer, Mike Laux, Lori Roberts, John Woodruff, Hunter Berns, John Pettersen, John Boyton, Mark Clinton, Joel Richardson, Claire Ryan, Nell Halse, Glenn Cooke, James Trask, Seth Dunlop, Len Stewart, Kris Nicholls, Debbie Szemerda, Greg Dunlop, Rod Gould, Joel Reed

Para comentarios o sugerencias, contacte a Kristen Cook: Kristen.Cook@cookeaqua.com



En portada

Agradecimiento a nuestros trabajadores esenciales. Su contribución y dedicación han permitido que las familias de todo el mundo dispongan de una fuente de alimentos sana y sostenible en estos tiempos difíciles.

Un tributo a ustedes en la página 32.



Un mensaje de Glenn

Trabajando juntos a través de tiempos impredecibles

Mientras escribo esto, el mundo está en una crisis provocada por la pandemia de la COVID-19. Nadie permanece indiferente a las consecuencias de esto. Cada uno de nosotros se enfrenta a esta situación con sus familias, amigos y colegas.

Cada día que pasa, me preocupo y rezo por ustedes y sus seres queridos. Que encuentren consuelo y fuerza para el viaje que les espera, por incierto que parezca. Me estremece la resistencia del espíritu humano, los que se levantan como nunca antes para ayudar a los necesitados y el coraje incansable de los que están en el frente.

Mientras que muchos de nuestros empleados de oficina comenzaron a trabajar desde casa, muchos de los miembros de nuestro equipo no pudieron. Los empleados que se encuentran en el frente, desde los trabajadores de nuestros criaderos a nuestros cosechadores, procesadores y conductores de transporte, están ahí afuera de servicio. Son nuestros trabajadores esenciales.

Como compañía, hemos sido desafiados como nunca antes. En cuestión de días, nuestro negocio se tuvo que rehacer. Antes de la pandemia, los restaurantes y negocios de servicios de comida representaban la mitad

de nuestras ventas. En el punto más álgido de la crisis mundial, casi el 100 % de nuestro negocio era el comercio minorista.

Estoy profundamente agradecido a toda nuestra gente por su compromiso para asegurar que nuestros clientes, a nivel mundial, sigan teniendo acceso a mariscos saludables y sostenibles en estos tiempos impredecibles y difíciles.

No ha sido fácil. Lo sé. El cambio siempre es difícil, pero el cambio en un momento de incertidumbre lo es aún más. Pero quiero que sepan que estamos aquí para ustedes, y que estamos haciendo todo lo posible en cuanto a medidas para mantenerlos sanos y salvos. Ya sea que se trate de paneles divisorios y plexiglás o de nuevas reglas para mantener el distanciamiento físico, nos comprometemos a hacer todo lo que podamos.

Cuando se trabaja tan duro para avanzar hoy y planear el mañana, es fácil olvidar los logros que hemos alcanzado. En el año 2020, donde se enmarca nuestro 35º aniversario en el negocio desde 1985, es muy importante que reconozcamos la continua innovación y el espíritu de entrega que vemos en toda nuestra familia de empresas por parte de nuestra gente.

Devolver a las comunidades en las que vivimos y trabajamos no sólo demuestra el orgullo, sino también el cuidado que tenemos por los demás y por nuestros vecinos. En lo personal, creo que devolver también significa asegurar que el medio ambiente y las comunidades donde operamos se gestionen de forma sostenible y responsable con el máximo cuidado. Una inversión inteligente en cuanto a investigación, innovación, nuevas tecnologías y equipos, desempeña un papel importante en este objetivo.

Cuando miro las páginas de este boletín, me conmueve la generosidad y la consideración de nuestra gente. Impulsados por su propio sentido del deber y la necesidad de ayudar, cocinan comidas para los ancianos y los menos afortunados, se unen a la lucha contra el cáncer, hacen donaciones a los bancos de alimentos de la comunidad, compran equipos de juegos para niños y apoyan a los jóvenes en momentos de vulnerabilidad.

Con este nivel de dedicación, nunca he estado más seguro de que juntos superaremos los desafíos de hoy.

Juntos, saldremos adelante. Mañana, seremos más fuertes.

Glenn Cooke, CEO



La gran idea

Bioriginal y la producción de desinfectantes BioTide para las autoridades sanitarias y los minoristas

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ –

Bioriginal, una división de la familia de empresas Cooke Inc. especializada en el desarrollo de productos nutracéuticos, obtuvo la aprobación de la Agencia de Ingresos del Canadá (CRA) y del Ministerio de Salud del Canadá para producir tres productos desinfectantes diferentes. La mezcla de productos incluye un gel desinfectante para las manos, un desinfectante para superficies que sustituye al alcohol desinfectante de uso médico y un desinfectante para equipos en el lugar de trabajo.

En estrecha colaboración con la Universidad de Saskatchewan, Bioriginal elaboró una fórmula desinfectante, guiada por la Organización Mundial de la Salud (OMS), que se está distribuyendo a las autoridades sanitarias locales, y que los minoristas conseguirán en las próximas semanas. Los productos están disponibles bajo el nombre de BioTide como productos autorizados considerados seguros, eficaces y de alta calidad.

“Teníamos claro que queríamos dar un paso adelante de la mejor manera posible para ayudar con la demanda. Trabajamos con nuestros proveedores existentes para obtener las materias primas necesarias para desarrollar la fórmula aprobada”, dijo Joe Vidal, Presidente de Bioriginal Food & Science Corporation.

“En las últimas dos semanas, el equipo trabajó sin descanso para que este producto cumpla con todas las normativas de Canadá. El Ministerio de Salud de Canadá y otros organismos federales fueron de gran ayuda para agilizar esto”, dijo el profesor Martin Reaney, titular de la cátedra del Programa de Investigación Estratégica del Ministerio de Agricultura de la Universidad de Saskatchewan.

La planta de fabricación de Bioriginal en Saskatoon se sometió a modificaciones para preparar la producción de estas nuevas sustancias. Algunos de los cambios de la planta incluían una zona de procesamiento ventilada a prueba de incendios con claraboyas para proporcionar iluminación, rellenos de aire comprimido, un nuevo sistema de transporte con paquetes de energía hidráulica, la instalación de una conexión a tierra natural para eliminar la electricidad



estática y un empaque a prueba de explosiones. Se capacitó al personal Bioriginal sobre los nuevos protocolos de seguridad, incluidos los procedimientos para la manipulación segura de líquidos inflamables.

“Las adaptaciones y renovaciones de la planta eran algo que estábamos dispuestos a hacer para abastecer a nuestras autoridades sanitarias durante esta pandemia”, añadió Vidal. “Como empresa familiar estamos haciendo todo lo posible para apoyar a nuestros hospitales locales, clínicas y establecimientos minoristas de nuestras comunidades para asegurar que los trabajadores esenciales de la primera línea y el público en general tengan acceso a productos de seguridad certificados”.

Durante más de 25 años, Bioriginal, con sede en Saskatoon, ha sido un líder mundial en la entrega de soluciones nutricionales completas para las industrias alimentaria y nutracéutica, combinando de manera científica ingredientes procedentes de todo el mundo. Bioriginal cuenta con instalaciones en Canadá, Estados Unidos y Países Bajos, desarrollando y distribuyendo una línea creciente de proteínas vegetales y lácteas, aceites vegetales y marinos y productos nutracéuticos a clientes comerciales de todo el mundo. La familia Cooke de Nuevo Brunswick adquirió Bioriginal en 2017 a través de la compra de Omega Protein Corporation, uno de los principales proveedores de aceites y productos proteicos especiales. ■



Bioriginal lanza una nueva línea de productos centrados en la cetogénia

Bioriginal es un líder mundial en la entrega de soluciones nutricionales completas para las industrias alimenticias y nutracéuticas y miembro de la familia de empresas Cooke. Con más de 25 años de experiencia global, Bioriginal ha logrado hacerse un sitio al combinar científicamente ingredientes nutricionales de todo el mundo, directamente de su origen, para crear soluciones únicas y eficaces.

Para apoyar la cada vez más popular dieta cetogénica, Bioriginal ha lanzado recientemente una línea de productos cetogénicos. Inicialmente presentada en la feria SupplySide West en Las Vegas, la nueva línea presenta productos que ayudan a los consumidores de keto, y a los que hacen dietas bajas en carbohidratos, a mantener sus objetivos de salud. Mientras se lanzaba oficialmente la nueva Bomba MCT, un producto de bomba de 'grasa' certificado como cetogénico, naturalmente dulce y de etiqueta limpia, que es un delicioso tratamiento de 0 carbohidratos netos para cualquier momento del día, Bioriginal también lanzó una línea de productos cetogénicos, diseñados específicamente para mejorar la experiencia en una dieta cetogénica y baja en carbohidratos.

"Estábamos encantados de lanzar estos

nuevos productos en el SupplySide West el año pasado", dice Kelly Shone, Director de Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos. "Nos sentimos orgullosos de nuestra capacidad para aprovechar los últimos avances científicos y seguir innovando para que nuestros clientes puedan satisfacer los verdaderos intereses de sus consumidores".

Con más del 49 % de los americanos queriendo perder peso en el último año, una buena estrategia es tener el debido cuidado con cualquier dieta que se elija. Y aunque la dieta cetogénica es popular, para muchas personas no siempre es fácil acceder a la cetosis. Para hacer frente a esto, los nuevos productos KetoAid Advanced y KetoCheat de Bioriginal fueron diseñados para ayudar a las personas que están a dieta a alcanzar el éxito y cumplir con sus objetivos de una manera más sencilla.

Al comenzar una dieta cetogénica, muchas personas experimentan intensas ansias de azúcar y carbohidratos, junto con otros síntomas como el letargo, la niebla cerebral y los calambres musculares, lo que se conoce comúnmente como la "gripe keto". Para tratar estos síntomas, KetoAid Advanced fue desarrollado para ayudar a minimizar los antojos de azúcar y carbohidratos, y al

mismo tiempo reducir los síntomas de la "gripe keto". Formulado con una mezcla única de ingredientes, incluyendo polvo de MCT, Chiroscitol® D-chiro Inositol, electrolitos, así como extractos de guaraná y withania somnifera; y disponible en sabores de limón, lima y chocolate oscuro de gran sabor, KetoAid Advanced facilita a las personas a dieta el ingreso y permanencia en la cetosis.

Para ayudar aún más a los que están a dieta, Bioriginal también lanzó KetoCheat. Ayudando a reducir el índice glucémico de los carbohidratos comunes, KetoCheat cuenta con el ingrediente nutracéutico Reducose®, un extracto de hoja de morus patentado que bloquea la digestión de hasta el 40 % de los carbohidratos ingeridos y convierte el azúcar y los carbohidratos rápidos en lentos. El resultado es un suplemento de keto que permite a los que están a dieta mejorar sus comidas y disfrutar de alimentos que el keto, o las dietas bajas en carbohidratos, tradicionalmente no permitirían debido a su alto contenido en carbohidratos. Formulado en dos formatos en polvo, el KetoCheat Colágeno y el KetoCheat Vegano, disponible en sabores de vainilla y chocolate, ofrecen una forma muy sabrosa de hacer más agradable la dieta cetogénica.

"La dieta cetogénica es cada vez más popular, y muchas personas han tenido éxito en sus objetivos de pérdida de peso gracias a ella", señala Shone. "Como fabricante de alimentos y suplementos, estamos en posición de desarrollar productos que pueden mejorar la dieta de las personas y ayudarlas a tener éxito al querer mantener un estilo de vida saludable".



La plataforma de redes sociales de True North Seafood alcanza nuevos niveles

El mes pasado, nuestra página de Facebook de True North Seafood alcanzó más de 100.000 seguidores. Esto marca una impresionante diferencia de un 95 % en comparación con el año pasado y de un 285 % hace dos años.

Más de 8 millones de reacciones se registraron en la cuenta durante año pasado, un increíble logro teniendo en cuenta que desde su origen sólo se habían registrado 11 millones. Un promedio de 30.000 usuarios participó activamente en la página durante el año pasado.

En la foto puede ver las dos publicaciones más populares del 2019. La receta de salmón glaseado con azúcar moreno de ajo llegó a 20.000 personas, mientras que el glaseado de miel y soja llegó a 16.000.



True North Seafood asiste al evento de lanzamiento nacional de Loblaws

Loblaws organiza su evento de lanzamiento nacional cada dos años. El evento reúne a más de 1.000 proveedores y personal de Loblaws para planificar el año que viene y ganar exposición a nuevos y emocionantes productos disponibles en la industria de bienes de consumo.

Nuestro equipo de ventas y marketing de True North Seafood viajó a Halifax este

enero para participar en el lanzamiento de este año. Como fabricante, el equipo mostró nuevas y rediseñadas ideas, productos e iniciativas como nuestros nuevos camarones blancos del Pacífico True North Seafood, la línea de productos Catch to Go, los productos Raised without Antibiotics (RWOA) y las cajas de cartón ondulado que no dañan el medio ambiente.

El equipo está emocionado de trabajar con el equipo de Loblaws para llevar nuestra línea de Catch to Go a No Frills en Ontario, Canadá. El grupo está trabajando conjuntamente en

una lista nacional para nuestro True North Seafood Pacific White Shrimp y Loblaws Canadá también llevará a cabo una prueba piloto en el Atlántico canadiense con las nuevas cajas de cartón ondulado.

La feria terminó con una gran nota para el equipo de True North Seafood. A la feria asistieron aproximadamente 1500 empleados confirmados de Loblaws, desde gerentes de locales hasta jefes de departamento. Estamos emocionados por el trabajo que se está llevando a cabo con Loblaws y esperamos fortalecer aún más esta alianza en el futuro.



Jail Island Salmon será distribuido exclusivamente en los EE.UU. por Samuels Seafood

Samuels dona una parte de los ingresos al proyecto de recuperación del salmón salvaje del Atlántico

Jail Island Salmon se complace en anunciar una asociación de distribución exclusiva con Samuels Seafood que ayudará a recuperar y preservar la población de salmones salvajes del Atlántico en el interior de la Bahía de Fundy. Jail Island está entre los salmones del Atlántico de mejor calidad de Canadá.

Con un sabor verdaderamente delicado y una textura medianamente firme, el salmón de Jail Island ofrece una experiencia superior en el tratamiento de los alimentos para chefs, y una experiencia gastronómica de primera clase para los invitados. Directamente desde del océano Atlántico de Canadá, los chefs y restaurantes pueden contar con el salmón de Jail Island para ofrecer la calidad, frescura y sabor único de Canadá. Clasificado a mano para una calidad constante durante todo

el año, el salmón de Jail Island se puede encontrar entero, en filetes y en porciones y se entrega a Samuels Seafood en tan sólo 48 horas desde su pesca para su máxima frescura.

