

Cooke



GRACIAS  **a nuestros trabajadores esenciales**



Cooke

BOLETÍN DE EMPRESAS DE LA FAMILIA COOKE | INVIERNO 2020



Contenido

En esta edición

4 La gran idea:

Bioriginal produce desinfectantes BioTide para las autoridades de la salud y los vendedores minoristas

6 Mercado:

Bioriginal lanza una nueva línea de productos específicos para la dieta keto

16 Sostenibilidad:

Actividad de acuicultura para apoyar un nuevo enfoque de la restauración del salmón salvaje del Atlántico

Artículos especiales

14 Gente y lugares:

La planta de Icycle Seafoods en Seward apoya a la comunidad

25 Premios:

Veterinario de Cooke Aquaculture galardonado con el Atlantic Canada Aquaculture Award 2019

30 Personas y lugares:

Reconstrucción del barco pesquero Progress supervisado por la capitana Tiffany McKenzie

32 Gracias a nuestros trabajadores esenciales

36 Comunidad:

El gran impacto del programa Cooke Christmas Give en nuestras comunidades

En todas las ediciones

3 Un mensaje de Glenn

6 Mercado

10 Crecimiento y desarrollo

16 Sostenibilidad

22 En las noticias

25 Premios

34 Comunidad

44 Nuestra gente

56 Concurso fotográfico

Contraportada:

Deliciosos camarones, justo como la madre naturaleza los hizo

Le agradecemos 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

Si tiene comentarios o sugerencias, comuníquese con Kristen Cook en:

Kristen.Cook@cookeaqua.com



En portada

Gracias a nuestros trabajadores esenciales. Sus contribuciones y dedicación permitieron brindar una fuente de alimentos saludables y sostenibles a familias de todo el mundo durante estos tiempos difíciles.

En la página 32 les rendimos homenaje.



Un mensaje de Glenn

Trabajando juntos durante momentos impredecibles

Mientras escribo esto, el mundo atraviesa una crisis provocada por la pandemia de COVID-19. Nadie permanece al margen de sus consecuencias. Todos nos enfrentamos a las consecuencias para nosotros mismos, nuestras familias y amigos y nuestros colegas.

Todos los días me preocupo y rezo por ustedes y sus seres queridos. Espero que encuentren consuelo y fuerza para el futuro, por incierto que parezca. Me siento animado por ver la resiliencia del espíritu humano, por las personas que se están levantando como nunca antes para ayudar a otros en necesidad y por el incansable coraje de los que están en primera línea para combatir el virus.

Mientras que muchos de nuestros empleados de oficina pudieron refugiarse en casa para trabajar desde allí, muchos de los miembros de nuestro equipo no tuvieron la misma oportunidad. Nuestros empleados de primera línea, desde los trabajadores de nuestros criaderos hasta nuestros cosechadores, procesadores y conductores de transporte, están afuera trabajando. Ellos son nuestros trabajadores esenciales.

Como empresa, hemos sido desafiados como nunca antes. En cuestión de días, nuestro negocio se vio obligado a reformular todo.

Antes de la pandemia, los restaurantes y los negocios de servicios de comida representaban la mitad de nuestras ventas. Durante el momento más crítico de la crisis mundial, casi el 100% de nuestro negocio fue el comercio minorista.

Estoy profundamente agradecido con todo nuestro personal por su compromiso para asegurar que nuestros clientes en todo el mundo sigan teniendo acceso a pescados y mariscos saludables y sostenibles en estos tiempos impredecibles y difíciles.

No ha sido fácil. Lo sé. El cambio puede ser duro, y el cambio que se produce en un momento de inestabilidad es mucho más difícil. Pero deseo que sepan que estamos aquí para ustedes, y que estamos trabajando arduamente para implementar medidas que los mantengan sanos y protegidos. No importa si se trata de divisiones y protectores de acrílicos o de nuevas reglas de distanciamiento físico, estamos comprometidos a hacer todo lo que podamos.

Cuando todos trabajamos tan duro solo para sortear el día de hoy y planificar el mañana, es fácil olvidarnos de nuestros logros compartidos. En el año 2020, al celebrar nuestro 35° año en el mercado desde 1985, es muy importante que reconozcamos la continua innovación y el espíritu de entrega

que vemos en toda nuestra gente de la familia de empresas.

Retribuir a las comunidades en las que vivimos y trabajamos no solo refleja el orgullo, sino también el cuidado que nos tenemos unos a otros y a nuestros vecinos. Para mí, retribuir también significa asegurar que el medio ambiente y las comunidades en las que operamos se administren de forma sostenible y responsable con el máximo cuidado. La inversión consciente en investigación, innovación, nuevas tecnologías y equipos desempeña un papel importante en este objetivo.

Al ver 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, elaboran 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 tipo de compromiso, nunca he estado más seguro de que juntos superaremos los desafíos de hoy.

Juntos, saldremos adelante. Mañana, seremos más fuertes.

Glenn Cooke, Director ejecutivo



La gran idea

Bioriginal produce desinfectantes BioTide para las autoridades de la salud y los vendedores minoristas

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ –

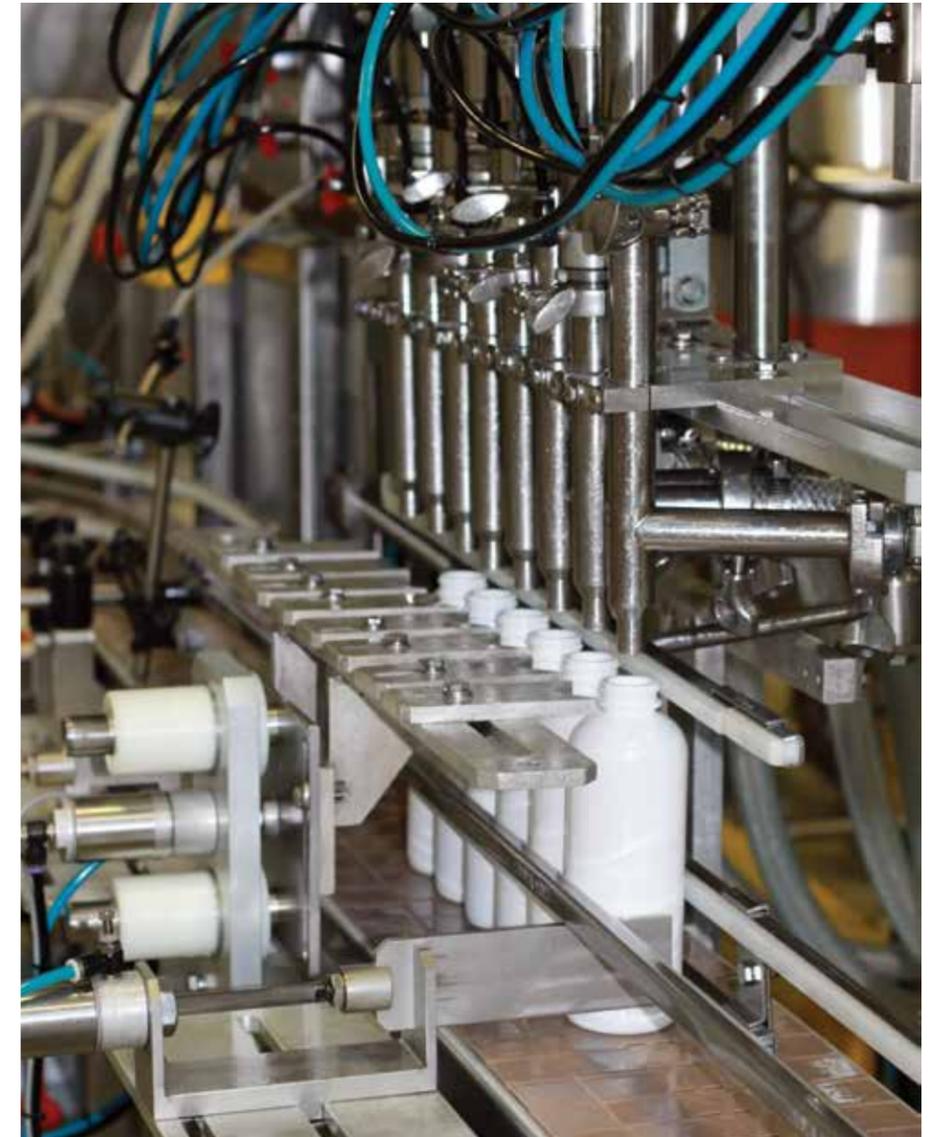
Bioriginal, una filial de la familia de empresas Cooke Inc. dedicada al desarrollo de productos nutracéuticos, obtuvo la aprobación de la Agencia Canadiense de Ingresos (Canada Revenue Agency, CRA) y del Ministerio de Salud de Canadá para producir tres productos desinfectantes diferentes. El mix de productos incluye un gel desinfectante para manos, un desinfectante para superficies que sustituye al alcohol isopropílico para usos médicos y un desinfectante para equipos en el lugar de trabajo.