El salmón Jail Island se cría de forma sostenible en las frías y limpias aguas del Atlántico Norte frente a la costa este de Canadá. Jail Island Salmon Company fue la primera productora de salmón en comercializar su producto con su propia marca, que lleva el nombre de una pequeña isla en Lime Kiln Bay, al borde de la Bahía de Fundy. De hecho, el salmón de Jail Island era tan codiciado durante los comienzos de la acuicultura en las provincias atlánticas de Canadá que con frecuencia este era toboado de los corrales de red, lo que dio lugar a la



contratación de guardias nocturnos para vigilar los sitios marítimos.

El salmón de Jail Island es empacado por True North Seafood, un miembro de la familia de compañías Cooke. Samuels es un proveedor y distribuidor líder de productos de mar cuyo alcance abarca los principales mercados de los EE.UU. y ha sido un proveedor excepcional de True North Seafood por más de 25 años. True North Seafood es el único productor de salmón de América del Norte que ha conseguido una certificación de 4 estrellas de nivel superior del BAP. Las Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP) es un sistema de certificación internacional de terceros que certifica las prácticas ambientales y socialmente responsables.

Además de criar salmones de manera

sostenible, los productores de Jail Island están igualmente preocupados por preservar un ecosistema marítimo saludable en y alrededor de sus zonas oceánicas. Por eso, en un esfuerzo por restaurar las reservas del salmón salvaje del atlántico, por cada libra de salmón de Jail Island que se venda, Samuels donará una parte de las ganancias al proyecto Fundy Salmon Recovery. El objetivo del proyecto es recuperar y preservar la población de salmón atlántico salvaje de la Bahía de Fundy, una especie en peligro de extinción.

Fundy Salmon Recovery es el primer proyecto en el mundo que recoge salmones del Atlántico que han pasado sus primeras etapas críticas de vida en estado salvaje, y luego los cuida en un entorno oceánico en la primera granja de conservación marina de salmones salvajes del mundo operada por Cooke Aquaculture. Estos salmones en peligro de extinción del Atlántico de la Bahía de Fundy son devueltos a la naturaleza para que engendren la próxima generación. La supervivencia de la especie depende de la intervención humana, de un nuevo enfoque, y la dedicación de colaboradores como Samuels Seafood.

El año pasado, los esfuerzos de recuperación del proyecto dieron como resultado un retorno récord del salmón salvaje del Atlántico. Samuels se enorgullece de apoyar una iniciativa que trabaja para mejorar y sostener un ecosistema tan importante.

Jail Island es más que una deliciosa opción de centro de mesa, es una comida para sentirse bien. Auténticamente canadiense. Increíblemente delicioso. En la lucha por una causa seria. Y ahora disponible de forma exclusiva con Samuels Seafood. Contacte a su representante de Samuels para obtener una muestra.

Para más información sobre Fundy Salmon Recovery, visite: www.fundysalmonrecovery.com.

True North Seafood ofrece nuevos productos de cultivo sin antibióticos

Mientras que la mayoría de los productos de mar en el mercado pueden afirmar que están "libres de antibióticos" después de un período de retiro obligatorio, True North Seafood ha optado por aprovechar los muchos peces que cosechamos y que nunca han sido tratados con antibióticos. Estamos orgullosos de anunciar la Crianza sin antibióticos, una afirmación más contundente que la de "Libre de Antibióticos".

Los productos con esta etiqueta y esta declaración nunca han sido tratados con antibióticos durante su ciclo de vida. Nuestra cartera actual incluye nuestro salmón del Atlántico y nuestro camarón blanco del Pacífico.

Estamos usando la integración vertical a nuestro favor para asegurarnos de que nuestros clientes reciban el mejor producto posible. Somos capaces de monitorear cada ciclo y ofrecer control de calidad para cada etapa de la vida. Cada paso del proceso de cultivo es auditado y certificado, lo que significa que tenemos una completa supervisión de cómo se

crían nuestros peces hasta que se procesan y se entregan a los clientes.

Durante todo su ciclo de vida, las especies criadas en la granja reciben dietas estrictamente controladas de alimentos ricos en nutrientes. Nuestro compromiso con el suministro sostenible de ingredientes para la alimentación, las mejoras continuas de las fórmulas de los alimentos y las innovaciones en la entrega de los alimentos nos permiten producir peces sanos y felices.

Estamos orgullosos de los productos que ofrecemos a nuestros clientes y esperamos poder añadir más a nuestra cartera actual de especies criadas sin antibióticos en el futuro.





Northeast Nutrition Inc. da la bienvenida a la comunidad empresarial de Truro durante la ampliación de la fábrica de piensos para peces

TRURO, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Northeast Nutrition Inc., ubicada en el Parque Empresarial Truro, organizó una jornada de puertas abiertas para la comunidad empresarial de la zona en octubre, en colaboración con la Cámara de Comercio de Truro y Colchester.

Northeast Nutrition Inc. fue establecida por Cooke Aquaculture Inc. en 2007, después de que la antigua fábrica de piensos para acuicultura de Shur-Gain fuera comprada a Nutreco. La fábrica de piensos para peces de Truro emplea a 53 personas y produce piensos para salmones destinados a las operaciones de Cooke Aquaculture en Nueva Escocia, Nuevo Brunswick, Terranova y Maine.

En 2016, Northeast Nutrition comenzó a poner en marcha un plan de inversión de cinco años y 20,3 millones de dólares (CAD) para apoyar el crecimiento de la industria de la acuicultura. Se han realizado varias actualizaciones de equipos y tecnología que mejorarán la calidad del producto, lo que a su vez mejorará el rendimiento de los peces. Entre las principales mejoras recientes se incluyen:

- El cambio de todos los silos a granel para aumentar el almacenamiento disponible a 3400 MT (desde 2400 MT).
- Un nuevo molino más grande que aumentó su capacidad de 6 T por hora a 16 T por hora.
- Nueva extrusora y secadora de alta potencia, que aumentó la capacidad de la planta en un 50 %.
- Sistema de revestimiento de vacío mejorado para una mayor capacidad.
- Nuevo climatizador para regular la temperatura del producto antes de su envasado.
- Nuevas pantallas y transmisores.

“Como resultado de estas inversiones, Northeast Nutrition producirá hasta 100.000 toneladas de alimento para peces cada año en comparación con los 65.000 del año anterior,” dijo Matt Miller, Gerente General de Northeast Nutrition. “Nuestra gente está haciendo un excelente trabajo y todos nuestros salmones se crían con piensos que se fabrican de conformidad con los más altos estándares de seguridad de los alimentos para animales”.

A lo largo del ciclo de vida, el salmón de criadero se alimenta con una

dieta estrictamente supervisada de piensos ricos en nutrientes y de alto rendimiento, que se elaboran en el centro de investigación de Northeast Nutrition, el cual supervisa la investigación, el desarrollo y las pruebas permanentes para garantizar un producto con los más altos estándares.

“Los enfoques sostenibles y saludables para alimentar a la creciente población mundial son más críticos ahora que nunca. A medida que la pesca silvestre ha alcanzado su capacidad de cosecha, la acuicultura, o cultivo de peces, es necesaria para que las generaciones futuras puedan disfrutar de los productos del mar que hacemos hoy en día”, declaró Joel Richardson, Vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke Aquaculture. “Nuestro compromiso con el suministro sostenible de ingredientes para la alimentación, las mejoras continuas de las fórmulas de los alimentos y las innovaciones en la entrega de los alimentos nos permiten producir peces sanos y felices para nuestros clientes”.

El molino de Northeast Nutrition ha sido inspeccionado y aprobado por la CFIA (Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos). También está aprobado por la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU.) para su fabricación en EE.UU. El molino cuenta con la certificación HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) desde 2001. La certificación HACCP es una norma internacional que define los requisitos para el control efectivo de la seguridad de los alimentos y demuestra a los clientes nuestro compromiso con la producción o el comercio de alimentos seguros. La fábrica de piensos Truro también cuenta con la certificación BAP (Best Aquaculture Practices). El BAP es el único programa de certificación de terceros específico para alimentos de origen marino que verifica que cada paso en la cadena de producción acuícola haya sido gestionado de manera responsable desde el huevo hasta el plato.



Cooke abre el nuevo centro de distribución de productos del mar AC Covert y un punto de venta en Nueva Escocia

DARTMOUTH, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – AC Covert, uno de los mayores proveedores de productos marinos de Canadá, organizó una ceremonia de inauguración para la comunidad local en diciembre en su nuevo centro de distribución y su punto de venta. Más de 700 personas acudieron en el transcurso de la tarde para recorrer las instalaciones, degustar muestras de productos y aprovechar las ofertas especiales de la tienda minorista.

Desde 1938, AC Covert ha sido el proveedor de pescados preferido por los mejores minoristas y profesionales de los servicios alimentarios del Canadá atlántico. AC Covert distribuye los pescados más frescos y preparados de forma responsable a restaurantes de prestigio, hoteles, establecimientos gastronómicos, empresas de catering profesional y minoristas a nivel local y en toda América del Norte. AC Covert

distributors fue adquirida por la familia Cooke en 2008 y ahora ofrece más de 400 diferentes productos de marinos frescos y congelados a los clientes, entre los que se incluyen el salmón ahumado, la langosta, el fletán, las vieiras y mucho más.

“Actualmente, AC Covert emplea a 30 personas y Cooke gastó 5.2 millones de dólares en la construcción de este nuevo centro de distribución de dos pisos y 26.000 pies cuadrados, así como en una sucursal de venta al público donde operan 6 camiones de reparto seis días a la semana”, comentó Glenn Cooke, CEO de Cooke Inc. “Esta expansión es una parte integral de nuestro plan de crecimiento y estamos a medio camino de invertir 112 millones de dólares en Nueva Escocia”.

“Nueva Escocia es el proveedor de productos marinos número uno de Canadá y ahora



exportamos a 80 mercados internacionales”, aclaró Keith Colwell, Ministro de Pesca y Acuicultura de Nueva Escocia. “Somos hogar para una diversa gama de productos marinos de primera calidad y de valor agregado y es maravilloso que AC Covert se haya expandido en nuestra provincia para distribuir productos de más de 30 compañías pesqueras de Nueva Escocia.”

“Burnside es el mayor parque industrial al norte de Boston y al este de Montreal, con casi 2.000 empresas y aproximadamente 30.000 empleados”, declaró el alcalde Mike Savage de la Municipalidad Regional de Halifax. “La inversión de Cooke en AC Covert demuestra que nuestra creciente comunidad es un faro capaz de atraer inversionistas comerciales que generen empleos locales”.



El crecimiento de nuestro equipo con la ayuda de la nueva página de Facebook

Siempre buscamos sumar más gente a nuestro creciente equipo y recientemente hemos establecido una nueva herramienta para conectarnos.

Mi carrera en Cooke es nuestra nueva página de Facebook dedicada a reclutar empleados para nuestras operaciones de Cooke Aquaculture en el Atlántico de Canadá y Maine.

Hemos estado publicando ofertas de trabajo, estableciendo perfiles de nuestros empleados actuales y dando a conocer que en Cooke hay un océano de oportunidades esperando.



Puede ayudarnos a captar más gente visitando nuestra página y compartiendo los mensajes con sus amigos.

Si sabe de alguien que considere que sería una buena incorporación al Equipo Cooke, dígame que visite la página de Facebook de @mycookecareer y revise todas nuestras oportunidades a nivel mundial en MyCookeCareer.com.

Bioriginal finaliza las mejoras de su planta de fabricación de ingredientes lácteos en Wisconsin

REEDSBURG, WISCONSIN, EE.UU. – Bioriginal se enorgullece en anunciar la finalización con éxito de la mejora de las instalaciones de su planta de procesamiento de ingredientes lácteos en Reedsburg, Wisconsin. La instalación, que utiliza la tecnología de ultrafiltración para producir ingredientes de proteína de suero de valor agregado, fue equipada recientemente con un sistema de quemador de fuego indirecto. El uso de la energía térmica indirecta en el proceso de fabricación permite a Bioriginal mejorar la integridad nutricional de sus

ingredientes lácteos y, al mismo tiempo, hace posible una mayor expansión en las principales industrias y mercados del sector.

“Durante el proceso de secado de la proteína del suero, el tratamiento térmico involucrado puede afectar la calidad del producto”, explica Steve Ehlen, Gerente de Operaciones de la instalación láctea de Bioriginal. “Utilizando un quemador indirecto, somos capaces de producir un producto de mejor calidad con un menor contenido de nitritos”.

La planta lechera de Bioriginal produce

una variedad de ingredientes de proteína de suero de valor agregado para las industrias de alimentos y suplementos nutricionales, incluyendo productos de proteína orgánica y otras especialidades, utilizando procesos aplicables a una variedad de ingredientes lácteos nutricionales.

“Estamos orgullosos del trabajo realizado en las instalaciones y de los productos que ofrecemos”, afirma Ehlen. “Esta mejora de las instalaciones nos permite seguir ofreciendo ingredientes lácteos de calidad superior a nuestros clientes”.



Ocean Harvestors reestructura las operaciones pesqueras del Golfo de México para hacerlas más eficientes; Hebert dirigirá la iniciativa

HOUSTON, TEXAS, EE.UU. – A partir de 2020, los métodos de pescade Ocean Harvestors en el Golfo se verán y operarán de forma diferente. La Compañía ha decidido ajustar la forma en que se dirige su flota pesquera y cambiar la estrategia de gestión de las operaciones de pesca en el Golfo. Esto permitirá a Omega Protein, que mantiene un acuerdo de distribución pesquera a largo plazo con Ocean Harvestors, integrar por completo sus dos instalaciones en el Golfo de México. El objetivo es aprovechar mejor las sinergias e incrementar la producción.

Este esfuerzo de reestructuración dará lugar a numerosas mejoras, entre las que destaca la aplicación de un mejor enfoque en cuanto a la forma en que la empresa operará los buques de transporte, lo que

permitirá lograr una gran eficacia en el agua y aprovechar la capacidad latente intermitente en los sitios de procesamiento de Omega Protein. En la costa, Omega planea aprovechar la experiencia del personal para compartir recursos y conocimientos, lo cual es particularmente relevante hoy en día ya que se está invirtiendo capital para actualizar el equipo de procesamiento en cada instalación con nuevas tecnologías. Esto permitirá a Omega aumentar la capacidad de producción en ambas instalaciones y seguir mejorando y normalizando la calidad de los productos.

Para dirigir este esfuerzo, Kenny Hebert ha asumido el nuevo puesto de Director de Operaciones Pesqueras del Golfo. Con Ocean Harvestors, Kenny se desempeñó más recientemente como Gerente General de la planta de Moss Point, Mississippi, propiedad



de Omega Protein y anteriormente fue Gerente General de la planta de Cameron, Louisiana, que cerró Omega Protein debido a una reestructuración en 2013. Bajo dirección de Kenny, la planta de Moss Point, Mississippi registró cosechas récord de peces durante cuatro años consecutivos.

Mientras Kenny asume este nuevo rol con Ocean Harvestors, Jeff Blalock ha aceptado también dar un paso adelante y ocupar el puesto de Gerente General a cargo de la planta de Moss Point. Jeff ha sido un elemento esencial en las instalaciones de Moss Point; alcanzando 40 años con la empresa en enero de 2020. Steve Williams seguirá siendo el Director General de la planta de Omega Protein en Abbeville, Louisiana.