En estrecha colaboración con la Universidad de Saskatchewan, Bioriginal trabajó para elaborar una fórmula de desinfectante con la orientación de la Organización Mundial de la Salud (OMS) que ahora se está distribuyendo a las autoridades de salud locales, y que los minoristas recibirán en las próximas semanas. Los productos están disponibles bajo el nombre de BioTide como productos certificados que se consideran seguros, eficaces y de alta calidad.

“Sabíamos que queríamos intensificar lo mejor posible los esfuerzos para ayudar a la demanda. Trabajamos con nuestros proveedores existentes para obtener las materias primas necesarias para desarrollar la fórmula aprobada”, afirmó Joe Vidal, Presidente de Bioriginal Food & Science Corporation.

“En las últimas dos semanas, el equipo ha movido cielo, mar y tierra para hacer que este producto se produzca de una manera que cumpla con todas las regulaciones en Canadá. El Ministerio de Salud de Canadá y otros organismos federales han sido de gran ayuda para agilizar esto”, dijo el profesor Martin Reaney, catedrático del Programa de Investigación Estratégica del Ministerio de Agricultura de la Universidad de Saskatchewan.

La planta de fabricación de Bioriginal en Saskatoon se modernizó para prepararse para la producción de las nuevas sustancias. Algunos de los cambios en la planta incluyeron una zona de procesamiento ventilada y a prueba de incendios que usa tragaluces para tener iluminación, rellenos neumáticos, un nuevo sistema de transporte que usa paquetes de energía hidráulica, la instalación de una verdadera



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

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

acceso a productos de seguridad certificados”.

A lo largo de los últimos 25 años, Bioriginal, empresa con sede en Saskatoon, ha sido un líder mundial en el suministro de soluciones nutricionales completas para las industrias alimentaria y nutracéutica, que combina científicamente ingredientes de todo el mundo. Bioriginal dispone de plantas en Canadá, Estados Unidos y Países Bajos, donde desarrolla y distribuye 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 New Brunswick adquirió Bioriginal en 2017 con la adquisición de Omega Protein Corporation, uno de los principales proveedores de aceites y productos proteicos especiales. ■



Bioriginal lanza una nueva línea de productos específicos para la dieta keto

Bioriginal es una empresa líder mundial en el suministro de soluciones nutricionales completas para las industrias alimentaria y nutracéutica y pertenece a la familia de empresas Cooke. En sus más de 25 años de experiencia global, Bioriginal se ha abierto camino al combinar científicamente ingredientes nutricionales de todo el mundo, directamente de la fuente, para crear soluciones únicas y eficaces.

Con el fin de apoyar la cada vez más popular dieta cetogénica, Bioriginal recientemente lanzó una línea de productos cetogénicos. Presentada por primera vez en la feria comercial SupplySide West en Las Vegas, la nueva línea incluye productos que ayudan a las personas que hacen dietas cetogénicas, y a los que hacen dietas bajas en carbohidratos, a mantener sus objetivos de salud. A la vez que lanzó formalmente el nuevo MCT Bomb (un producto bomba de 'grasa' naturalmente dulce, de etiqueta limpia y certificado como cetogénico (Keto Certified), que es un delicioso tratamiento que no contiene carbohidratos netos para cualquier momento del día), Bioriginal también lanzó una línea de productos amigables con la dieta cetogénica y diseñada específicamente para mejorar la experiencia de la dieta cetogénica y baja en carbohidratos.

"Nos sentíamos emocionados con el lanzamiento de estos nuevos productos en SupplySide West el año pasado", afirma Kelly Shone, Directora de Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos. "Nos enorgullecemos de nuestra capacidad para aprovechar los últimos avances científicos y seguir innovando de una forma que permita a nuestros clientes responder al interés real de los consumidores".

Considerando que el año pasado más del 49% de los americanos buscaron perder peso, tener el apoyo adecuado para cualquier dieta que se elija es una buena estrategia. Y si bien la dieta cetogénica es popular, para muchos no siempre es fácil llegar a la cetosis. En este sentido, los nuevos productos KetoAid Advanced y KetoCheat de Bioriginal se diseñaron para ayudar a las personas que están a dieta a lograr resultados satisfactorios y alcanzar sus objetivos con mayor facilidad.

Al entrar en cetosis, un gran número de personas sienten intensas ansias de azúcar y carbohidratos, junto con otros síntomas como el letargo, la confusión mental y los calambres musculares, lo que comúnmente se conoce como "gripe cetogénica". En respuesta a estos síntomas, KetoAid Advanced se creó para ayudar a minimizar

los antojos de azúcar y carbohidratos, y al mismo tiempo reducir los síntomas de la gripe cetogénica. Con su fórmula que contiene una mezcla única de ingredientes, como el polvo de MCT, Chiroitol® d-chiro inositol, electrolitos, así como extractos de guaraná y ashwaghandá, y disponible en sabores de limón, lima y chocolate oscuro de gran sabor, KetoAid Advanced facilita que las personas bajo dieta entren y permanezcan en cetosis.

Para ayudar más a quienes están a dieta, Bioriginal también lanzó KetoCheat. Con el fin de ayudar a reducir el índice glucémico de los carbohidratos comunes, KetoCheat se basa en el ingrediente nutracéutico Reducose®, un extracto de hoja de morera patentado, que bloquea la digestión de hasta el 40% de los carbohidratos ingeridos y convierte el azúcar y los carbohidratos rápidos en lentos. Como resultado, se obtiene un suplemento cetogénico que permite a aquellos 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. Con su formulación en dos presentaciones en polvo, el Colágeno KetoCheat y el KetoCheat Vegano, en sabores de vainilla y chocolate, es una forma muy sabrosa de hacer más agradable la dieta cetogénica.

"La dieta Keto es cada vez más popular, y muchas personas han tenido éxito en sus objetivos para perder peso gracias a ella", dice Shone. "Como fabricante de alimentos y suplementos, podemos decidir desarrollar productos que pueden mejorar la dieta de las personas y ayudarles a tener éxito en el mantenimiento de un estilo de vida saludable".