SEWARD, ALASKA, EE.UU.



Personas y lugares

La planta de Icycle en Seward.



La planta de Icycle Seafoods en Seward brinda apoyo a la comunidad

SEWARD, ALASKA, EE.UU. –

Seward es una ciudad portuaria situada en la base del centro-sur de Alaska, donde las montañas conducen al Golfo de Alaska. Icycle Seafoods adquirió la planta de procesamiento de productos marinos en Seward en el año 1974, y gracias a su estratégica ubicación sigue produciendo. La planta en Seward es la única planta de Icycle en “el sistema de carreteras” de Alaska, lo que significa que podemos transportar el pescado en camión directamente a Anchorage para su rápido embarque por aire y también a los mercados locales para que los habitantes de Alaska tengan acceso a productos marinos de alta calidad.

La plataforma en Seward es la segunda más grande de Icycle y es capaz de procesar 850.000 libras redondas por día durante la intensa temporada de verano de salmónes. Seward produce las cinco especies de salmón del Pacífico, el fletán, el bacalao negro, el pescado de roca y el bacalao, así como productos de huevos de salmón y aceite y harina de pescado.

Icycle es el mayor empleador en Seward y opera prácticamente todo el año, lo que ayuda

a emplear personal local en esta pequeña comunidad. Cuando caminas por la ciudad, parece que todos han trabajado aquí en algún momento del pasado. Como cada una de las plantas de procesamiento de Icycle, Seward es parte del entramado y el éxito de la comunidad. Icycle está involucrado en una serie de programas, incluyendo el famoso Seward Silver Salmon Derby, becas y donaciones de productos del mar para la ciencia local.

El Centro de Vida Marina de Alaska es el principal acuario público de Alaska y el único centro permanente de rehabilitación de mamíferos marinos del estado, y está ubicado en Seward. La mayor parte del alimento para los habitantes del acuario proviene y se almacena en Icycle. Para apoyar aún más esta asociación, Icycle organizó recientemente un evento de recaudación de fondos para el Centro de Vida Marina durante una reunión sobre la reglamentación de la pesca. Abrieron las puertas del Centro y donaron el espacio, e Icycle lo llenó con nuestros pescadores y con asistentes a la reunión. Los asistentes donaron más de 1.800 dólares al Centro, todo gracias a los esfuerzos de Icycle. ■



INFORMACIÓN SOBRE SEWARD

Población: 2.800

Ubicación: Centro sur de Alaska

Servicio aéreo: ninguno

Distancia a Anchorage:
127 millas (204 km) por carretera

INFORMACIÓN SOBRE LA PLANTA DE SEWARD EN ESTE 2020

Empleados: 295 en el pico de la temporada del salmón

Pescado procesado: 10,9 millones de libras de salmón, fletán y bacalao negro

Producción de salmón enlatado: 305.271 cajas (24 latas por caja)

Los empleados con más antigüedad:
Mike Dormody, desde 1973
Ed Elderkin, desde 1982
Tena Tippit, desde 1983
Jeff Sutphin, desde 1987



Sostenibilidad

Operación de acuicultura para contribuir a un nuevo enfoque de la restauración del salmón atlántico silvestre

AUGUSTA, MAINE, EE.UU. –

En octubre, el Departamento de Recursos Marinos de Maine (DMR) anunció que empleará un enfoque novedoso para la cría del salmón del Atlántico con el fin de restablecer las poblaciones nativas de la rama oriental del Penobscot.

El proyecto, financiado a través de una subvención de la Sección 6 de la Oficina Nacional de Administración Oceánica y Atmosférica (NOAA) para la recuperación de especies por un total de \$1.075.000, supondrá una alianza entre DMR, Cooke Aquaculture EE.UU., el Servicio de Pesca y Vida Silvestre de los EE.UU., Servicio Nacional de Pesca Marina de la NOAA y la Nación India de Penobscot para cultivar salmones atlánticos jóvenes hasta su tamaño adulto en corrales de acuicultura situados cerca de Cutler, Maine. El salmón adulto será luego liberado en la rama este del Penobscot para desovar, un río con grandes cantidades de hábitat para el salmón de alta calidad.

Los salmones jóvenes criados a partir de ejemplares nativos de cría por el Servicio de Pesca y Vida Silvestre de los Estados Unidos en el criadero nacional de peces de Green Lake en Ellsworth (Maine) y aquellos capturados en estado silvestre mediante trampas de tornillo rotativo se utilizarán para abastecer los corrales de redes marinas en 2020, 2021 y 2022. Entre los esguines se incluirán sólo los de origen del río Penobscot para asegurar la integridad genética de los salmones liberados en el río.

Se prevé aumentar el número de salmones capturados en estado silvestre en la Rama Este para abastecer a los jóvenes que crecerán en los corrales de red. Mientras que los peces desovados en los criaderos ayudan a asegurar un suministro adecuado de peces para los objetivos de recuperación, los desovados en el medio natural son más robustos debido al impacto de la selección natural que da como resultado peces que se adaptan mejor a la supervivencia en la naturaleza.

Los esguines serán puestos en corrales de red en virtud de un contrato de arrendamiento de acuicultura con fines limitados en Cutler (Maine), donde serán alimentados y controlados en cooperación con Cooke Aquaculture EE.UU. por 16 a 30 meses, tiempo durante el cual crecerán hasta convertirse en adultos. El DMR se encargará del alquiler de los corrales mientras Cooke proveerá los corrales y el alimento para los salmones mientras crecen.

“Nos comprometemos a formar parte de este proyecto para mejorar la vida del salmón salvaje del Atlántico en Maine. Cooke Aquaculture cuenta con la experiencia de trabajar con el salmón del Atlántico en su entorno natural, gracias a la acuicultura y a la ciencia especializada en la salud de los peces. Trabajando con la Nación Penobscot y los socios del gobierno, juntos haremos que este programa de restauración sea un éxito al ver a los peces regresar a sus aguas nativas”, señaló Glenn Cooke, Director Ejecutivo de Cooke Aquaculture EE.UU..

Aproximadamente 5.000 peces adultos serán transportados desde los corrales de red a los afluentes seleccionados y a la corriente principal del brazo este del río Penobscot en el otoño de 2021 o 2022, donde encontrarán allí su hábitat adecuado para desovar de forma natural. Esto dará como resultado más adultos desovando en el río Penobscot en comparación con décadas anteriores.

Si bien los corrales de red no son nuevos en Maine para el cultivo del salmón del Atlántico, utilizarlos para cultivar salmones con fines de conservación a esta escala es nuevo para el estado y resulta prometedor en el marco de la alianza de la Bahía de Fundy entre Cooke y los gobiernos provinciales y federales del Canadá, las Primeras Naciones y el mundo académico.

La Nación India Penobscot ha habitado en la cuenca del río Penobscot desde tiempos inmemoriales. Las profundas conexiones culturales, espirituales e históricas entre la tribu y el salmón del Atlántico del río Penobscot se remontan desde hace miles de años, afirmó Dan McCaw, Gerente del Programa de Pesca de la Nación Penobscot. La Nación Penobscot tiene la esperanza de que este nuevo programa pueda ayudar a restaurar esta especie icónica de su lugar de origen y aplaude la naturaleza colaborativa de este esfuerzo de múltiples interesados.

A medida que las poblaciones se expanden, el objetivo es crear poblaciones silvestres saludables de salmón del Atlántico en la Rama Este, incluida la posibilidad de su descendencia. Se estima que los 5.000 adultos resultantes de este esfuerzo podrían dar lugar a 20 veces más huevos en la grava de la cuenca del río Penobscot en comparación con la repoblación y la reproducción natural existentes, explicó Sean Ledwin, Director de la División de Pesca y Hábitat del DMR de Searun.

El programa incluirá estudios de los rojos en las zonas de desove para evaluar el éxito de desove de los peces liberados. Los peces liberados también serán rastreados usando transmisores integrados pasivos (dispositivos PIT) y radiotelemetría. Para evaluar la cantidad de nacimientos procedentes de este esfuerzo, se utilizarán estudios de electropesca y el uso de trampas de tornillo rotativo, junto con análisis genéticos.

El programa también incluirá un programa de divulgación pública a cargo del departamento y otros asociados al programa, el cual brindará información sobre el salmón y otras especies marinas, y el impacto que supone la protección de los ecosistemas de los que dependen. ■

Nuestros amigos, las aves playeras

BOSTON, MASSACHUSETTS, EE.UU. – Seajoy participó recientemente del evento “Planet of Hope” (“Planeta de la Esperanza”) en Boston. Los socios comerciales de diferentes sectores se reunieron para celebrar las alianzas destinadas a la protección de las aves costeras de todo el mundo. El congreso promueve la producción sostenible y la armonía con nuestro entorno natural.

La Red hemisférica de reservas para aves playeras y el Grupo Seajoy firmaron un memorando de entendimiento.

Al participar en esta firma ceremonial, Seajoy subraya su interés en seguir fomentando las prácticas que favorezcan a las aves playeras en sus plantas y pone de manifiesto su clara comprensión del nivel de importancia que reviste el cuidado de los hábitats seguros para la vida silvestre.



Seajoy participa en el evento de los Manglares de 2019

NICARAGUA – Seajoy se enorgullece de ser una compañía responsable con el medio ambiente. 2019 marcó la undécima vez que participamos en el evento de los Manglares para demostrar nuestro cuidado por el medio ambiente. Todas nuestras empresas participaron activamente durante todo el mes de agosto.

Los coordinadores medioambientales recogieron muchos propágulos, es decir, las semillas de los árboles de los manglares, para luego ser plantados por los voluntarios de cada una de nuestras empresas en las áreas designadas. Pudimos alcanzar nuestra meta de 93.000 semillas de manglares de rizophora sembradas gracias a todo el apoyo y la ayuda que recibimos.

Seajoy mantiene la certificación de seguridad alimentaria de BRC por 10 años

HONDURAS – Hay mucho para celebrar en Deli Honduras. Seajoy ha obtenido con orgullo la certificación de Seguridad Alimentaria BRC por décimo año consecutivo. Esta vez la certificación vino después de algunas audiencias y una auditoría no anunciada. Obtuvimos la máxima calificación AA+, que nos coloca entre las empresas con los más altos procedimientos de seguridad, calidad, legalidad e integridad.

Estamos orgullosos del trabajo que hacemos aquí en Seajoy para asegurarnos de que nuestros productos se manipulen con el cuidado y la preocupación que requieren las normas de seguridad alimentaria. Esperamos mantener este alto nivel de exigencia a nivel mundial.



Abastecimiento sostenible: el sector pesquero del sábalo del Atlántico y el Golfo de México obtiene la certificación MSC

REEDVILLE, VIRGINIA, EE.UU. – Durante este otoño recién pasado, las pesqueras de sábalo del Atlántico y del Golfo fueron certificadas como sostenibles según las normas del Marine Stewardship Council (MSC). La aprobación de estas pesqueras puso fin a un esfuerzo de dos años por parte de Omega Protein para asegurar la certificación. Ahora toda la harina y el aceite de pescado de sábalo producidos en América del Norte llevan la icónica marca azul del MSC, lo que indica que proceden de una pesca sana y sostenible.

“El Marine Stewardship Council es un icono mundial en la sostenibilidad de los productos del mar. Las pesquerías que cuentan con la certificación del MSC son reconocidas como las mejor administradas del mundo”, señaló Bret Scholtes, director general de Omega Protein. “Nuestras pesquerías operan desde hace mucho tiempo siguiendo modelos sostenibles, y estas certificaciones son sólo el último reconocimiento de ello”.

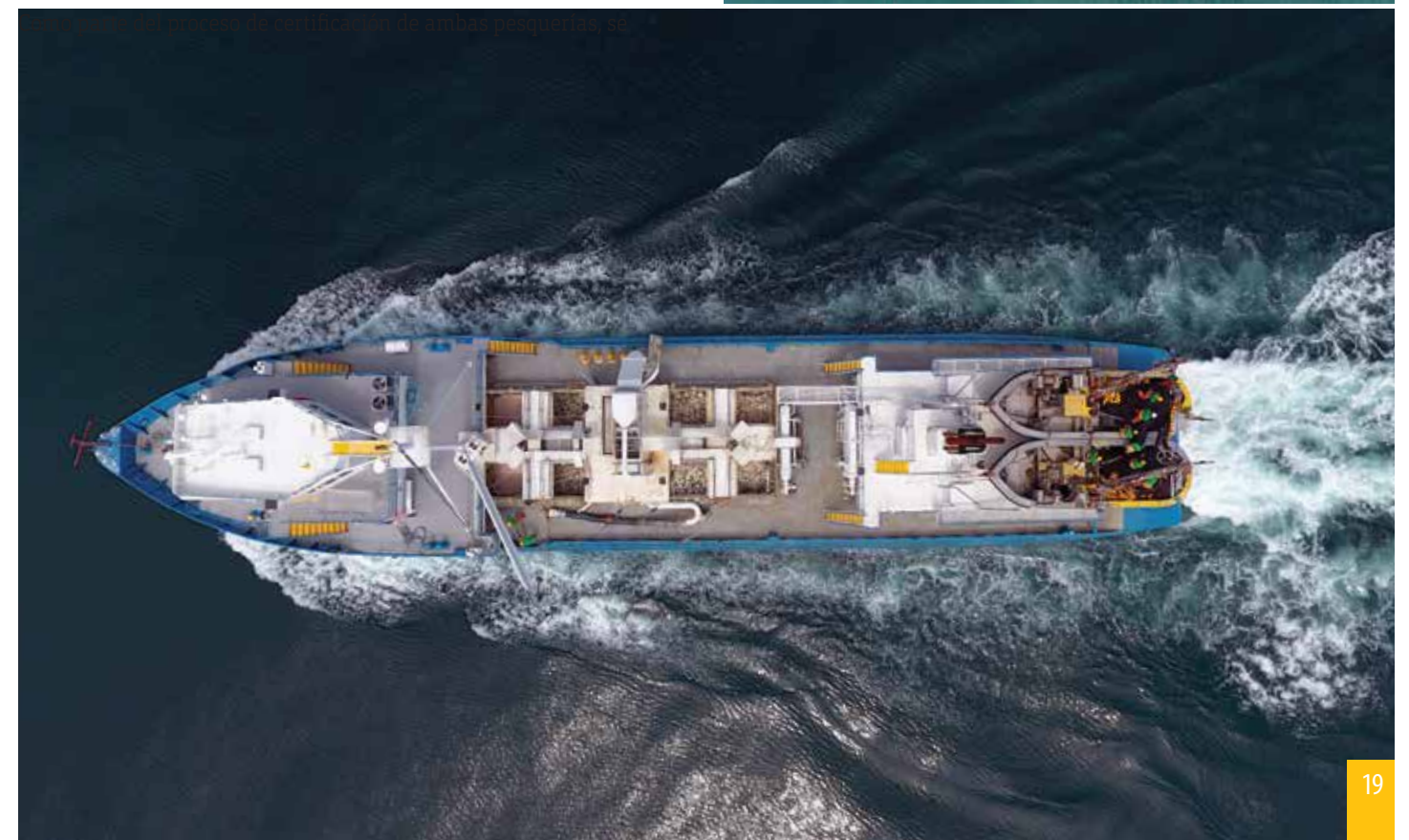
Las normas MSC son consideradas como los indicadores más estrictos y fiables de la sostenibilidad en materia de productos del mar. Las pesquerías que llevan la marca azul del Consejo deben seguir las mejores prácticas reconocidas internacionalmente para operar pesquerías saludables y sostenibles.

Las pesquerías que logran la certificación MSC se evalúan con un riguroso conjunto de criterios que aseguran que se están dirigiendo conforme a los principios de conservación más actualizados. SAI Global de Dublín (Irlanda) evaluó y calificó ambas pesquerías. Omega Protein era el único cliente de sábalos del Atlántico, mientras que en el Golfo de México, los clientes eran Omega Protein y Daybrook Fisheries.

contrató a un evaluador externo para resolver las apelaciones presentadas por varios grupos de interés especial en materia de medio ambiente, los cuales se oponían a las certificaciones. Después de realizar audiencias orales sobre la certificación de estas respectivas pesquerías, el evaluador finalmente aprobó las certificaciones; la pesquería del Atlántico se aprobó en septiembre, mientras que la del Golfo se aprobó en octubre.



Estamos ahora en el proceso de implementar estrategias de marketing para promover mejor esta certificación y diferenciar la harina y el aceite de pescado de la proteína Omega en el mercado. Tenga la seguridad de que el sábalo del Atlántico y del Golfo son dos de las especies que se cosechan de manera más sostenible en el mundo.



Crecimiento sostenible para la granja de Biocultivos Marinos

HONDURAS – Seajoy sigue siendo líder en los sistemas de producción. Esta vez se certificó la granja de Biocultivos Marinos con 368.3 Hectáreas según la Normativa Orgánica de la Unión Europea. Con este importante paso hacia el cultivo sostenible de camarones, Seajoy continúa exportando sus productos a los mercados mundiales más exigentes, que actualmente representan el 20 % de la producción mundial de camarones orgánicos.

Actualmente, Seajoy cuenta con 1.040 hectáreas certificadas bajo la Norma Orgánica de la Unión Europea y 493,3 hectáreas bajo la Norma de Naturland.

El programa de tortugas marinas de Seajoy

NICARAGUA – En Seajoy, siempre estamos comprometidos con la protección de nuestros recursos marinos costeros. Recientemente lanzamos nuestra campaña “Seajoy protege y conserva las tortugas marinas”, protegiendo tres de las seis especies que existen en el mundo. Nuestros esfuerzos en materia de conservación se basan en el marco del Programa de Sostenibilidad Ambiental de nuestra empresa.

En las dos primeras semanas de nuestro proyecto hemos plantado 1920 huevos en viveros artificiales. 1680 son tortugas paslamas, 144 de la especie Carey, y 96 de la especie Tora. Estamos emocionados de ver cómo las tortugas crecen y se desarrollan con el tiempo.





En las noticias

Cooke Aquaculture Pacific y la tribu Jamestown S’Klallam dan la bienvenida a la aprobación del Estado de Washington para cultivar truchas

WASHINGTON, EE.UU. – Después de un año de extensas revisiones científicas y aportaciones públicas, el Departamento de Pesca y Vida Silvestre de Washington (WDFW) aprobó en enero una solicitud de Cooke Aquaculture Pacific para criar en el mar truchas arco iris/ cabeza de acero, todas hembras y estériles (triploides), en Puget Sound.

Cooke solicitó criar truchas localmente en enero de 2019 en los corrales de la red de la empresa Puget Sound. El WDFW aprobó un permiso de cinco años después de llevar a cabo un examen en virtud de la Acta de Política Ambiental del Estado (SEPA).

El otoño pasado, la tribu Jamestown S’Klallam anunció la creación de un proyecto conjunto con Cooke Aquaculture Pacific para criar bacalao negro y trucha arco iris triploide estéril. Los dos socios están trabajando juntos para criar de manera sostenible especies nativas del noroeste, lo que requerirá una inversión en nuevos equipos y tecnología, al tiempo que se apoyan los puestos de trabajo locales.

“Esta aprobación para cultivar truchas a través de la acuicultura marina es un respaldo al compromiso de nuestro Consejo en favor de un desarrollo económico sostenible como fuerte defensor de nuestro medio ambiente”, señaló el Presidente y Director General de la tribu Jamestown S’Klallam, W. Ron Allen. “El equipo de Cooke merece el crédito por perseverar durante el riguroso proceso de tramitación de permisos y por no haber perdido nunca de vista nuestro objetivo conjunto de demostrar a los organismos reguladores estatales y al público lo segura que es la acuicultura con base científica. Estamos orgullosos de asociarnos con Cooke y esperamos producir los mejores productos del mar para nuestros clientes en Washington y en todo EE.UU.”.

Los centros de cultivo de peces de Washington han funcionado en Puget Sound desde comienzo de la década de 1980 con una variedad de propietarios a lo largo de los años. En 2016, Cooke Aquaculture Pacific compró los criaderos, retuvo toda su fuerza



de trabajo rural y comenzó a invertir para modernizar las operaciones.

“Desde que llegamos a Washington como una empresa familiar canadiense, el cuidado de nuestros empleados locales y la sostenibilidad ambiental siguen siendo nuestra principal prioridad”, señaló Glenn Cooke, Director General de Cooke Aquaculture Pacific. “Estamos muy contentos de que el estado haya aprobado nuestro permiso de pesca de trucha y, al trabajar junto con la progresista tribu Jamestown S’Klallam, seguiremos abasteciendo de productos marinos sanos y contribuyendo a la economía local”.

Todos a bordo hacia Argentina

PROVINCIA DE CHUBUT, ARGENTINA – Altos dirigentes de Cooke Aquaculture y Wanchese Argentina se reunieron con Adrian Awstin, Secretario de Pesca de la Provincia de Chubut en octubre en el Hotel Rayleray de Trelew.

De izquierda a derecha: Jaime Montesinos (Vicepresidente de Procesamiento, Cooke Aquaculture), Lloyd Purdy (Asesor de Proyectos Globales, Cooke Aquaculture), Glenn Cooke (CEO, Cooke Aquaculture), Adrian Awstin (Secretario de Pesca de la Provincia de Chubut), Pedro Böhnsdalen (Presidente, Wanchese Argentina - Grifin) y Pedro Ibar Böhnsdalen (Vicepresidente, Wanchese Argentina - Grifin).



Estrategia de crecimiento demográfico en Nuevo Brunswick

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El verano pasado, el gobierno de Nuevo Brunswick publicó New Beginnings: Una estrategia de crecimiento de la población para Nuevo Brunswick 2019-2024, que incluye un plan de acción para aumentar la población de la provincia. Como empresa con un largo historial de empleo de recién llegados al Canadá, Cooke fue invitado a hablar en el lanzamiento de la estrategia en Saint John, Nuevo Brunswick, el 27 de agosto.

De izquierda a derecha: Thomas Raffy (Director General del Conseil économique du Nouveau-Brunswick), Joel Richardson (Cooke Aquaculture), Trevor Holder (Ministro de Educación Postsecundaria, Capacitación y Trabajo), Nicole Grechi (estudiante internacional), Moncef Lakouas (Consejo Multicultural de Nuevo Brunswick) y Constantine Passaris (Universidad de Nuevo Brunswick).



Glenn da el discurso de apertura a las comunidades costeras

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En un discurso presentado en una reciente conferencia en Saint John organizada por el Consejo Económico de las Provincias Atlánticas (APEC), el Director General Glenn Cooke hizo un repaso no sólo de las recientes adquisiciones internacionales, sino también del impacto económico que Cooke está teniendo en el Canadá atlántico, así como en las comunidades costeras de todo el mundo.

Actualmente, Cooke opera en 10 países con 25 instalaciones de procesamiento y más de 9.400 empleados. Exporta mil millones de libras de productos marinos a 67 países con 2,4 mil millones de dólares de ingresos.

“Uno de nuestros ejes fundamentales ha sido el apoyo a las comunidades en las que operamos y en las que vive y trabaja nuestra gente”, señaló Cooke en el discurso ante los cerca de 150 líderes empresariales de la zona de Saint John.

“Agradecemos a todos y cada uno de los pequeños, medianos y grandes proveedores con los que trabajamos por su papel en el apoyo a nuestro crecimiento global”, dijo Cooke. “Nuestra empresa cree firmemente en ayudar a otras pequeñas y medianas empresas a escala mundial. A medida que crecemos, queremos ver a estas compañías crecer junto con nosotros.”

En Cooke, empleamos a personas con una variedad de antecedentes y experiencia, incluyendo servicios corporativos, conductores de remolques de tractores, informática, logística, procesamiento, mantenimiento marino, ingenieros, veterinarios, científicos de investigación, capitanes de buques y marineros, y administradores de granjas de peces y técnicos de alimentación.

“Estamos construyendo nuestro equipo local y global, y estamos reclutando activamente”, señaló Cooke. “A medida que crecemos, seguimos generando nuevos puestos de trabajo en las comunidades en las que operamos”.

La educación superior en Seajoy

NICARAGUA – El Grupo Seajoy continúa llevando a cabo sus programas sociales, entre ellos el Programa de Educación para Adultos. Este programa lo lleva a cabo la Compañía de Acuicultura Torrecillas en colaboración con el Ministerio de Educación de Nicaragua.

Los graduados recibieron clases durante un año tanto en el aula como en las plantas de producción. Durante este programa, 15 empleados

de Seajoy se han graduado después de asistir a clases durante un año. Estas personas han adquirido mejores herramientas y conocimientos que se traducirán en una mejor gestión de sus tareas diarias.

Para el Grupo Seajoy, el elemento humano es el más importante, por lo que estamos muy contentos de ofrecer estas oportunidades de educación a nuestros empleados.



Premios

El veterinario de Cooke Aquaculture fue honrado con el Premio de Acuicultura del Atlántico Canadiense 2019

ST. ANDREWS, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – La Dra. Leighanne Hawkins, de Cooke Aquaculture, ha recibido el Premio de Acuicultura del Atlántico Canadiense 2019 en reconocimiento a sus contribuciones a lo largo de los años en el avance de la salud de los peces en el sector de la acuicultura del salmón de nuestra región.

Profesionales de la acuicultura se reunieron en el Foro Anual de Ciencia, Investigación y Tecnología de la Asociación de Acuicultores del Atlántico Canadiense y en la Gala del Casino de la Caridad en octubre en St. Andrews, donde se entregó el premio 2019 al Dr. Hawkins. El evento también recaudó \$2000 para la Fundación contra el Cáncer del Condado de Charlotte.

“La Dra. Leighanne Hawkins es una de las veterinarias con más experiencia clínica en la acuicultura del salmón. Domina hábilmente las complejas incógnitas que suelen presentarse al abordar los problemas de salud de los peces que se presentan en la acuicultura, y lo hace con confianza y una pasión inagotable”, señala Tom Taylor, Presidente de la Asociación de Acuicultores del Atlántico Canadiense (ACFFA). “Ella es una fuerza indomable en esta industria. Sus colegas respetan sus habilidades, sus clientes agrícolas valoran sus consejos, y la industria admira sus continuas y significativas contribuciones”.

La Dra. Hawkins se interesó en la medicina veterinaria a una temprana edad y su enfoque acuático surgió de forma natural ya que su padre y su tío fueron los primeros criadores de salmón en Nuevo Brunswick. Se graduó como doctora en medicina veterinaria en el colegio veterinario del Atlántico, Universidad de Prince Edward Island, en 1994. Desde entonces, se ha dedicado exclusivamente a la medicina veterinaria de peces en el Canadá atlántico, trabajando inicialmente como veterinaria provincial en Terranova y luego pasando a ese mismo puesto en Nuevo Brunswick en 1998. Posteriormente se trasladó al sector privado para trabajar en la acuicultura de peces de aleta y trabajó en los Servicios Veterinarios Marítimos como veterinaria en ejercicio, antes de comenzar en 2005 como Directora de Salud de los Peces de Cooke Aquaculture Inc.

“Sus 25 años de carrera en el Canadá atlántico han sido testigos de muchos acontecimientos novedosos en materia de salud de los peces para la región”, señaló Taylor. “La calma y firmeza de su mano y la aplicación del arte de la medicina veterinaria han sido invaluable para la industria canadiense del Atlántico. Además, sigue aplicando este eficaz enfoque en su orientación de la industria a través de otras cuestiones de salud”.

Aproximadamente 120 criadores de salmón, miembros de la industria, científicos, investigadores, representantes de los gobiernos provincial y federal y miembros de la comunidad asistieron al Foro 2019 del ACFFA en el Centro de Descubrimiento Huntsman Fundy en St. Andrews.

“Empecé a amar la acuicultura gracias a mi padre y mi tío, y todavía me encanta la acuicultura”, dijo el Dr. Hawkins. “Gracias a Cooke Aquaculture por creer en la costa este de Canadá cuando nadie más creía en ella. En un momento en que tantas personas y grupos parecen estar en contra de la acuicultura, es grandioso mirar hacia afuera y ver a tantas personas que creen en ella y se dedican a su sostenibilidad”.

La ACFFA es una asociación respaldada por la industria que trabaja en nombre de la industria salmonera del Canadá atlántico, además de una amplia gama de empresas y organizaciones de servicios y suministros. La ACFFA instauró el Premio de Acuicultura del Atlántico Canadiense en 2017. El premio honra a un profesional de la industria que haya dedicado más de 25 años o más en los campos de la ciencia, el medio ambiente y la tecnología en apoyo del desarrollo sostenible de la acuicultura del salmón en el Canadá atlántico.

Cooke Aquaculture recibió el Premio al Desarrollo 2019

Cooke Aquaculture construye desde el pasado para crear un lugar de trabajo del futuro

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – La ciudad de Saint John y Develop Saint John han anunciado que Cooke Aquaculture recibirá este año el premio al Desarrollo 2019, que se entregará en la 35ª edición de los premios anuales a las empresas más destacadas de la Cámara de Comercio de la región de Saint John, el 10 de octubre en el Saint John Trade & Convention Centre.

Cooke ha sido reconocido por transformar una antigua sinagoga situada en la esquina de Carleton Street y Wellington Row en un espacio de trabajo innovador y colaborativo para hasta 60 empleados.

Creado en 2018, el Premio al Desarrollo reconoce los proyectos de desarrollo inmobiliario que hayan demostrado excelencia en la adición de valor a la comunidad de Saint John.

“Estamos encantados de otorgar el Premio al Desarrollo a Cooke Aquaculture por su asombrosa transformación de la antigua sinagoga. Han creado un increíble lugar de trabajo que ejemplifica cómo las estructuras que creamos hacen que nuestros vecindarios sean mejores y nuestra comunidad más fuerte”, afirmó el alcalde de Saint John, Don Darling.