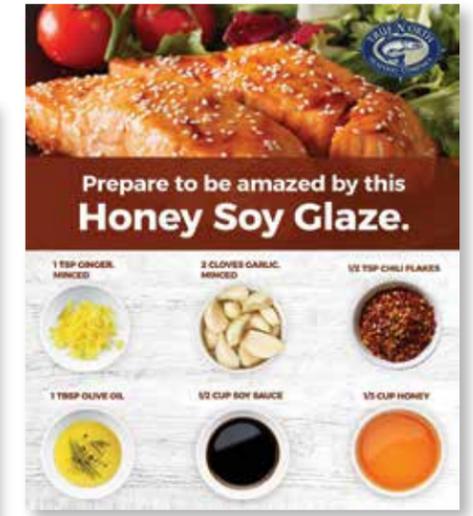
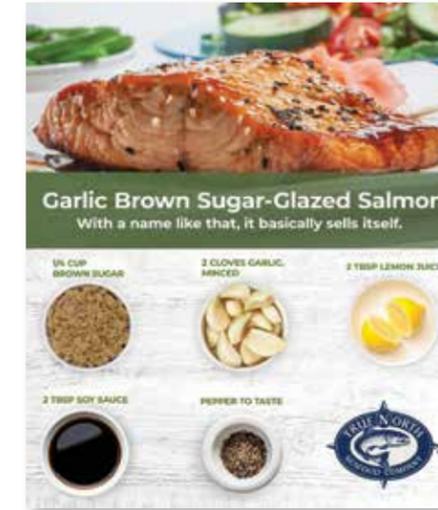


La plataforma de redes sociales de True North Seafood pasa al siguiente nivel

El mes pasado, nuestra página de Facebook True North Seafood superó los 100.000 seguidores. Tuvo un impresionante crecimiento del 95% comparado con el año pasado y un aumento del 285% comparado con hace dos años.

En la cuenta se registraron más de 8 millones de impresiones de seguidores este último año; un logro notable si consideramos que las impresiones de toda la vida de la cuenta fue de 11 millones. Un promedio de 30.000 usuarios interactuaron activamente con la página en el último año.

En la foto verá los dos posts más populares de 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

La cadena Loblaws organiza su evento de lanzamiento nacional cada dos años. El evento reúne a más de 1.000 vendedores y al personal de Loblaws para planificar el año próximo y ganar exposición para nuevos y emocionantes productos disponibles en la industria de los bienes de consumo.

En enero, nuestro equipo de ventas y marketing de True North Seafood viajó a

Halifax para ser parte del lanzamiento de este año. Como proveedor, el equipo mostró nuevas y rediseñadas ideas, productos e iniciativas como nuestros nuevos camarones blancos True North Seafood Pacific, la línea de productos Catch to Go, los productos Cría sin Antibióticos (RWOA) y las cajas de cartón ondulado respetuosas con el medio ambiente.

El equipo se siente emocionado por trabajar con el equipo de Loblaws para llevar nuestra línea Catch to Go a No Frills en Ontario, Canadá. El grupo está trabajando en conjunto en una lista nacional para nuestro camarón

blanco de True North Seafood Pacific y Loblaws Canadá también realizará una prueba piloto en las provincias atlánticas de Canadá con las nuevas cajas de cartón corrugado.

La feria comercial terminó con un gran éxito para el equipo de True North Seafood. Hubo aproximadamente 1500 empleados de Loblaws confirmados que asistieron a la feria, desde gerentes de tiendas hasta jefes de departamento. Nos entusiasma el trabajo que estamos haciendo actualmente con Loblaws y esperamos fortalecer todavía más esta relación en el futuro.



Samuels Seafood distribuirá exclusivamente en EE.UU. el salmón de Jail Island

Samuels donará 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.

Al contar con un sabor verdaderamente delicado y una textura medianamente firme, el salmón de Jail Island ofrece una experiencia superior en el manejo de los alimentos para los chefs y una experiencia gastronómica de primera clase para los huéspedes. Directamente del hábitat natural del océano Atlántico de Canadá, los chefs y dueños de restaurantes pueden contar con el salmón de Jail Island para ofrecer una calidad, fresca y sabor canadienses excepcionales. Evaluado minuciosamente

para una calidad constante durante todo el año, el salmón de Jail Island está disponible en forma de pescado entero, filetes y porciones y se entrega a Samuels Seafood en tan solo 48 horas después la cosecha para su máxima frescura.

El salmón de Jail Island se cría de manera 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 había gente que se robaba el salmón de las balsas jaula, lo



que dio lugar a la contratación de guardias nocturnos para vigilar los sitios marítimos.

El salmón de Jail Island se empaqueta por True North Seafood, perteneciente a la familia de empresas Cooke. Samuels es un proveedor y distribuidor líder de mariscos de los mercados más grandes de EE.UU. y ha sido un proveedor de True North Seafood de calidad inigualable por más de 25 años. True North Seafood es el único productor de salmón de América del Norte que tiene completamente integrada la certificación BAP de 4 estrellas de nivel más alto. Las Buenas Prácticas de Acuicultura (BAP) es un sistema de certificación internacional de terceros que verifica las prácticas ambientales y socialmente responsables.

Además de la cría sostenible de salmón, los productores de Jail Island están igualmente

preocupados por preservar un ecosistema saludable en centros de cultivos marinos en sus alrededores. Por ello, en un esfuerzo por revivir las poblaciones de salmón salvaje del Atlántico, por cada libra vendida de salmón de Jail Island, Samuels donará una parte de los ingresos al proyecto de Recuperación del salmón de Fundy. Este proyecto pretende recuperar y preservar la población de salmón salvaje del Atlántico de la Bahía de Fundy, una especie en peligro de extinción.

El proyecto de Recuperación del salmón de Fundy es el primero 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 el primer centro de cultivo marino de salmón salvaje del mundo, de la cual Cooke Aquaculture está a cargo. Estos salmones del Atlántico de la Bahía de Fundy, en peligro de extinción, son liberados de nuevo en su hábitat natural para que desoven la próxima generación. La supervivencia de la especie depende de la intervención humana, de un nuevo orden de ideas y de 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 no es solo una deliciosa opción de plato central, es una comida para sentirse bien. Auténticamente canadiense. Alimentos realmente deliciosos. Con un impacto en una causa noble. Y ahora está disponible exclusivamente a través de Samuels Seafood. Comuníquese con su representante de Samuels para probar el producto.

Para obtener más información sobre la Recuperación del salmón de Fundy, visite: www.fundysalmonrecovery.com.

True North Seafood lanza nuevos productos de cría 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 la gran cantidad de peces que cosechamos y que nunca han sido tratados con antibióticos. Nos entusiasma el presentar este enfoque como Cría sin antibióticos, una afirmación más audaz que 'Libre de Antibióticos'.

Los productos con esta etiqueta y 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.

Usamos la integración vertical a nuestro favor para garantizar que nuestros clientes reciban el mejor producto posible. Podemos supervisar las tendencias y ofrecer el control de calidad durante cada etapa de la vida. Cada paso del proceso de cría se audita y certifica, lo que significa que tenemos una supervisión completa de

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

A lo largo del estilo de vida de nuestras especies criadas en la granja, están en dietas estrictamente controladas de alimentos densos en nutrientes. Nuestro compromiso con las fuentes sustentables de ingredientes de los alimentos, las mejoras continuas de las fórmulas de los alimentos y las innovaciones en la entrega de estos, nos permiten criar peces sanos y felices.

Nos enorgullecen los productos que ofrecemos a nuestros clientes y esperamos añadirlos a nuestra cartera actual de especies criadas sin antibióticos en el futuro.



Northeast Nutrition Inc. da la bienvenida a la comunidad empresarial de Truro en la ampliación de la planta elaboradora de alimentos 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 local en octubre junto con la Cámara de Comercio de Truro y Colchester.

En 2007, Cooke Aquaculture Inc. estableció a Northeast Nutrition Inc. después de que la antigua fábrica de alimentos para acuicultura de Shur-Gain fuera adquirida por Nutreco. La fábrica de alimentos para peces Truro cuenta con 53 empleados y produce alimentos para salmones para las operaciones de Cooke Aquaculture en Nueva Escocia, Nueva 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 llevado a cabo 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 y recientes mejoras recientes se encuentran:

- Sustitución de todos los silos a granel para aumentar el almacenamiento disponible a 3400 toneladas (antes, 2400 toneladas).
- Una nueva trituradora más grande que aumentó la capacidad de 6 T por hora a 16 T por hora.
- Un nuevo extrusor y secador de alta potencia, que aumentó la capacidad de la planta en un 50%.
- Sistema mejorado de recubrimiento al vacío para contar con una mayor capacidad.
- Nuevo enfriador para regular la temperatura del producto antes del empaquetado.
- Nuevas pantallas y transportadores.