“La ciudad de Saint John está abierta a los negocios”, comentó Steve Carson, CEO de Develop Saint John. “Estamos aquí para hacer crecer la base impositiva ayudando a las organizaciones, desarrolladores e inversionistas a imaginar el arte de lo posible, elevando los proyectos de desarrollo de buenos a grandes. Cooke Aquaculture vio el potencial de este sitio histórico provincial y su ubicación central para reinventar la forma en que podría convertirse en el centro de una nueva visión: la creación de un entorno innovador en forma de campus para atraer y retener a los mejores talentos de la actualidad”.

“Hay un enorme interés en nuestra región, con muchos proyectos destacados de desarrollo que se están llevando a cabo en este momento”, declaró David Duplisea, Director General de la Cámara de Comercio de la Región de Saint John. “Estamos encantados de asociarnos con la ciudad de Saint John y Develop Saint John con proyectos de desarrollo que están haciendo más fuerte a nuestra comunidad”.

Cooke Aquaculture fue recientemente notificado de su próximo reconocimiento.

Pamela Cooke (Cooke Aquaculture), Don Darling (Alcalde de Saint John, Nuevo Brunswick).



“Nos sentimos honrados de que la renovación y restauración de la antigua sinagoga sea reconocida por la Ciudad de Saint John y Develop Saint John”, señaló Joel Richardson, Vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke Aquaculture. “Hemos tenido la suerte de trabajar al lado de increíbles profesionales como Glenhar Builders, Johnson Engineering, y el arquitecto Robert Boyce que entendieron la visión de la familia Cooke de preservar las características arquitectónicas del edificio y convertirlo en un espacio de trabajo que pueda satisfacer las necesidades de nuestro rápido y creciente equipo”.

Un comité encargado de la selección integrado por representantes de la Ciudad de Saint John y Develop Saint John eligió el proyecto de desarrollo en base a sus méritos en las siguientes áreas: diseño urbano y arquitectónico; beneficios para la comunidad; como catalizador de otros desarrollos; innovación y solución de problemas; y éxito comercial. Sólo se consideraron para la adjudicación los proyectos de desarrollo que cumplieran los requisitos de elegibilidad, para lo cual era necesario que los proyectos se hubieran realizado dentro del Área Principal de Desarrollo de la Ciudad, que hubieran alcanzado su ocupación entre septiembre de 2018 y agosto de 2019, y que estuvieran libres de problemas de cumplimiento de la normativa municipal. Los edificios del sector público no eran elegibles para el premio.

Un conductor de Shoreland alcanza un nuevo hito

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Felicitaciones al conductor de Shoreland Transport Dusko Mijatovic que recientemente celebró su 15º aniversario con nuestra compañía. Eso convierte a Dusko en el piloto más veterano del equipo de Shoreland. Para conmemorar el hito especial, el camión de Dusko lleva ahora una placa especial de aniversario.



De izquierda a derecha: Glen Thompson (Glenhar Builders Inc), Pamela Cooke (Cooke Aquaculture), Glenn Cooke (Cooke Aquaculture).

La asociación de seguridad reconoce a Cooke por el programa de entrenamiento

HALIFAX, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Nuestros equipos trabajan en y alrededor del agua todos los días, así que respetamos los riesgos potenciales y mantenemos la seguridad como prioridad en todo lo que hacemos.

El año pasado, el departamento de acuicultura de Cooke Aquaculture, Kelly Cove Salmon, se asoció con la Asociación de Seguridad Pesquera de Nueva Escocia para capacitar a los empleados mediante tres ejercicios de prueba de seguridad en los muelles: hombre al agua, fuego y abandono del barco.

Tras el éxito del programa en Nueva Escocia, impartimos este entrenamiento a nuestros equipos en Nuevo Brunswick y Terranova y Labrador.

Más de 350 de nuestros empleados de agua salada ya han recibido esta importante capacitación.

El 27 de septiembre, la Asociación de Seguridad Pesquera de Nueva Escocia (FSANS) entregó a nuestra empresa el Premio al Campeón de Seguridad de la Industria durante el evento “Salpicaduras de Seguridad” en el Hotel Westin de Nueva Escocia en Halifax. Este premio reconoce los continuos y notables esfuerzos por aumentar la seguridad en el lugar de trabajo.

Nuestro equipo de Salud y Seguridad promueve una cultura de seguridad en Cooke. Estamos “Anclados a la seguridad” y nada es más importante que volver a casa, sano y salvo, al final de cada turno.

En el evento “Salpicaduras de Seguridad”, los invitados también disfrutaron de una charla con el Capitán Keith Colburn, del programa de televisión “Deadliest Catch”. Compartió algunos relatos asombrosos sobre sus experiencias en materia de salud y seguridad en el Mar de Bering de Alaska.

El Capitán Keith también estuvo presente para entregar el premio, junto con Amanda Dedrick, Directora Ejecutiva y Mathew Duffy, Asesor de Seguridad de FSANS.

Derrick Ozon, Scott Leslie y Gatchel Griffin asistieron al evento en nombre de Cooke Aquaculture.

Felicitaciones a todo el equipo por su Premio al Campeón de Seguridad Industrial 2019.



Icicle Seafoods gana el premio al proveedor de Whole Foods Market

SEATTLE, WASHINGTON, EE.UU. – Icicle Seafoods fue recientemente galardonado por Whole Foods Market, un minorista internacional con 500 mercados minoristas y no minoristas en los Estados Unidos, Canadá y el Reino Unido, y líder mundial en la venta de productos naturales y orgánicos. Whole Foods nombró a los ganadores de su octava edición anual de los Premios a los Proveedores, en reconocimiento a los excepcionales esfuerzos realizados en 2019 y al compromiso constante en materia de calidad, gestión ambiental, integridad orgánica, innovación, compromiso y asociación.

Icicle Seafoods ganó el premio “Raising the Bar for Quality”, uno de los dos únicos

proveedores que recibieron este honor. Los ganadores fueron nombrados en una recepción celebrada en Austin, Texas, el 18 de febrero de 2020. El premio reconoció a Icicle Seafoods, Inc. “por su liderazgo en la mejora de la calidad del salmón rojo en la Bahía de Bristol mediante la introducción de agua de mar refrigerada en los buques, colchonetas de cubierta para reducir las magulladuras e incentivar el uso de hielo entre pescadores. Al trabajar estrechamente con el equipo de ventas de Whole Foods Market, Icicle Seafoods ha dedicado una enorme cantidad de tiempo, esfuerzo y personal para lanzar nuevos programas que aseguren que nuestros clientes cuenten con acceso a un salmón rojo fresco y congelado de alta calidad”.



Jessie Keplinger y Jessie Baker de Icicle posan con Ted McDermott, un comprador senior de mariscos de WFM Global que nominó a Icicle para el premio.



Cooke Aquaculture fue nombrada por 15º año consecutivo una de las empresas con mejor gestión de Canadá

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke Aquaculture Inc. tiene el agrado de haber sido reconocida como ganadora en 2020 de la designación del Club de Platinum de las Empresas Mejor Gestionadas de Canadá. Este es el 15º año consecutivo que es la compañía recibe el prestigioso premio y marca el 35º aniversario de Cooke.

“Garantizar el mejor cuidado de nuestros océanos y las comunidades circundantes sigue siendo la prioridad de nuestra estrategia de crecimiento sostenible”, afirmó Glenn Cooke, Director General de Cooke Aquaculture Inc. “Ahora más que nunca, creemos que nuestra relación con el medio ambiente oceánico y el apoyo a los frentes marítimos de trabajo donde coexisten tanto la pesca como la acuicultura es vital para nuestro negocio y para la producción de productos del mar de primera calidad”. Esta es la clave de nuestra misión y es gracias al trabajo duro y la dedicación de nuestra gente que tenemos éxito”.

Cada año, cientos de empresas emprendedoras compiten por esta designación en un proceso riguroso e independiente que evalúa el calibre de sus capacidades y prácticas de gestión. Las empresas mejor gestionadas comparten puntos en común que incluyen una clara estrategia y visión, inversión en la capacitación y compromiso con el talento.

“Aunque las empresas mejor gestionadas

de Canadá reconocen la incertidumbre del panorama económico, su enfoque no ha disminuido y no se han desanimado; se centran incesantemente en hacer crecer su negocio a nuevas dimensiones e invertir en el futuro”, señaló Kari Lockhart, socio de Deloitte Private y colíder del programa de empresas mejor gestionadas de Canadá. “No se puede exagerar la contribución que estas empresas brindan a Canadá. Cada año, los ganadores del premio a la mejor gestión elevan el listón de la excelencia en los negocios canadienses”.

Ahora, en su versión número 27, el premio a las Empresas mejor gestionadas de Canadá es uno de los principales reconocimientos empresariales del país, el cual que premia a las empresas que pertenecen y son gestionadas por canadienses por sus prácticas empresariales innovadoras y de clase mundial. Los ganadores se encuentran entre las mejores empresas pertenecientes y gestionadas por canadienses con ingresos superiores a 15 millones de dólares, lo que demuestra la estrategia, la capacidad y el compromiso de lograr un crecimiento sostenible.

Participar del programa de empresas mejor gestionadas cada año es uno de las formas en que Cooke Aquaculture se asegura de que la empresa cumpla con las mejores prácticas en todas sus divisiones.

Cooke Aquaculture es una empresa de producción pesquera integrada verticalmente

y basada en la ciencia, “del huevo al plato”. La empresa es líder mundial en la acuicultura sostenible y ha realizado grandes inversiones en programas de cría de salmón del Atlántico, producción de piensos para peces, tecnologías de tratamiento de la salud de los peces compatibles con el medio ambiente y equipos innovadores para la acuicultura. Además, Cooke Aquaculture ha obtenido la marca de certificación de 4 estrellas del BAP (Best Aquaculture Practices), que certifica que su salmón de criadero reúne las normas del BAP en cuatro eslabones distintos de la cadena de producción: sitios marítimos, plantas de elaboración, fábricas de piensos y criaderos de agua dulce.

“Al participar en programas de certificación de terceros, nuestro equipo se enfrenta al reto de ir más allá de nuestros requisitos oficiales y en todos las áreas de nuestra familia de empresas”, afirma Glenn Cooke “La salud de nuestras comunidades depende de la salud del océano”. Para nosotros, siendo fieles al océano es como nos mantenemos fieles a nosotros mismos, a nuestra comunidad y a nuestro futuro. Y por eso estamos dispuestos a hacer lo que sea necesario para asegurar la sostenibilidad social, económica y ambiental a largo plazo”.

El programa de Mejor Gestión está patrocinado por Deloitte Private, CIBC, Canadian Business, Smith School of Business y TMX Group.

Hammond obtiene su certificado de transporte

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Felicitamos a Jason Hammond, de nuestro equipo de Logística, que ha obtenido su certificación en “Reglamentación de mercancías peligrosas” de la Asociación de Transporte Aéreo Internacional.



Welles gana la designación de CCLP

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Felicitaciones a Christa Welles, de nuestro equipo de Logística, quien, el 10 de diciembre, obtuvo su designación como Profesional de Logística Certificada (CCLP) en la gestión de la logística de la cadena de suministro del Instituto Canadiense de Tráfico y Transporte.



Nuestro equipo de Terranova es premiado por su liderazgo y dedicación

TERRANOVA, CANADÁ – Se necesita un equipo increíble para llevar nuestros productos de primera clase a nuestros clientes todos los días. Y cuando trabajamos juntos, con los mismos valores en materia de seguridad, de retribución a nuestras comunidades y de mejora continua, la gente se da cuenta.

En septiembre, nuestro equipo de Terranova y Labrador participó en la mayor conferencia de acuicultura de la historia de Canadá, Cold Harvest, organizada por la Asociación de la Industria Acuícola de Terranova. Además de incorporar información de los principales oradores de la industria, nuestro equipo fue galardonado con diversos premios de gran prestigio.

Brian Hull, gerente de nuestro criadero de Swanger Cove fue nombrado acuicultor del año. El premio reconoce a una persona que ha hecho una contribución significativa a la industria de la acuicultura en Terranova y Labrador a lo largo del tiempo.

Julia Bungay, nuestra Coordinadora de Cumplimiento, Salud y Seguridad obtuvo el premio a la carrera temprana distinguida. Este premio marca los logros de la generación emergente dentro de la industria y celebra el talento excepcional y anima a las estrellas en ascenso a convertirse en los líderes de la industria del mañana.

Sheldon George, Gerente Regional de nuestras operaciones de salmón de agua salada en el océano frío, fue reelegido para un segundo mandato como Presidente de la Asociación de la Industria de Acuicultura de Terranova.



SEATTLE, WASHINGTON, EE.UU.

La reconstrucción del barco pesquero Progress supervisado por la capitana Tiffany McKenzie



Personas y lugares



La capitana Tiffany prueba la silla comonueva capitana y el sistema electrónico.

Por Hunter Berns, Director General de Evening Star Fisheries

SEATTLE, WASHINGTON, EE.UU. –

El barco pesquero Progress está ahora de vuelta en el mar de Bering después de haber sido dañado en 2018, cuando una ola gigante derribó seis ventanas, destruyó los sistemas de navegación y eléctricos, y el puesto de mando. Mientras que el Progress se encontraba en el astillero para su reparación, el barco también fue modificado para duplicar la capacidad de la bodega de almacenamiento de pescado, así como para aumentar la estabilidad y la seguridad. El barco puede ahora almacenar hasta 720.000 piezas de arrastre de abadejo.

En los años 80s, el barco pesquero Progress pasó de ser un barco cangrejero de Bering a un barco de arrastre de agua de mar refrigerada (RSW), pescando abadejo y bacalao en el Golfo de Alaska y

en el mar de Bering. El buque fue vendido a Icycle Seafoods en 2013 y ahora forma parte de Evening Star Fisheries (ESF).

Después de servir como marinero de cubierta en el Progress durante muchos años, Tiffany McKenzie se convirtió en oficial de cubierta en 1999 y pasó al puesto de capitán en 2014. Tiffany, junto con su mentor de muchos años, Beanie Robison, supervisó personalmente los aspectos clave de la reconstrucción del barco pesquero Progress. También es actualmente la única mujer capitana a cargo de la pesca de arrastre en el mar de Bering.

El Progress mantiene un acuerdo de abastecimiento a largo plazo con Icycle Seafoods. ■



El Progress fuera del astillero y de vuelta a Alaska.

Gracias

a nuestros Trabajadores esenciales

"Resulta imposible transmitir un mensaje digno que esté a la altura de lo hecho por los trabajadores esenciales durante estos tiempos sin precedentes. Los sacrificios de nuestros trabajadores que están al frente continúan manteniéndonos seguros y saludables. A todos los trabajadores esenciales: les agradecemos de todo corazón".

Bret Scholtes
CEO de Omega Protein



"Es muy importante brindar a las familias y comunidades una fuente de alimentos saludables y sostenibles durante estos momentos. Gracias a todos los trabajadores esenciales que lo hacen posible".