“Como resultado de estas inversiones, Northeast Nutrition producirá hasta 100.000 toneladas de alimento para peces cada año de la producción anterior de 65.000”, dijo Matt Miller, Gerente General de Northeast Nutrition. “Nuestros trabajadores están haciendo un excelente trabajo y todos nuestros salmones se crían con alimentos que se producen siguiendo los más altos estándares de seguridad de alimentos para animales”.

A lo largo de su ciclo de vida, el salmón de cultivo sigue una dieta estrictamente controlada de alimentos densos en nutrientes y de alto

rendimiento, que se formula en el centro de investigación de Northeast Nutrition, que supervisa la investigación y el desarrollo y las pruebas en curso para garantizar un producto de 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 fundamental para que las generaciones futuras puedan disfrutar de los pescados que producimos hoy en día”, dijo Joel Richardson, Vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke Aquaculture. “Nuestro compromiso con los ingredientes de los alimentos de origen sostenible, las mejoras continuas de las fórmulas de los alimentos y las innovaciones en la entrega de los mismos nos permiten producir peces sanos para nuestros clientes”.

El molino de Nutrición de Northeast es inspeccionado y aprobado por la CFIA (Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria). También cuenta con la aprobación de la FDA para la producción de EE.UU. Desde 2001, el molino tiene la certificación HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). La certificación HACCP es un estándar 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 alimentos de Truro también tiene la certificación BAP (Buenas Prácticas de Acuicultura). BAP es el único programa de certificación de terceros específico para alimentos de origen marino que garantiza que cada paso de la cadena de producción acuícola se gestiona de forma responsable desde el huevo hasta el plato.



Cooke abre un nuevo centro de distribución de mariscos de AC Covert y una tienda minorista en Nueva Escocia

DARTMOUTH, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – AC Covert, uno de los mayores proveedores de pescados y mariscos del Canadá, organizó en diciembre una jornada de puertas abiertas para la comunidad local en su nuevo centro de distribución y tienda minorista. Más de 700 personas se dieron cita esta día para recorrer las instalaciones, probar muestras de productos y aprovechar las ofertas especiales de la tienda minorista.

Desde 1938, AC Covert ha sido el proveedor de pescados y mariscos predilecto de los mejores minoristas y profesionales de servicios de alimentos de las provincias atlánticas de Canadá. AC Covert ofrece el pescado más fresco, obtenido y preparado responsablemente, a restaurantes de alta cocina, hoteles, pubs gastro, proveedores profesionales y minoristas a nivel local y en

toda América del Norte. La familia Cooke compró a AC Covert en 2008 y ahora ofrece más de 400 productos de mar frescos y congelados diferentes a los clientes, entre ellos salmón ahumado, langosta, fletán, vieiras y mucho más.

“AC Covert emplea ahora a 30 personas y Cooke gastó 5,2 millones de dólares para construir este nuevo centro de distribución de dos pisos y 26.000 pies cuadrados y un punto de venta al por menor en el que operan 6 camiones de reparto seis días a la semana”, dijo Glenn Cooke, CEO de Cooke Inc. “Esta expansión es una parte integral de nuestro plan de crecimiento y estamos invirtiendo 112 millones de dólares en Nueva Escocia”.

“Nueva Escocia es el proveedor de mariscos número uno de Canadá y ahora exportamos a 80 mercados internacionales”, afirmó Keith



Colwell, Ministro de Pesca y Acuicultura de Nueva Escocia. “Somos el hogar de una diversa gama de mariscos de primera calidad y productos de valor agregado y es maravilloso que AC Covert se haya expandido en nuestra provincia para distribuir productos de más de 30 empresas de pescados y mariscos Nueva Escocia”.

“Burnside es el mayor parque industrial al norte de Boston y al este de Montreal, pues cuenta con casi 2.000 empresas y aproximadamente 30.000 empleados”, dijo el alcalde Mike Savage de la Municipalidad Regional de Halifax. “La inversión de Cooke en AC Covert muestra cómo nuestra creciente comunidad es un faro para atraer inversiones empresariales que crean empleos locales”.



Buscamos ampliar nuestro equipo con la ayuda de la nueva página de Facebook

Siempre buscamos añadir más gente magnífica a nuestro creciente equipo y recientemente hemos establecido una nueva herramienta para ayudarnos a conectarnos con más personas.

My Cooke Career es nuestra nueva página de Facebook dedicada a reclutar empleados para nuestras operaciones comerciales de Cooke Aquaculture en las provincias atlánticas de Canadá y Maine.

Hemos estado publicando acerca de las ofertas de trabajo, perfilando a nuestros empleados actuales y haciendo saber a la gente que en Cooke, un océano de oportunidades espera.



Usted puede ayudarnos a construir una audiencia al visitar nuestra página y compartir nuestros mensajes en su muro y con sus amigos.

Si conoce a alguien que cree que sería una buena adición al Equipo Cooke, anímelo que visitar la página de Facebook de @mycookecareer y vean todas nuestras oportunidades globales en MyCookeCareer.com.

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

REEDSBURG, WISCONSIN, EE.UU. – Bioriginal se enorgullece de anunciar la exitosa finalización de la mejora de las instalaciones de su planta de procesamiento de ingredientes lácteos en Reedsburg, Wisconsin. Este espacio, que utiliza tecnología de ultrafiltración para producir ingredientes de proteína de suero de valor agregado, recientemente fue equipada con un sistema de quemador de fuego indirecto. Usar calor indirecto en el proceso de fabricación permite a Bioriginal mejorar la integridad nutricional de sus ingredientes lácteos y, al mismo

tiempo, lograr una mayor expansión en industrias y mercados clave.

“Durante el proceso de secado de la proteína del suero, el tratamiento térmico aplicado puede afectar a la calidad del producto”, afirma Steve Ehlen, Gerente de Operaciones de la instalación de productos lácteos de Bioriginal. “Mediante el uso de un quemador indirecto, podemos producir un producto de mejor calidad con un menor contenido de nitritos”.

La instalación de productos lácteos de

Bioriginal produce una variedad de ingredientes de proteína de suero de valor añadido para las industrias de alimentos y suplementos nutricionales, incluidos productos de proteína orgánica y otros productos de especialidad, a través de procesos aplicables a una variedad de ingredientes lácteos nutricionales.

“Nos enorgullece el trabajo que hacemos en la instalación así como los productos que fabricamos”, dice Ehlen. “Esta mejora de las instalaciones nos permite seguir proporcionando ingredientes lácteos de calidad superior a nuestros clientes”.



Ocean Harvestors reestructura las operaciones pesqueras del Golfo de México con miras a aumentar su eficiencia; Hebert dirigirá el esfuerzo

HOUSTON, TEXAS, EE.UU. – A partir de 2020, las iniciativas pesqueras de Ocean Harvestors en el Golfo tendrán un aspecto y un funcionamiento un poco distinto. La Compañía ha decidido modificar la forma en que dirige su flota pesquera y cambiar la estructura de administración de las operaciones de pesca en el Golfo. De este modo, Omega Protein, que mantiene un acuerdo de suministro de pescado a largo plazo con Ocean Harvestors, podrá integrar en su totalidad sus dos instalaciones en el Golfo de México. La finalidad es aprovechar mejor las sinergias y aumentar la producción.