Kris Nicholls
Director de Operaciones, Cooke Inc.

"El coraje, la dedicación y el compromiso que han mostrado como trabajadores esenciales nos da una luz de esperanza. Gracias a sus esfuerzos superaremos esta compleja situación".

Andres Parodi
Gerente Regional de Cooke Aquaculture Chile



"Gracias a ustedes hemos podido mantener a salvo a nuestras familias y comunidades en estos tiempos de incertidumbre. Gracias a los trabajadores esenciales por todo lo que hacen".

Joe Vidal
Presidente de Bioriginal



"Gracias a todos nuestros valiosos empleados que trabajan en el frente, y a sus familias que nos apoyan. Comparto nuestra más profunda gratitud por sus esfuerzos durante estos tiempos tan difíciles".

Regis Philippe
CEO del Grupo Culmarex



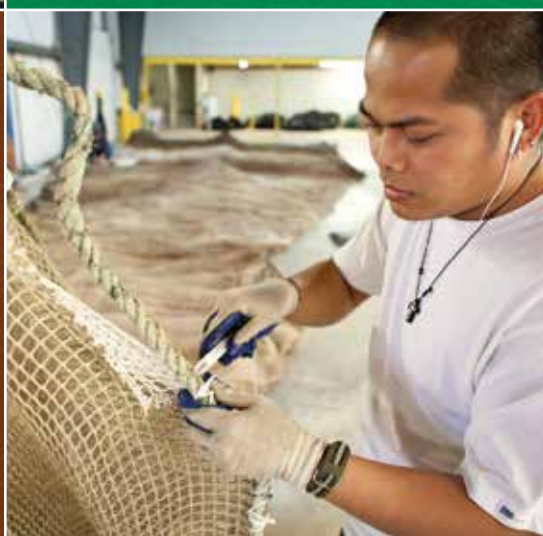
"Me ha impresionado la forma en que todos se han unido como un equipo para llevar a cabo la producción. Gracias a todos por el compromiso que han tomado para que el salmón escocés, sano y nutritivo, esté disponible en las estanterías de los supermercados".

Colin Blair
Director General de Cooke Aquaculture Escocia



"Estoy impresionado por la forma en que nuestros equipos se han unido. El coraje y la determinación que han demostrado al iniciar la temporada ha marcado la diferencia y es algo de lo que todos deberíamos estar orgullosos".

Mark Palmer
CEO de OBI Seafoods



"Gracias por todo el trabajo extra y la determinación que han puesto nuestros empleados esenciales. Mucha gente, y la lista es muy larga, ha ido mucho más allá en sus esfuerzos para asegurarse de que podamos operar con seguridad. Gracias a cada uno de ellos".

John Woodruff
ex director de operaciones de Icycle Seafoods, actual director de operaciones de OBI Seafoods en Alaska



"Como empleado, esposo y padre quiero decir, "Gracias" por todo lo que han hecho para mantener nuestras comunidades seguras y alimentadas durante estos tiempos tan difíciles".

Rodney Weston
VP de Transporte y Logística, Cooke Aquaculture





Comunidad

El equipo Cooke colabora con la causa "Walk Cause We Care" para llevarlo a un nuevo nivel

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El evento Walk Cause We Care, celebrado el 5 de octubre en St. George, recaudó un nuevo récord de 118.470 dólares para la Sociedad contra el Cáncer del condado de Charlotte, incluyendo la increíble suma de 31.019 dólares del equipo Cooke con la ayuda de la familia Cooke y los fondos de participación de la empresa.

Gracias a todos los que participaron en la caminata y a todos los que donaron.

También recibimos muchos comentarios positivos de personas de la comunidad que señalaron nuestro compromiso con las comunidades y el impacto positivo que lograron durante este evento y a lo largo del año.

Doug Cooke, en la foto de arriba a la derecha, está actualmente en tratamiento contra el cáncer. Con el apoyo de su familia, completó toda la caminata y fue una inspiración para todos aquellos que vieron su determinación. En la foto con Doug están los miembros de su familia Jeff Cooke, Shane McIntyre, Louise Cooke, Dawn Winters y Mark Winters.



El equipo Cooke recoge material escolar para el Centro de Recursos para Adolescentes

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En agosto, el Centro de Recursos para Adolescentes de Saint John nos pidió ayuda para reunir suministros para el año escolar, así que nuestro equipo de Saint John decidió poner manos a la obra. Reunimos una generosa cantidad de material escolar y salimos de compras en grupo para conseguir aún más. La compañía también hizo una donación a la iniciativa.



Seajoy se vistió de amarillo para ayudar en la lucha contra el cáncer

HONDURAS – Con gran alegría, el Grupo Seajoy estuvo presente para apoyar la venta de la exposición de la Fundación Hondureña para sus Niños con Cáncer. Los voluntarios y empleados de Seajoy colaboraron en la organización y desarrollo del evento. El equipo se vistió de amarillo para mostrar su apoyo y ayudó con actividades como la compra de productos promocionales, el desarrollo de programas y la recolección de fondos. Todo el dinero recaudado se destinó al tratamiento oncológico para niños con cáncer.



La donación de Navidad de Cooke tiene un gran impacto en nuestras comunidades

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En el período previo a la temporada navideña, Cooke desafió a nuestros equipos de NUEVO BRUNSWICK a encontrar nuevas formas de ayudar a nuestras comunidades.

Los participantes del Cooke Christmas Give hicieron un trabajo increíble al elegir aquellas causas que les importaban y encontrar formas únicas de tener un impacto positivo.

El reto era ser creativo en la planificación de cómo donar tiempo y energía a las comunidades que amamos y los resultados fueron realmente inspiradores.

Trabajando en equipo, pudieron ayudar a diversas causas y organizaciones como escuelas, residencias geriátricas, bancos de alimentos y mucho, mucho más.

Pusieron manos a la obra y ayudaron a preparar los desayunos escolares, despejaron el terreno para un nuevo refugio de animales y compartieron parte de su alegría y energía para impulsar el proyecto de la Legión, la arena y la plataforma de agua.

Fue mucho trabajo pero también fue muy divertido. Y como empresa, hemos reconocido su espíritu de donación haciendo donaciones a las causas que eligieron con un total de \$22.000.

Aquí están todas las causas a las que ayudaron durante el Cooke Christmas Give:

Beneficiarios de \$500

- Fondo para el patio de la escuela primaria de Back Bay
- El parque multigeneracional y de esparcimiento de St. George (x2 - 1.000 dólares en total)
- Banco de Alimentos de St. George y sus alrededores

Beneficiarios de \$1000

- Banco de alimentos de la zona de St. Stephen
- Programa extracurricular de la Escuela Blacks Harbour
- Refugio de animales de St. George (x2 - \$2000 en total)
- Fondo para el cultivo de la amapola para la Legión Real Canadiense
- Residencia de ancianos Turnbull, Saint John
- Refugio para varones de Outflow, Saint John

Beneficiarios de \$2000

- Operación Alegría Navideña, St. Stephen
- Investigación para el cáncer de próstata
- Banco de Alimentos de St George y sus alrededores
- The Joshua Group, Saint John
- Complejo recreacional de Patrick Connors, Blacks Harbour
- Programa de Desayuno Escolar de la Comunidad de Grand Manan



Donación para la Sociedad de Niños Sordos de Orkney

ORKNEY, ESCOCIA – En enero, Cooke Aquaculture Escocia tuvo el honor de realizar una donación a la Sociedad de Niños Sordos de Orkney con los fondos recaudados en su rifa de Navidad. Esto permitirá a la Sociedad asegurar que los niños sordos de Orkney reciban el equipamiento y el apoyo que necesitan para crecer.

En la foto: personal de nuestra oficina de Orkney con representantes de la organización benéfica.



Cooke dona \$5000 para mejorar el patio de juegos de la escuela primaria Back Bay

BACK BAY, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Dentro de un gimnasio lleno de niños, profesores y padres emocionados, Cooke Aquaculture tuvo el agrado de anunciar una donación de \$5000 a la Asociación de Hogares y Escuelas de la Escuela Primaria Back Bay para la mejora del patio de recreo y el desarrollo de un nuevo gazebo y un circuito ecológico al lado de la escuela.

“Significa mucho para nosotros ser parte de las comunidades costeras rurales donde muchos de nuestros empleados viven y trabajan. Estamos orgullosos de apoyar un proyecto que permitirá realizar actividades recreativas positivas para los estudiantes de la escuela primaria Back Bay y la comunidad en general”, dijo Joel Richardson, Vicepresidente de Relaciones

Públicas de Cooke Aquaculture Inc. Esta fue la segunda donación que Cooke hizo al proyecto del patio de recreo en el último año, tras haber prestado asistencia financiera para reemplazar material que había sido objeto de actos de vandalismo en el último año.

Los planes de expansión incluyen el aumento de la superficie de la actual zona de juegos, así como un nuevo gazebo y un circuito ecológico que rendirá homenaje a la estrecha conexión de la comunidad con la industria pesquera. El circuito tendrá la forma de un dique de pesca tradicional, y el gazebo incluirá una estación de atado de nudos con instrucciones para atar los nudos que se utilizan comúnmente en la pesca.

“Nos embarcamos en este proyecto de

expansión para ayudar a crear ese maravilloso sentido de comunidad y orgullo que existe en Back Bay”, señaló Tammy Leavitt, Presidenta del Comité del Patio de Juegos de la Asociación de Hogares y Escuelas de la Escuela Primaria de Back Bay. “El sendero natural y el gazebo se convertirán en un “aula al aire libre” que promoverá la importancia del patrimonio pesquero de Back Bay y su impacto en la economía. Esto ayudará a los niños a entender mejor su conexión con el mundo, por lo que es muy importante que la empresa familiar Cooke Aquaculture participe como una empresa de alcance mundial con sede en el condado de Charlotte”.

La expansión se inició el otoño pasado y se completará a finales del año escolar 2019-2020.



Donación al Banco de Alimentos de Liverpool

LIVERPOOL, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Scott Leslie y Jennifer Hewitt hacen entrega de una donación por \$500 a Charlotte White del Banco de Alimentos de Liverpool.



Donación al Banco de Alimentos de Chester Lighthouse

CHESTER, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Jane Whynot, Jennifer Hewitt y Scott Leslie hacen entrega de una donación por \$500 a Wendy Sheppard del Banco de Alimentos de Chester Lighthouse.



Ayudando a cuidar de nuestra comunidad

UNST, SHETLAND – En enero, Cooke Aquaculture Escocia contribuyó con el Servicio de Guardería de Nordalea en Unst, Shetland, a comprar dos nuevos sillones con elevador/recogedor para hacer la vida más cómoda a sus usuarios.



La asociación ayuda a los bancos de alimentos locales

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Ayudar a nuestras comunidades es una parte importante del trabajo de Cooke. Por eso somos socios desde hace mucho tiempo en Flavours NB, un destacado evento anual que marca una gran diferencia para las familias locales durante la temporada de Navidad. Junto con un gran grupo de proveedores, chefs e invitados que asistieron a Flavours NB en 2019, donamos \$10.000 a Harbour Lights en diciembre para apoyar a los bancos de alimentos desde St. Stephen a Sussex en NUEVO BRUNSWICK.



Donación a la escuela comunitaria North Walls

ORKNEY, ESCOCIA – Durante este invierno, Donald MacIsaac, director del sitio, visitó la Escuela Comunitaria de North Walls para entregar a los estudiantes un cheque para financiar sus lecciones semanales de natación por un año más.

La directora Shirley Stuart señaló: “estamos muy agradecidos a Cooke Aquaculture por financiar otro año de clases de natación. Estas clases no sólo promueven la salud y el bienestar, sino que también ayudan a aumentar la confianza y la autoestima de nuestros niños y niñas, lo que a su vez repercute positivamente en el aprendizaje de todas las áreas del plan de estudios. También tenemos la suerte de contar con una fantástica instructora de natación, Laura Johnston. Laura ha mejorado las habilidades de natación de todos los niños a través de lecciones de natación y la introducción de valiosas habilidades para salvar vidas”



Radiotón de la Fundación CCH

ST. STEPHEN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke Aquaculture donó \$1000 a la Fundación del Hospital del Condado de Charlotte para que sean destinados a equipos y tecnología hospitalaria más avanzada.

De izquierda a derecha: Samantha Kinney y Mark Downey, del 98.1 Charlotte FM y Steve Backman, Presidente de la Fundación del Hospital del Condado de Charlotte.



Seajoy realiza donación a la Teletón

NICARAGUA – Seajoy tuvo el honor de hacer una donación a la Fundación Teletón. Una organización que se encarga de promover la rehabilitación física de las personas con discapacidades y de fomentar una cultura de integración y participación.



Donación al Club de Leones

SHELBURNE, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Cooke Aquaculture hizo una donación al Club de Leones del área de Shelburne en apoyo a su programa anual de árboles de regalo. En la foto: Scott Leslie y Doug Drysdale, presidente del Club de Leones del área de Shelburne.



Donación para el patio de recreo de la escuela primaria St. George

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke estaba feliz de donar \$1000 para la reconstrucción del patio de la escuela primaria St. George. La escuela construirá un nuevo lugar de recreación más inclusivo que será mucho más adecuado para los estudiantes de esta comunidad.



Animales de fiesta (marinos)

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El equipo Cooke asumió ser parte de la fiesta de la playa del Festival de la Niebla de Blacks Harbour de este año con un espectáculo submarino que le valió el premio a la mejor carroza. ¡Buen trabajo Kathy, Jessica, Betty, Jennifer y Nicole! También, gracias a Jacalyn por su ayuda con la decoración y una trucha de tamaño oceánico! Gracias también a Josh Richie de Mantenimiento Corporativo por construir nuestro faro.



Patrocinadores y voluntarios de Icycle en el 31º Festival de Otoño de los Pescadores

Por Angella Greenwell,
Administradora de Operaciones del Departamento

SEATTLE, WASHINGTON, EE.UU. – El Festival de Otoño de los Pescadores es un evento del Terminal de Pescadores de Seattle desde 1989. Icycle una vez más ayudó a patrocinar el evento dirigido 100 % por voluntarios que celebra el regreso de la flota pesquera desde el Pacífico Norte. Además del patrocinio, los empleados de Icycle ayudaron como voluntarios en el popular evento. La comunidad recauda fondos para el Fondo en Memoria de los Pescadores, el cual permite prestar apoyo a las familias de los pescadores que se han perdido en el mar. Hay muchas actividades para niños y adultos; demostraciones de seguridad en el agua, entretenimiento en vivo, numerosas tiendas de comida, una deliciosa barbacoa de salmón, y un jardín de cerveza y vino. ¡Icycle Seafoods se enorgullece de tener un grupo de empleados que asisten y disfrutan de una gran caEE.UU. como esta!