Este proceso de reestructuración se traducirá en varias mejoras, incluida la aplicación de un mejor enfoque de la manera en que la empresa operará los

buques de transporte, con lo que se logrará una gran eficacia en el agua y se aprovechará la capacidad potencial intermitente de los sitios de procesamiento de Omega Protein. En tierra firme, Omega planea sacar provecho de la experiencia del personal para compartir recursos y conocimientos, un aspecto especialmente relevante hoy en día ya que invierte capital para actualizar el equipo de procesamiento de cada instalación con nuevas tecnologías. Así, Omega podrá aumentar la capacidad de producción en ambas instalaciones y seguir mejorando y homologando la calidad de los productos.

Al frente de este esfuerzo se encuentra Kenny Hebert, quién ha asumido el nuevo cargo de Director de Operaciones Pesqueras del Golfo. En Ocean Harvestors, Kenny recientemente se desempeñó como Gerente General de la



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

Al asumir Kenny este nuevo papel con Ocean Harvestors, Jeff Blalock también ha aceptado dar un paso adelante y ocupar el puesto clave de Gerente General de la instalación de Moss Point. Jeff ha sido un pilar en la instalación de Moss Point; llegando a sus 40 años con la compañía en enero de 2020. Steve Williams seguirá siendo el Gerente General de la planta de Omega Protein en Abbeville, Louisiana.



SEWARD, ALASKA, EE.UU.



Gente y lugares

Planta de Icycle en Seward.



La planta de Icycle Seafoods en Seward apoya a la comunidad

SEWARD, ALASKA, EE.UU. –

Seward es una ciudad portuaria enclavada en la base del centro-sur de Alaska, donde las montañas desembocan en el Golfo de Alaska. En 1974, Icycle Seafoods adquirió la planta de procesamiento de pescados en Seward, y la ubicación estratégica sigue generando beneficios. La planta de Seward es la única instalación de Icycle “en el sistema de carreteras” de Alaska, es decir, podemos transportar pescado en camión directamente a Anchorage para su rápido embarque por aire y también a los mercados locales para proporcionar a los habitantes de Alaska la oportunidad de tener acceso a pescados de alta calidad.

Seward es la segunda plataforma más grande de Icycle y tiene capacidad para procesar alrededor de 850.000 libras por día durante la concurrida temporada de verano del salmón. Seward produce las cinco especies de salmón del Pacífico, Halibut, bacalao negro, pescado de roca y bacalao, así como productos de huevas de salmón y aceite y harina de pescado.

Icycle es la empresa que mas genera empleo en Seward y opera casi todo el año, lo que

contribuye a emplear una mano de obra local en una pequeña comunidad. Al caminar por la ciudad, parece que todo el mundo ha trabajado aquí en algún momento del pasado. Al igual que cada una de las plantas de procesamiento de Icycle, Seward es parte de la estructura y el éxito de la comunidad. Icycle participa en varios programas, incluyendo el muy popular Seward Silver Salmon Derby, becas y contribuciones de pescados a los esfuerzos científicos locales.

El Centro de Vida Marina de Alaska es el principal acuario público de Alaska y la única instalación permanente para la rehabilitación de mamíferos marinos del estado, y casualmente se encuentra en Seward. Gran parte de la alimentación de los habitantes del acuario se obtiene y se almacena en Icycle. Para seguir apoyando esta asociación, Icycle celebró recientemente un acto de recaudación de fondos para el Centro de Vida Marina durante una reunión sobre la regulación de la pesca. El Centro abrió sus puertas y donó el espacio, e Icycle lo llenó de nuestros pescadores y participantes de la reunión. Los asistentes donaron más de 1.800 dólares al Centro, todo gracias a los esfuerzos de Icycle. ■



DATOS INTERESANTES SOBRE SEWARD

Población: 2.800
Ubicación: Zona centro-sur de Alaska
Servicio de aeronaves: ninguno
Distancia a Anchorage: 127 millas (204 km) por carretera

DATOS SOBRE LA PLANTA DE SEWARD (2020)

Empleados: 295, en el punto álgido de la temporada del salmón
Pescado procesado: 10,9 millones de libras de salmón, Halibut y bacalao negro
Producción de salmón enlatado: 305.271 cajas (24 latas por caja)
Empleados con más antigüedad:
Mike Dormody, desde 1973
Ed Elderkin, desde 1982
Tena Tippit, desde 1983
Jeff Sutphin, desde 1987



Sostenibilidad

Actividad de acuicultura para apoyar un nuevo enfoque de la restauración del salmón salvaje del Atlántico

AUGUSTA, MAINE, EE.UU. –

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

El proyecto, financiado a través de una subvención de la Sección 6 de la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica (National Oceanic and Atmospheric Administration, NOAA) para la recuperación de especies por un total de 1.075.000 dólares (USD), contará con una asociación entre el DMR, Cooke Aquaculture USA, el Servicio de Pesca y Vida Silvestre de los Estados Unidos, el Departamento de Pesca de la NOAA y la Nación India Penobscot para criar salmones jóvenes del Atlántico hasta su tamaño adulto en corrales de acuicultura situados cerca de Cutler en Maine. Después, el salmón adulto será liberado en la rama este del Penobscot para desovar, en un río con grandes cantidades de hábitat de salmón de alta calidad.

Los salmones criados a partir de reproductores nativos 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 los salmones capturados en estado silvestre mediante trampas de tornillo rotativo se utilizarán para abastecer los corrales de redes marinas en 2020, 2021 y 2022. Los salmones incluidos solo son los de origen del río Penobscot para asegurar la integridad genética de los salmones liberados en el río.

Los planes prevén aumentar el número de salmones capturados en estado silvestre en la Rama Este para abastecer a los jóvenes salmones que crecerán en los corrales de red. Mientras que los peces desovados en 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 más aptos para la supervivencia en el medio silvestre.

Los salmones estarán en corrales de red en el marco de un contrato de arrendamiento de acuicultura de propósito limitado en Cutler, Maine, donde se alimentarán y controlarán en colaboración con Cooke Aquaculture USA durante 16 a 30 meses, durante los cuales crecerán hasta llegar a ser adultos. El DMR se encargará del arrendamiento de los corrales, mientras que Cooke abastecerá los corrales y el alimento para los salmones a medida que crezcan.

“Nos hemos comprometido a ser parte de este proyecto de mejora del salmón salvaje del Atlántico en Maine. Cooke Aquaculture ya tiene experiencia en el trabajo con salmones del Atlántico en su entorno natural, gracias a la acuicultura y a la ciencia de la salud de los peces. En colaboración con Penobscot Nation y los socios del gobierno, juntos haremos que este programa de restauración se convierta en un éxito al ver que los peces regresan a sus aguas de origen”, dijo Glenn Cooke, CEO de Cooke Aquaculture USA.

Alrededor de 5.000 peces adultos se transportarán desde los corrales de red a los afluentes objetivo y a la corriente principal de la rama este del río Penobscot en el otoño de 2021 o 2022, donde encontrarán un hábitat idóneo para desovar de forma natural. El resultado será un mayor número de adultos que desovarán de los que han estado viviendo en el río Penobscot durante décadas.

Si bien los corrales de red no son nuevos en Maine para el cultivo del salmón del Atlántico, usarlos para cultivar salmones con fines de conservación a esta escala es nuevo en Maine y promete ser una asociación de la Bahía de Fundy entre Cooke y los gobiernos provinciales y federales canadienses, las Primeras Naciones y el mundo académico.

La nación india de Penobscot ha habitado el desagüe 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 a miles de años atrás, dijo 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 a su patria ancestral y aplaude la naturaleza colaborativa de este esfuerzo de múltiples interesados.