Los empleados de Icycle Seafoods participan en otra exitosa campaña de "Toys for Tots"

SEATTLE, WASHINGTON, EE.UU. – Los empleados de Icycle Seafoods se enorgullecen de participar una vez más en el programa Toys for Tots, una campaña de juguetes dirigida por la Reserva del Cuerpo de Marines de los Estados Unidos. Los empleados de Icycle donaron personalmente más de 50 juguetes, libros y otros regalos a niños necesitados de la comunidad durante las fiestas. Muchas gracias a la organizadora en jefe de Icycle, Brenda Lepinski, por hacer esto posible.

Monique Moore y Angella Greenwell de Icycle posan frente al árbol lleno de regalos.



Nuestra caja de productos de la temporada

SUFFOLK, VIRGINIA, EE.UU. – Wanchese se asoció con Healthy Suffolk y Conetoe Family Farm para ofrecer una caja de productos de la temporada a las familias necesitadas. Cada caja contenía coles, batatas, repollos, brócoli, col rizada, miel de cultivo local, manzanas y nueces.



Los alimentos reunidos en las cenas de Navidad ayudan a las familias locales necesitadas

ST. ANDREWS, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En diciembre, celebramos nuestras cenas navideñas en St. Andrews, NUEVO BRUNSWICK, y les pedimos que trajeran una donación para el Banco de Alimentos de St. George y sus alrededores - ¡y ustedes respondieron al llamado!

Se donaron 698 libras de comida. Sarah Norman del Banco de Alimentos de St. George y alrededores, comentó que es suficiente comida para ayudar a 28 familias!

"Esta donación fue de mucha ayuda", afirmó Sarah. "Servimos, en promedio, a 110 familias cada mes. Los 110 que servimos este mes son diferentes a las 110 familias del próximo mes."

En un mes promedio, el banco de alimentos reparte aproximadamente 4.000 libras de comida a las familias, pero recibe, en promedio 3.000 libras de comida en donaciones.

"Estamos continuamente comprando comida para mantenernos al día con las

demandas de nuestros clientes", dijo Sarah.

Y la Navidad está lejos del promedio. Cada diciembre, el banco de alimentos ve de 10 a 12 familias que nunca han sido atendidas antes.

No sólo la demanda es mayor en Navidad, las donaciones tienden a caer después de las fiestas. Sarah señaló que los alimentos y los fondos recaudados durante el mes de diciembre son generalmente lo que lleva el banco de alimentos para el resto de los meses de invierno.

"Una vez que terminan las vacaciones y el año nuevo comienza, las donaciones son escasas. Las grandes donaciones de hoy, significan más comida para nuestros almacenes en febrero y marzo!"

"¡Gracias... al personal y a los voluntarios del banco de alimentos, pero también a los amigos, la familia y los vecinos que pudimos brindar algo de ayuda alimentaria también!"



Los miembros de nuestro equipo de GMG Nets, Scott Dougan, izquierda, y Troy Boyd, entregaron 698 libras de comida a Sarah Norman al Banco de Alimentos de St. George y alrededores.

Alcance su potencial.

Cooke

Un mar de posibilidades lo espera



En Cooke, creemos que es necesario recompensar la iniciativa, el ingenio y la ética de trabajo. Visite [MyCookeCareer.com](https://www.MyCookeCareer.com) para revisar las posibles oportunidades de avanzar en su carrera.



Navidad con Bioriginal

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ – La fiesta anual de Navidad de 2019 de Bioriginal Food and Science en Saskatoon, Saskatchewan reunió a gente con verdadero espíritu navideño, logrando recaudar \$1190 para la Ambulancia Aérea STARS. La Ambulancia Aérea STARS es una organización sin fines de lucro que presta servicios médicos de emergencia a las personas que viven en zonas remotas del Canadá occidental mediante una flota de helicópteros médicos.

La fiesta también contó con la actuación de un ilusionista, algunas entregas de premios a los empleados a cargo del CEO Joe Vidal y una gran oportunidad para que toda la empresa se uniera para celebrar las fiestas.

También hubo una cabina de fotos, aquí hay algunas de las fotos divertidas que se tomaron.



Día de “Bell Let’s Talk”

HERMITAGE, TERRANOVA, CANADÁ – El 29 de enero, el equipo de Cold Ocean Salmon se tomó el tiempo para conmemorar el día de Bell Let’s Talk y unirse a la conversación con el fin de ayudar a crear un cambio positivo para las personas que viven con problemas de salud mental.



Nuestros empleados

Día de concienciación sobre el cáncer de mama en Wanchese

SUFFOLK, VIRGINIA, EE.UU. – El 16 de octubre, varios empleados de la oficina de Suffolk se prepararon para mostrar nuestro apoyo a amigos y familiares afectados por el cáncer de mama.

El calendario de la UNB presenta al especialista en salud y seguridad de Cooke

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Felicitaciones a nuestra especialista en salud y seguridad, Chalena Biggar, por aparecer en el calendario de la Universidad de NUEVO BRUNSWICK que promueve el programa de salud y seguridad ocupacional de la escuela. ¡Buen trabajo, Chalena!





El espíritu navideño cobra fuerza en Cooke

ST. GEORGE y SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En Cooke, nos encanta encontrar razones para aportar algo de diversión al lugar de trabajo y la Navidad nos hizo sentir más unidos que nunca.

En St. George, nuestro equipo de RRHH salió con estos locos disfraces navideños y en Saint John, nuestro equipo de TI se reunió para tener un almuerzo y participar del concurso de quién tenía el suéter navideño más feo.



Ayudando a que la temporada sea brillante

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El equipo Cooke ayudó a hacer que la calle principal de St. George fuera más alegre y brillante al participar en la iniciativa “Decora un poste” de la ciudad.

Cerca de una veintena de negocios adoptaron cada uno un poste y añadieron su propio adorno para dar color y alegría a la ciudad. Nuestro poste presentaba un mensaje de Feliz Navidad junto con algunas boyas verdes y coloridas y madera para simular un muelle.

Aquí, Scott Dougan, Danielle Hannan y Landon Rice dan los últimos toques al poste de Cooke Aquaculture.



Un aprendiz moderno de Cooke Aquaculture Scotland ha sido nominado para un premio de formación profesional

SHETLAND, ESCOCIA – La empleada de Cooke, Emma Rochester, combina su tiempo de estudio en el Centro Marino de la NAFC con su trabajo en la granja de salmones de Ness of Copister de Cooke Aquaculture en Escocia, en el extremo sur de Yell, en Shetland. Ha logrado llegar a la final de los Premios de Educación Británicos y asistirá a la ceremonia de entrega de premios en Manchester tras ser nominada por el Centro Marino de la NAFC, un colegio local que imparte formación especializada para carreras en el sector marítimo.

En 2019 Emma completó el SVQ (Scottish Vocational Qualifications) Nivel 2 [SCQF (Scottish Credit and Qualifications Framework) Nivel 5] en Acuicultura, y actualmente está avanzando hacia el Nivel 3 [SCQF Nivel 7] en Acuicultura. Al principio de su carrera, la joven de 25 años de Shetland, obtuvo un HNC (Higher National Certificate) en ciencias náuticas, también por medio del Centro Marino de la NAFC, antes de iniciar una carrera en la acuicultura, incorporándose a Cooke Aquaculture Scotland en 2017.

“Empecé como voluntario en barcos de gran tamaño, primero en Shetland y luego navegando por el Mediterráneo. Me encanta estar en el mar y algunos de los chicos me sugirieron que me uniera a la marina mercante. Me convertí en una marinera hábil trabajando en buques de aprovisionamiento de plataformas y en buques de respuesta de emergencia y rescate que operan en el Mar del Norte”, comenta Emma de Rochester sobre cómo comenzó su carrera en el mar. Sin embargo, el deseo de tener un empleo más seguro cerca de casa tras la caída de los precios del petróleo y los despidos generalizados en el sector del petróleo y el gas en 2016 llevaron a Emma a considerar una carrera en el sector de la acuicultura. “Mucha gente fue despedida y fue difícil encontrar trabajo. No parecía que fuese duradero. Mi pareja también trabajaba en el

extranjero y corría el riesgo de ser despedida. Ambos queríamos volver a Shetland y encontrar algo más sostenible, así que decidí buscar trabajo en tierra usando las habilidades que había adquirido, y así fue como terminé en Cooke Aquaculture. Me dijeron que podía realizar un aprendizaje moderno, y quería obtener otra calificación, obtener habilidades y conocimiento del sector. Después de completar el nivel 2 de SVQ, me preguntaron si quería hacer el nivel 3, el cual estoy completando actualmente.”

Durante las visitas a las instalaciones impresionó al asesor de la SVQ con su profesionalidad, realizando controles de salud y seguridad y asegurando el cumplimiento de los estrictos procedimientos de bioseguridad de Cooke Aquaculture Scotland.

Su entusiasmo por tareas más prácticas, como el mantenimiento de los corrales de salmón, el patrullaje de la embarcación de trabajo y la comprobación de los datos medioambientales, era evidente.

También impresionó al asesor con su conocimiento de las operaciones del lugar, al explicar el sistema y la gestión de la alimentación y las mejoras del lugar, incluso antes de la introducción de los esguines. “Me gusta trabajar fuera en los barcos y en los corrales. Copister es un sitio bastante grande, así que siempre hay mucho que hacer y es gratificante ver crecer a los peces como resultado del esfuerzo que haces para cuidarlos.”

El conocimiento y el entusiasmo de Emma por su trabajo, el alto nivel de sus escritos y sus excelentes habilidades de comunicación la hacen destacar entre los demás estudiantes. “Hacer mi aprendizaje con Cooke Aquaculture es genial. Me dan mucho tiempo en el trabajo para completar mis unidades de SVQ, y realmente ayuda aplicar lo que estoy aprendiendo en la universidad



Emma Rochester es una aprendiz de asistente de campo en la granja marina Ness of Copister de Cooke Aquaculture Scotland en Shetland.

en un ambiente de trabajo real. Recibo toda la ayuda que necesito, especialmente de mi jefe, Arnold Brown. Normalmente sabe las respuestas y si no, las averigua. Me ha apoyado mucho y me ha ayudado con mis estudios”.

Emma ganó el Premio Jim Tait de Acuicultura de la NAFC en 2019 y es finalista de los Premios de Educación Británicos 2020. Emma es un ejemplo de los beneficios del aprendizaje basado en el trabajo y es un modelo a seguir para las jóvenes que se plantean una carrera en la industria de la acuicultura.

“Si alguien está pensando en unirse al sector de la acuicultura, yo le diría: simplemente preséntese. Ganarás experiencia y conocimientos en el trabajo, es una buena carrera y mucho más interesante que trabajar en una oficina!”

Poniendo la **DIVERSIÓN** en Fundy Bay Drive

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Nuestra verdadera planta de procesamiento de valor agregado de productos del mar del norte en St. George se conoce como, simplemente, Fundy Bay Drive porque es donde se encuentra.

Pero en realidad es más bien DIVERTIDO, porque nuestro equipo trabaja duro, pero también les encanta reunirse durante los descansos y almuerzos para celebrar y sonreír.

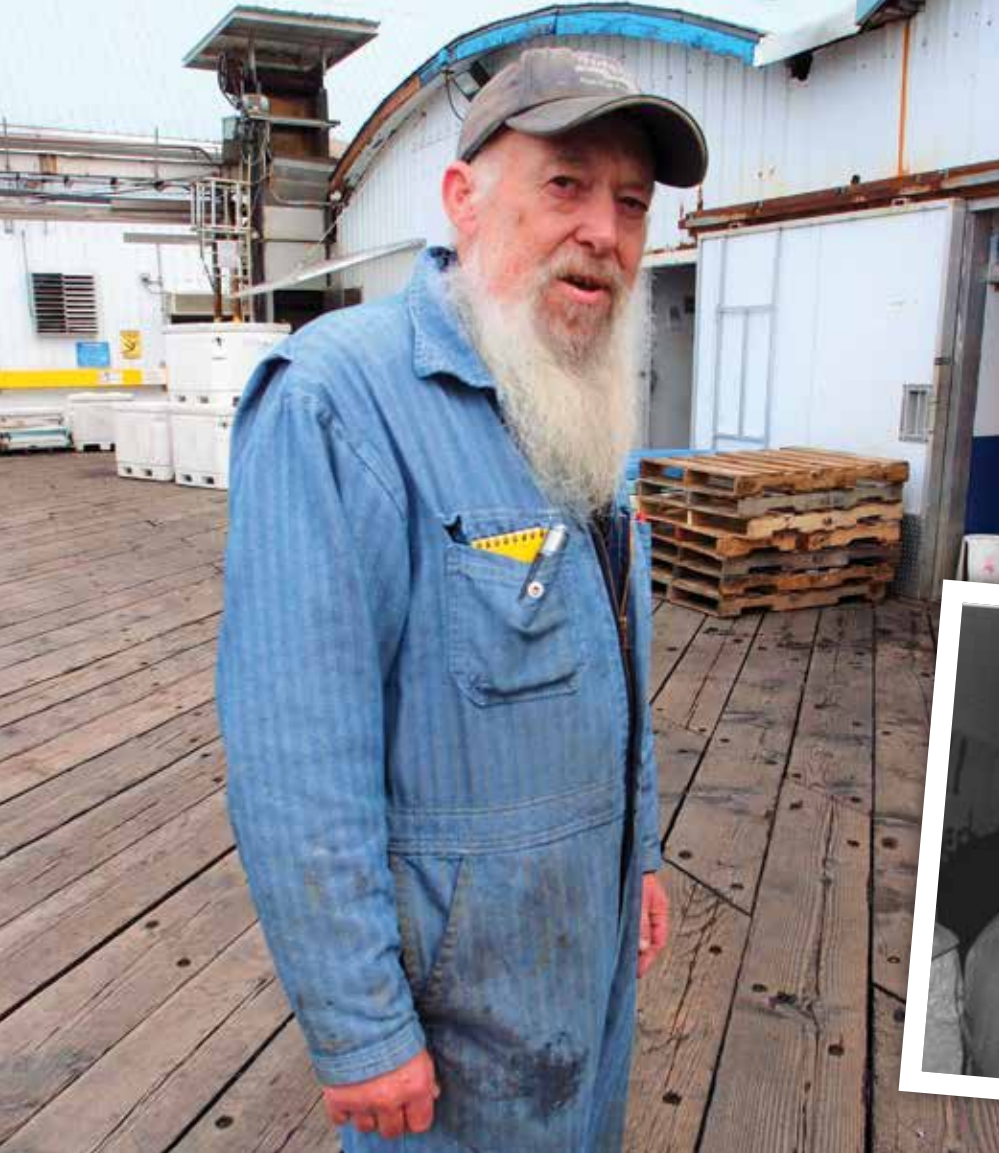
Se meten en el espíritu de Halloween y sienten la alegría de la Navidad... y a veces ni siquiera necesitan una ocasión especial para reunirse y disfrutar de comidas y aperitivos especiales y muchas risas.



Almuerzo de vacaciones para el personal de producción y administrativo

SUFFOLK, VIRGINIA, EE.UU. – En diciembre, los empleados de Wanchese organizaron un almuerzo para agradecer a nuestro maravilloso personal de producción y administración. Era importante expresar nuestra gratitud por el duro trabajo que hacen todos los días.