Según se vayan expandiendo las poblaciones, el objetivo es construir poblaciones silvestres saludables de salmón del Atlántico en la rama oriental, incluyendo la posibilidad de que descarguen. Se calcula que los 5.000 adultos producidos por este esfuerzo podrían dar lugar a 20 veces más huevos en la grava de la cuenca del río Penobscot en comparación con la actual repoblación y reproducción natural, dijo Sean Ledwin, Director de la División de Pesca y Hábitat del DMR en Searun.

El programa prevé la realización de estudios de los ejemplares en las zonas de desove para evaluar el éxito de desove de los peces liberados. Los peces liberados también se rastrearán mediante transpondedores integrados pasivos (marcadores PIT) y radio telemetría. Para evaluar la abundancia de las crías de este esfuerzo se utilizarán estudios de electropesca y el uso de trampas de tornillo rotativo, junto con análisis genéticos.

El programa también incluirá una iniciativa de divulgación pública a cargo del departamento y otros asociados del programa que facilitará información sobre el salmón y otras especies marinas, así como sobre el impacto de la protección de los ecosistemas de los que dependen. ■

Nuestras amigas, las aves costeras

BOSTON, MASSACHUSETTS, EE.UU. – Seajoy participó recientemente en el evento “Planeta de la Esperanza” en Boston. Asociados de negocios de diferentes sectores se reúnen para celebrar acuerdos destinados a la protección de las aves costeras en todo el mundo. La conferencia promueve la producción sostenible y la armonía con nuestro entorno natural.

La Oficina Ejecutiva de la Red Hemisférica de Reservas para Aves Playeras y el Grupo Seajoy firmaron un Memorandum de Entendimiento.

Al participar en esta firma ceremonial, Seajoy reafirma su interés en seguir fomentando prácticas amistosas con las aves playeras en sus instalaciones y manifiesta una clara comprensión del nivel de importancia que reviste el mantenimiento de hábitats seguros para la vida silvestre.



Seajoy participó en el evento de Mangrove Swamp de 2019

NICARAGUA – Seajoy se honra en ser una corporación responsable con el medio ambiente. En 2019 se conmemoró la onceava vez que participamos en el evento del Mangrove Swamp para demostrar nuestro cuidado por el medio ambiente. Todas nuestras unidades participaron activamente durante todo el mes de agosto.

Los coordinadores ambientalistas recopilaron muchos propágulos, las plántulas de los árboles de los manglares, mientras que los voluntarios de cada una de nuestras operaciones plantaron los propágulos en las áreas designadas. Fuimos capaces de alcanzar nuestra meta de 93.000 plántulas de árboles de manglar rizophora plantadas a través de toda la ayuda y el apoyo que recibimos.

Seajoy mantiene la Certificación Global Seguridad Alimentaria por 10 años consecutivos

HONDURAS – Tenemos muchas cosas que celebrar en Deli Honduras. Seajoy orgullosamente ha obtenido la certificación de seguridad alimentaria BRC por décimo año consecutivo. En esta ocasión la certificación llegó después de algunas audiencias y una auditoría no anunciada. Obtuvimos la máxima calificación AA+, que nos sitúa entre las empresas con los más altos procedimientos de seguridad, calidad, legalidad e integridad.

Nos sentimos orgullosos del trabajo que hacemos aquí en Seajoy para garantizar que nuestros productos se manejan con cuidado y atención a las normas de seguridad alimentaria. Esperamos mantener este alto estándar global.



Abastecimiento sostenible: las pesquerías de menhaden del Atlántico y el Golfo logran la certificación del MSC

REEDVILLE, VIRGINIA, EE.UU. – El otoño pasado, tanto la pesca de la especie menhaden del Atlántico como la del Golfo recibieron la certificación de sostenibilidad según las normas del Consejo de Administración Marina (MSC). Con la aprobación de estas pesquerías se dio por terminado un esfuerzo de dos años de Omega Protein para asegurar la certificación. Ahora todas las harinas y aceites de pescado de menhaden que se producen en América del Norte llevan la icónica marca azul del MSC, lo que indica que proceden de una pesquería sana y sostenible.

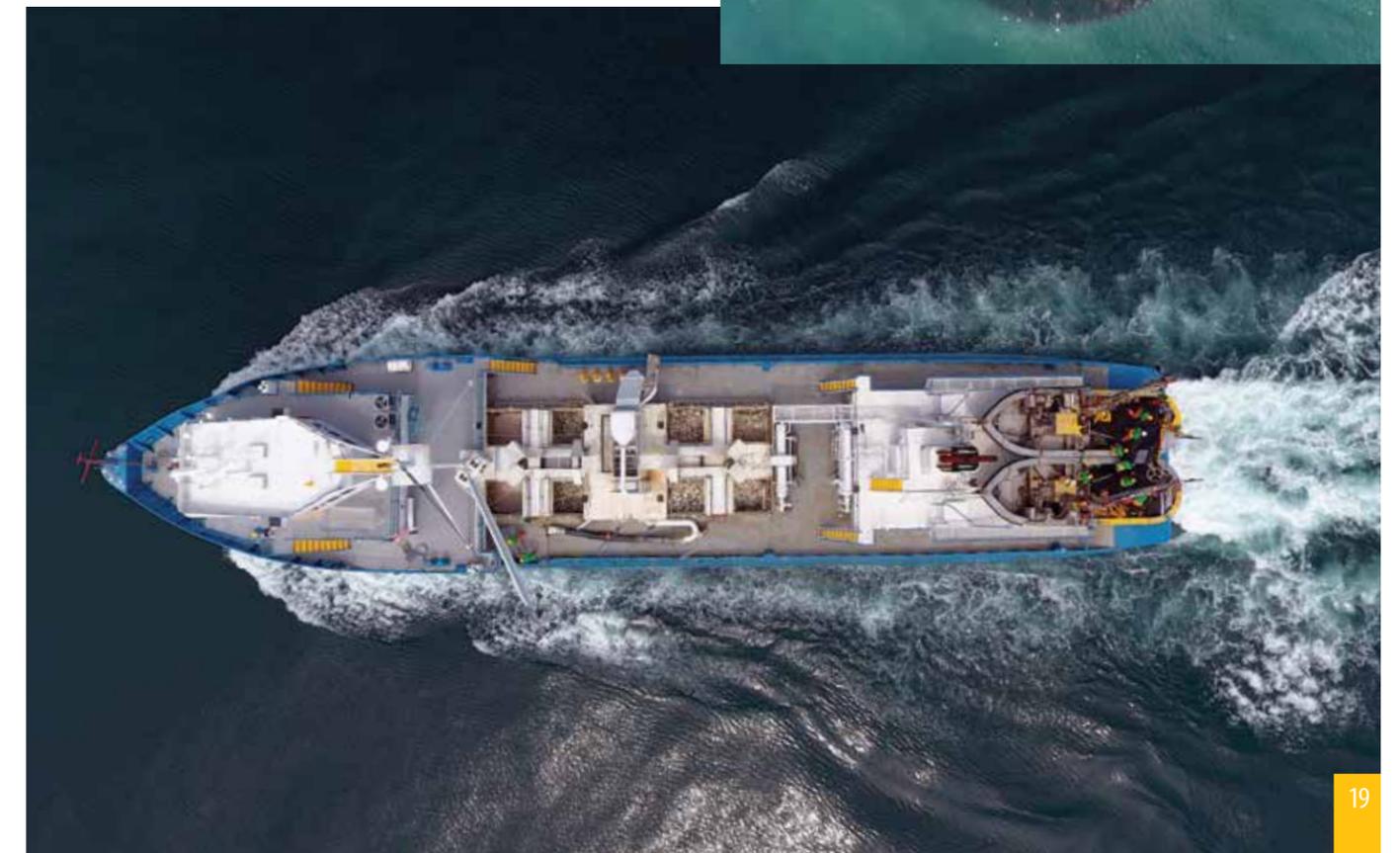
“El Consejo de Administración Marina es un referente mundial en materia de sostenibilidad de los mariscos, y las pesquerías que tienen la certificación del MSC gozan del reconocimiento de ser algunas de las mejor gestionadas del mundo”, dijo Bret Scholtes, director general de Omega Protein. “Nuestras pesquerías llevan mucho tiempo funcionando siguiendo prácticas sostenibles, y estas certificaciones son solo el último reconocimiento de ello”.

Las normas del MSC están consideradas quizás como los indicadores más estrictos y fiables de la sostenibilidad de los mariscos. Las pesquerías que portan la marca azul del Consejo deben cumplir con las mejores prácticas reconocidas internacionalmente para operar pesquerías sanas y sostenibles.

Las pesquerías que consiguen la certificación del MSC se evalúan en función de un riguroso conjunto de criterios que garantizan que su gestión se realiza de acuerdo con los principios de conservación más actualizados. La empresa SAI Global de Dublín (Irlanda) evaluó y calificó ambas pesquerías. Omega Protein fue el único cliente de menhaden del Atlántico, mientras que en el Golfo de México los clientes fueron Omega Protein y Daybrook Fisheries.

En el marco del proceso de certificación de ambas pesquerías, se contrató a un mediador independiente para resolver las apelaciones presentadas por varios grupos de interés especial sobre el medio ambiente que se oponían a las certificaciones. Luego de celebrar audiencias orales sobre la certificación de estas respectivas pesquerías, el adjudicador finalmente aprobó las certificaciones; la pesquería del Atlántico se aprobó en septiembre, mientras que la del Golfo se aprobó en octubre.

Actualmente estamos en el proceso de aplicar estrategias de comercialización para promover de la mejor manera posible esta certificación para diferenciar la harina y el aceite de pescado de Omega Protein en el mercado. Puede estar seguro de que el menhaden del Atlántico y del Golfo son dos de las especies que se cosechan de forma más sostenible en el mundo.



Crecimiento sostenible para la granja de Biocultivos Marinos

HONDURAS – Seajoy sigue a la cabeza de los sistemas de producción. En esta ocasión, certificó su granja de Biocultivos Marinos con 368,3 hectáreas bajo el estándar orgánico de la Unión Europea. Gracias a este importante avance hacia el cultivo sostenible de camarones, Seajoy continúa exportando sus productos a los mercados globales más competitivos, representando actualmente el 20% de la producción mundial de camarones orgánicos.

Hoy en día, Seajoy tiene 1.040 hectáreas certificadas bajo el Estándar Orgánico de la Unión Europea y 493,3 hectáreas bajo el Estándar de Naturland.

Programa de tortugas marinas de Seajoy

NICARAGUA – En Seajoy, siempre nos hemos comprometido con la protección de nuestros recursos marinos costeros. Hace poco lanzamos nuestra campaña ‘Seajoy protege y conserva las tortugas marinas’, que protege tres de las seis especies que existen a nivel mundial. Nuestros esfuerzos de conservación se enmarcan en el Programa de Sostenibilidad Ambiental de nuestra empresa.

A lo largo de las dos primeras semanas de nuestro proyecto hemos plantado 1920 huevos en viveros artificiales. 1680 son tortugas golfinas, 144 de la especie Carey y 96 de la especie Tora. Nos alegra ver cómo crecen y se desarrollan las tortugas 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 exhaustivas 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 realizó una solicitud para criar localmente truchas en enero de 2019 en los corrales de red existentes de la empresa en Puget Sound. El WDFW aprobó un permiso de cinco años tras efectuar un examen en virtud de la Ley de política ambiental del Estado (SEPA).

El otoño pasado, la tribu Jamestown S’Klallam anunció un proyecto conjunto con Cooke Aquaculture Pacific para criar bacalao negro y trucha arco iris triploide estéril, todas hembras. Los dos socios colaboran en la cría sostenible de especies autóctonas del noroeste, lo que requerirá una inversión para adquirir nuevos equipos y tecnologías y, al mismo tiempo,

fomentar los puestos de trabajo locales.

“Esta aprobación para criar truchas gracias a la acuicultura marina apoya el compromiso de nuestro Consejo en favor de un desarrollo económico diversificado como fuertes administradores de nuestro medio ambiente”, dijo el Presidente y Director General de la tribu Jamestown S’Klallam, W. Ron Allen. “El equipo de Cooke es digno de reconocimiento por haber perseverado durante un riguroso proceso de concesión de permisos y nunca haber perdido de vista nuestro objetivo conjunto de demostrar a los reguladores estatales y al público lo segura que es la piscicultura con base científica. Nos sentimos orgullosos de asociarnos con Cooke y esperamos producir mariscos y pescados de alta calidad para los consumidores en Washington y en todo EE.UU.”.

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



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

“Desde que llegamos a Washington como una empresa familiar canadiense, el cuidado de nuestros empleados locales y la sostenibilidad ambiental han seguido siendo nuestra principal prioridad”, dijo Glenn Cooke, Director General de Cooke Aquaculture Pacific. “Nos complace mucho que el estado haya aprobado nuestro permiso de pesca de trucha y, gracias a la colaboración con la progresista tribu Jamestown S’Klallam, seguiremos proporcionando un suministro fresco de pescados y mariscos sanos y contribuyendo a la economía local”.

Todos a bordo con destino a 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.

Desde la izquierda: 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 de Nuevo Brunswick

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

Desde la izquierda: 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 New Brunswick) y Constantine Passaris (Universidad de New Brunswick).



Glenn ofrece el discurso de apertura de las comunidades costeras

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En un discurso en una reciente conferencia en Saint John organizada por el Consejo Económico de las Provincias Atlánticas (APEC), el Director General Glenn Cooke se refirió no solo a las recientes adquisiciones internacionales, sino también al impacto económico que Cooke está teniendo en la zona atlántica de Canadá, así como en las comunidades costeras de todo el mundo.

Actualmente, Cooke trabaja en 10 países con 25 plantas de procesamiento y más de 9.400 empleados. Envía mil millones de libras de productos del mar a 67 países con 2,4 mil millones de dólares de ingresos.

“Uno de nuestros principios fundamentales ha sido apoyar a las comunidades donde operamos y donde nuestra gente vive y trabaja”, afirmó Cooke en el discurso que pronunció frente a casi 150 líderes empresariales de la zona de Saint John.

“Valoramos a todos y cada uno de los pequeños, medianos y grandes proveedores con los que trabajamos por su función en el apoyo a nuestro crecimiento global”, declaró Cooke. “Nuestra compañía confía firmemente en ayudar a otras pequeñas y medianas empresas a escala mundial. Mientras crecemos, queremos ver a estas empresas crecer junto a nosotros”.

En Cooke, contratamos a personas con una variedad de antecedentes y experiencia, que incluyen 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”, dijo Cooke. “A medida que hemos ido creciendo, hemos seguido aportando nuevos empleos a las comunidades en las que operamos”.

Cursos de perfeccionamiento en Seajoy

NICARAGUA – El Grupo Seajoy sigue realizando sus programas sociales, por ejemplo, a través del Programa de Educación para Adultos. Dicho programa corre a cargo de la empresa Acuicultura Torrecillas junto con el Ministerio de Educación de Nicaragua.

Durante un año, los graduados recibieron clases tanto en las aulas como en las instalaciones de producción. Durante este programa,

15 empleados de Seajoy se han graduado después de asistir a clases durante un año. Estas personas adquirieron mejores herramientas y conocimientos que les permitirán gestionar mejor sus tareas diarias.

Para el Grupo Seajoy, las personas son lo más importante, por lo que nos complace ofrecer estas oportunidades de educación a nuestros empleados.