Ken Hicks y Nathan Midkiff
(actual jefe de electricistas de Icycle Petersburg).

Icycle Seafoods pierde un gigante, un tributo a Ken Hicks

Por Patrick Wilson, Don Spigelmyer, Mike Laux, Lori Roberts, y John Woodruff

PETERSBURG, ALASKA, EE.UU. – Ken Hicks falleció poco después de aparecer en el boletín de Cooke de primavera de 2019. Ken era un dedicado empleado de Icycle Seafoods que dedicó 34 años a mantener nuestras cadenas de latas de salmón. El equipo de enlatado de salmón es altamente especializado y los mecánicos calificados son pocos y distantes entre sí. Los pocos individuos que trabajan en este equipo son apreciados en la industria de los productos del mar y son muy difíciles de reemplazar. Ken es irremplazable no sólo por sus habilidades, sino también por su personalidad. Ken deja un legado de lo que se puede lograr con el trabajo en equipo y la dedicación.

La historia récord de Ken en Icycle Seafoods

El maquinista retirado de la línea de latas de hielo Mike Laux contrató a Ken en la primavera de 1986 para ayudar a dirigir las líneas de enlatado de salmón de Petersburg. Según Mike, "Ken se unió a un grupo que incluía a Jeff Randrup (38 años en Icycle), Jeff Poole (38 años en Icycle) y ahora el Gerente de Compras Bill Taylor (10 años en Icycle, de 1980 a 1986 en Petersburg y ahora de vuelta en Icycle en la oficina corporativa desde 2017). 1986 fue también el comienzo de un proyecto de desarrollo de una década de duración con Promation, una empresa de ingeniería propiedad de Icycle en aquel entonces encargada de diseñar equipos mejorados para el procesamiento del salmón. Junto con la ya desalentadora tarea de enlatar más de un millón de libras de salmón por día, colaboramos con Promation y encontramos el tiempo y los medios para probar nuestras ideas. Esto a menudo significaba cambiar el equipo durante la noche o durante el día de enlatado cuando las cosas no salían bien.

Como mi "mano derecha", Kenny soportaba la mayor parte del trabajo extra, normalmente con una sonrisa. Nathan Midkiff (45 años en Icycle) y Rick McKay (48 años en Icycle) también fueron fundamentales durante ese período y Scott Lockhart (37 años en Icycle) se unió a nuestro grupo durante ese tiempo".

Gracias al duro trabajo de Ken y este equipo, el equipo de carga de latas de salmón finalmente se volvió posible y sigue funcionando en las instalaciones de Icycle en Petersburg y en Seward. La mayoría de los involucrados todavía pertenecen a Icycle hoy en día. Finalmente se abrió camino hasta el puesto como jefe maquinista de la línea de latas, Ken estuvo a cargo en cada temporada de enlatado de salmón de Petersburg, llegando a más de 500.000 cajas. Mike también señaló "Durante mi tiempo en la pesquería de Petersburg (PFI) enlatamos casi 9 millones de cajas de salmón enlatado a lo alto y Ken participó en la mayoría de ellas. Así fue por muchos años más, sumando 2 millones cada año. De punta a punta, esa cantidad de latas podrían rodear la tierra ¡e incluso más!"



Ken Hicks sosteniendo un cangrejo real marrón de Petersburg.



Ken Hicks se prepara para cargar las latas en la línea de latas de salmón.



Recuerdos de colegas

"Ken fue un verdadero enlatador de salmón hasta el final! Era un experto en su campo, y nada le gustaba más que hacer funcionar la maquinaria de la fábrica de conservas al máximo de su capacidad y ver al salmón rosado bajar por una o más de sus cuatro líneas de enlatado (hubo seis líneas durante muchos años). Como maquinista jefe de la fábrica de conservas, durante su carrera, Ken fue clave para establecer un récord de producción por turno en la planta de Petersburg, produciendo poco más de 16.000 cajas (1.250.000 libras de salmón rosado) que rompió no sólo los récords de la planta de Petersburg, sino también los de cualquier otra fábrica de conservas del estado, un récord que sigue en pie hoy en día. En una sola temporada de salmón, Ken vio más de 40.000.000 de libras de salmón rosado pasar por la fábrica de conservas y por sus líneas de latas para producir un poco más de 500.000 cajas de alto, otro récord de la fábrica de conservas de Petersburg. Ken era uno de los pocos verdaderos expertos en enlatados de Alaska que aún seguía en su especialidad y ahora que se ha ido, quedará por siempre ese lugar vacío entre las líneas de latas".

– Patrick Wilson, Gerente de la planta de Icycle Petersburg

"Icycle Petersburg perdió a nuestro empleado y buen amigo Ken Hicks. Ken trabajó en Icycle Petersburg durante 37 años siendo el mejor maquinista de latas de todos los tiempos (sólo pregúntale)! Extrañaremos mucho constante instigación de hacer todas las cosas sólo para molestartos. Se dedicó a Petersburg y nos sacó de innumerables obstáculos. Se le extrañará profundamente. Nos rompe el corazón. ¡Te amamos, Ken!"

– Lori Roberts, Gerente de Recursos Humanos de Icycle Petersburg

"A Kenny le encantaba enlatar y era un miembro respetado de la compañía. Siempre estaba dispuesto a ayudar a otras fábricas de conservas de Icycle cuando estaban en un apuro, sabiendo que todas le devolverían el favor. Después de abandonar Icycle por un breve período, terminé dirigiendo nuestra fábrica de conservas Egegik durante 11 temporadas y no puedo contar el número de veces que Kenny nos ayudó a salir de apuros."

– Mike Laux, retirado de Icycle Seafoods Gerente de Mantenimiento de Petersburg y Maquinista de la Línea de Latas

"De ahora en más, quedará un vacío en Icycle Petersburg, las líneas de latas seguirán funcionando gracias al legado de Ken y su equipo, no tengo ninguna duda de que continuarán con la fuerte tradición que Ken estableció. Me gustaría destacar el vacío que dejará su ausencia en nuestro pequeño pueblo. Ken siempre estaba refunfuñando, buscando irritar a la gente, pero también era muy amable y generoso, especialmente con los niños de Petersburg. Siempre estaba apoyando a todos los niños del distrito escolar que SIEMPRE tienen una actividad o deporte para recaudar fondos. Ken nunca le dijo a un niño que no. Puedo hablar por experiencia personal, vi a Ken comprar entradas a mi hijo Sean en varias ocasiones. Tenía un corazón bondadoso con una cubierta más dura. Cuando lo llegabas a conocer, ahí te dabas cuenta lo cursi que podía llegar a ser. Ken era muy apreciado en toda la ciudad, e incluso en el estado, y era un gran ejemplo de Icycle como empresa".

– Don Spigelmyer, Gerente de Icycle Fleet

"Ken representa una gran pérdida para Icycle, tanto por lo que hizo como por su persona y el lugar que ocupó durante mucho tiempo en Petersburg. Era un personaje importante, un tipo con un toque de humor para circunstancias a menudo difíciles, y completamente dedicado a Icycle Petersburg. Él sacó a Icycle de un montón de situaciones complejas. Ken será muy extrañado por muchos de nosotros en Icycle."

– John Woodruff, Jefe de Operaciones de Icycle Seafoods

Aniversarios de empleados en este 2019

NUEVO BRUNSWICK

25 años: Brian Donnelly, Jake Elliott, Carla Fishwick

20 años: Ralph Justason, Jason Green, Malcolm Banks, Pat Brennan, Sandra Gray, Paul C Stewart, Martin Drover, Steven C Merchant, Mary Bradford, Francisco Saez Taylor, Lauza Saulnier

15 años: Sandra Cervantes, Susanne Rideout, Tracy Thorne, Frank Powell, Lynette Richardson, Ryan Winchester, Greg Dunlop, Laurie Russell, Rosanne Kinney, Jaret Wentworth, George Martin, Dusko Mijatovic, Mike Moffatt, Stewart Estabrooks, James Moriarty, Robert Kinney

NUEVO BRUNSWICK

10 años: Connie Jardine, Seaman Kingston, Jodi Woodside, Madeine Jordan, Tracy Justason, Joel Halse, Jeffrey Carleton, Melanie Wentworth, Aida Acebedo, Julian Taranu, Brian Nixon, Allan Joseph Greene, Ronnie Hanley, Bernard Hann, Shane Earle, Chris Watson, James Jones, Allan Osmond, Wally Sears, Evan Brown, Kerry Caron, Wesley Munn, Christopher Scott, Robert Roy Rogers, Gerald Cormier, Tim Badger, Ian Farquharson, David Murray, Glenn Stuart, James Richard, David Barker, Kristen Harvey,

Andrew S Farquharson, Emile Pitre, Eric Saulnier, William E Foster, Evan Beaudry, Todd Whittier, Maurice Richard, James Haley, Stanley Mcgrattan, Kenneth Hawkins, Dawn James, Paul Thompson, Carl Comeau, Stacie Marie McGraw, Gordon Churchill, Carolyn Lodge, Angela McVicar, Robert Brown, Cory Henry, Kevin Lewis, Dumitru Ruse, Stefana Ruse, Maricela Pocate, Vanessa McKiel, Eugeniu Giurca, Paul Mcdougall, Patricia Ross, Jason Anderson

Retiros: Rodney O'Neil



Aniversarios de empleados en este 2019

NUEVA ESCOCIA

15 años: Jeffrey Nickerson

10 años: Gordon Bowers, James Roy, David Spindler, Kristine Kamermans



NORTHEAST NUTRITION

10 años: Greg Schnare, Jeffery Roberts, Darren Dunlap, Ricky Henley,

Retiros: Roy Roberts



ISLA PRINCIPE EDUARDO

15 años: Shauna Macdonald



TERRANOVA Y LABRADOR

10 años: Russell J Gould, Rick Forsey, Melvin Pierce, Timmy Stoodley, Ivan Rose, Jeffrey Herritt, Jeremy Maye



MAINE

15 años: Jonathan Adkins, Donald Annable, Annette Armstrong, John Bridges, Clayton Gay, Corey Greenlaw, Stephen Hanscom, Greg Lambert, Toby Maker, Peter Mallock, Edward McGinnis, Paul Remillard, Allan Savage, Russell Sprague, Robert Stirrett

10 años: Douglas Cunningham, Roger Young, Clay Malloy, Lewis Jones



Los equipos agrícolas son reconocidos por su excelencia en los premios de la Escala de Platino

La Escala de Platino ha sido otorgada a nuestros equipos de cultivos de especies marinas en el Canadá atlántico y en Maine en reconocimiento a los logros excepcionales en la salud general de los peces, la productividad, la eficiencia y la superación de los desafíos.

Se necesita un equipo bien entrenado y con conocimientos para trabajar en las aguas del Atlántico Norte. Es difícil destacar a los equipos de cada sitio agrícola porque todos los que hacen este trabajo tienen un nivel excepcional de dedicación y compromiso.

En 2019, otorgamos la Escala de Platino a los equipos de cada una de nuestras regiones operativas. Felicitaciones a todos los ganadores de este año y un sincero agradecimiento a todos en nuestra división dedicada al agua salada por el importante papel que juegan en nuestro proceso.

Ganador absoluto en la Escala de Platino - Outerwood

Lars Parker, Calvin Smith, Michael Guptill, Terry Bertin, Jarrika Tatton, Barry Green, Jeff Frost

Nuevo Brunswick - Welch Cove

Arnold Doucette, Richard Mckee, John Hachey, Kyle Hachey, Andrew E Hooper, Remi St Marie

Terranova y Labrador – Olive Cove

Todd Hunt, Jeffery Herritt, Eugene Hollett, Leo Wells

Nueva Escocia – Blue Island

Grant Young, Brodie Ward, Nicholas Joudrey, Gordon Bowers, Mitchell Gordon, Abby Grant

Maine – Black Island

Mark Trynor, Donnie Annable, Brandon Corbeth, Cody Corbeth, Spencer Fitzsimmons



Concurso fotográfico



CANADÁ

PRIMER PREMIO: *Shelley Berdan*
Recordando el pasado, abrimos nuevos caminos.
– Cranberry Trail, Saint John, Nuevo Brunswick

Menciones de honor

- A** *James Matthews* (Nuevo Brunswick)
- B** *Emie Jean Alemasag* (Nuevo Brunswick)



A



B



A



B

AMERICA DEL SUR

PRIMER PREMIO: *Benjamín Juárez Blanco*
Barco varado en la costa.
– Mangle Renaciendo, Golfo de Fonseca, Honduras

Menciones de honor

- A** *Eglys Aristides Tercero Cadenas* (Nicaragua)
- B** *Daniel González* (Chile)



EE.UU.

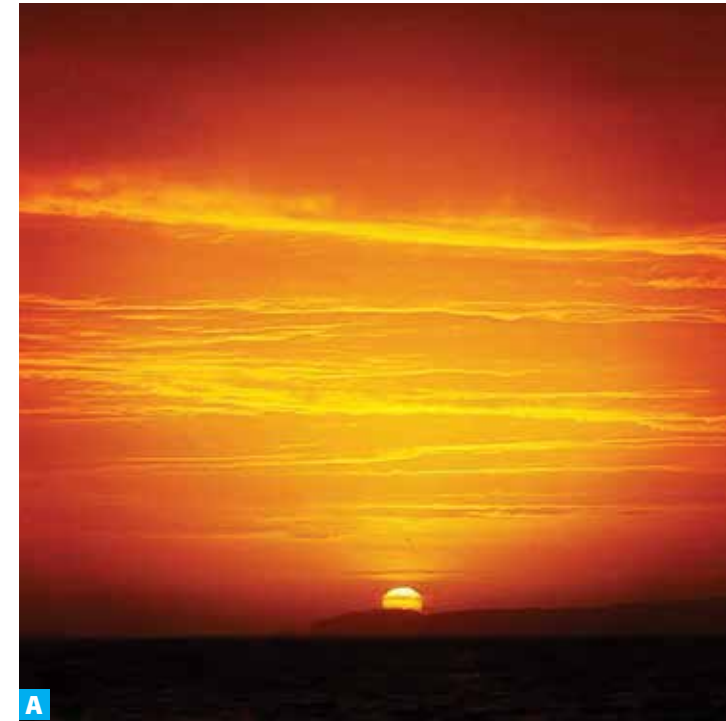
PRIMER PREMIO: Jackleen Walters

Un buen día y una linda águila.
– en el North Victor en Dutch Harbor, Alaska

Menciones de honor

A Jesse Bunker (Maine)

B Patrick Wilson (Alaska)



A



B



EUROPA



A

PRIMER PREMIO: Finlay Morrison

Space Station Cava.
– Sitio de cava en Scapa Flow, Orkney, Escocia

Mención de honor

A Vitalii Iefimov (Ucrania)

Deliciosos camarones, tal y como la naturaleza pretendía.



PRUEBE NUESTRO NUEVO CAMARÓN BLANCO DEL PACÍFICO.

Experimente la inagotable variedad de camarones libres de aditivos.

Ahora disponible en Canadá.