Premios

Veterinaria de Cooke Aquaculture galardonada con el Atlantic Canada Aquaculture Award 2019

ST. ANDREWS, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – La Dra. Leighanne Hawkins, de Cooke Aquaculture, recibió el premio Atlantic Canada Aquaculture Award 2019 por sus contribuciones de larga data al avance de la salud de los peces en el sector de la acuicultura del salmón de nuestra región.

Profesionales de la acuicultura se dieron cita en el Foro Anual de Ciencia, Investigación y Tecnología de la Asociación de Piscicultores de la región atlántica de Canadá y en la Gala del Charity Casino en octubre en St. Andrews para dar el premio del 2019 a la Dra. Hawkins. Además, en el evento se recaudaron 2.000 dólares para la Sociedad del 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 surgen a menudo al tratar los problemas de salud de los peces que se plantean en la acuicultura, y lo hace con confianza y una pasión inagotable”, explica Tom Taylor, Presidente de la Asociación de Piscicultores de la zona atlántica de Canadá (ACFFA). “Ella es una fuerza indomable en esta industria. Sus colegas respetan sus capacidades, sus clientes de los centros de cultivos valoran sus consejos y su industria admira sus importantes contribuciones constantes”.

La Dra. Hawkins comenzó a interesarse por la medicina veterinaria a una edad temprana, y la atención en el mar surgió de forma natural ya que su padre y su tío fueron los primeros criadores de salmón en Nuevo Brunswick. Se graduó con el título de Doctora en Medicina Veterinaria en el Atlantic Veterinary College de la Universidad de la Isla del Príncipe Eduardo en 1994. A partir de entonces, ha dedicado sus conocimientos de forma exclusiva a la medicina veterinaria de peces en la región atlántica de Canadá, trabajando inicialmente como veterinaria provincial en Terranova y luego pasando a ese mismo puesto en Nuevo Brunswick en 1998. Luego cambió al sector privado para trabajar en la acuicultura de peces de aleta y trabajó para los Servicios Veterinarios Marítimos como veterinaria en ejercicio, antes de comenzar en 2005 como Gerente de Salud de Peces de Cooke Aquaculture Inc.

“Durante sus 25 años de carrera en la región atlántica de Canadá ha sido testigo de numerosos y novedosos acontecimientos en materia de salud de los peces en la región”, dijo Taylor. “Su manejo tranquilo y firme y la aplicación práctica del arte de la medicina veterinaria han sido invaluable para la industria de la zona del Atlántico en Canadá. Continúa aplicando este eficaz enfoque en su orientación de la industria a través de otras cuestiones de salud”.

Unos 120 criadores de salmón, interesados 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.

“Comencé a amar la piscicultura gracias a mi padre y mi tío, y todavía adoro la piscicultura”, dijo la Dra. Hawkins. “Gracias a Cooke Aquaculture por creer en la costa este de Canadá cuando nadie más creía en ella. Ahora que tantas personas y grupos se oponen a la acuicultura, es fantástico ver a tantas personas que creen en la piscicultura y se dedican a su sostenibilidad”.

La ACFFA es una asociación subvencionada por la industria que trabaja en nombre de la industria de cría de salmón de la zona del Atlántico canadiense, además de una amplia gama de empresas y organizaciones de servicios y suministros. La ACFFA estableció el Premio de Acuicultura de la zona del Atlántico de Canadá en 2017. El premio rinde homenaje a un profesional de la industria que ha dedicado más de 25 años o más en las esferas de la ciencia, el medio ambiente y la tecnología en apoyo del desarrollo sostenible de la acuicultura del salmón en la zona del Atlántico de Canadá.

Cooke Aquaculture recibió el premio Developer Award 2019

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

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – La ciudad de Saint John y Develop Saint John comunicaron que Cooke Aquaculture recibirá este año el premio Developer Award 2019, que se otorgará 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.

Este premio se otorga a Cooke por haber transformado una antigua sinagoga situada en la esquina de Carleton Street y Wellington Row en un espacio de trabajo innovador y de colaboración para hasta 60 empleados.

Establecido en 2018, el Developer Award reconoce los proyectos de desarrollo inmobiliario que han demostrado su excelencia en la adición de valor a la comunidad de Saint John.

“Nos complace presentar el Developer Award a Cooke Aquaculture por su asombrosa transformación de la antigua sinagoga. Han creado un entorno de trabajo increíble que ilustra la forma en que 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”, dijo Steve Carson, CEO de Develop Saint John. “Estamos aquí para hacer crecer la base fiscal ayudando a las organizaciones, promotores e inversores a visualizar el arte de lo posible, aumentando los proyectos de desarrollo de buenos a grandes. Cooke Aquaculture observó el potencial de este sitio histórico de la provincia y su ubicación central para reimaginar cómo podría estar en el centro de una nueva visión: crear un entorno innovador tipo campus para atraer y retener a los mejores talentos de hoy”.

“Hay un enorme impulso en nuestra región, con muchos proyectos de desarrollo destacados que se están llevando a cabo en este momento”, dijo David Duplisea, Director General de la Cámara de Comercio de la Región de Saint John. “Nos complace asociarnos con la Ciudad de Saint John y Desarrollar Saint John para celebrar los proyectos de desarrollo que están haciendo más fuerte a nuestra comunidad”.

Recientemente se notificó a Cooke Aquaculture sobre su próximo reconocimiento.

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



“Nos complace que la renovación y restauración de la antigua sinagoga sea reconocida por la Ciudad de Saint John y Develop Saint John”, afirmó Joel Richardson, Vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke Aquaculture. “Hemos tenido la suerte de trabajar con profesionales estupendos como Glenhar Builders, Johnson Engineering, y el arquitecto Robert Boyce que compartieron la visión familiar de Cooke de preservar las características arquitectónicas del edificio y al mismo tiempo convertirlo en un espacio de trabajo que pueda satisfacer las necesidades de nuestro equipo, que crece a un ritmo acelerado”.

Un comité de selección integrado por representantes de la Ciudad de Saint John y Develop Saint John eligió el proyecto de desarrollo sobre la base de sus méritos en las siguientes esferas: diseño urbano y arquitectónico; beneficios para la comunidad; como catalizador de otros desarrollos; innovación y solución de problemas; y éxito comercial. Solo se consideraron para la adjudicación los proyectos de desarrollo que cumplían los requisitos de elegibilidad, lo que requería que los proyectos se hubieran realizado dentro de la Zona Primaria de Desarrollo de la ciudad, que hubieran alcanzado la ocupación entre septiembre de 2018 y agosto de 2019 y que estuvieran libres de problemas de aplicación municipal. Los edificios del sector público no podían optar a la adjudicación.

Conductor de Shoreland logra un nuevo récord

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Felicitaciones al conductor de Shoreland Transport, Dusko Mijatovic, que recientemente celebró su 15º aniversario con nuestra compañía. Esto convierte a Dusko en nuestro conductor más antiguo en nuestro equipo de Shoreland. Para marcar el acontecimiento especial, el camión de Dusko ahora lleva una calcomanía especial de aniversario.



Desde la izquierda: 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 dentro y alrededor del agua todos los días, por lo que tratamos con respeto los riesgos potenciales y mantenemos la seguridad como prioridad en todo lo que hacemos.

El año pasado, la división de cultivo de Cooke Aquaculture, Kelly Cove Salmon, se asoció con la Asociación de Seguridad Pesquera de Nueva Escocia para entrenar a los empleados en tres ejercicios prácticos de demostración de seguridad en el muelle: hombre al agua, fuego y abandono del barco.

A raíz del éxito del programa en Nueva Escocia, impartimos esta formación a nuestros equipos de Nuevo Brunswick y Terranova y Labrador.

En la actualidad, más de 350 de nuestros empleados de agua salada han recibido esta importante capacitación.

El 27 de septiembre, la Asociación de Seguridad Pesquera de Nueva Escocia (FSANS) entregó a nuestra empresa el Industry Safety Champion Award durante el evento “Splashes of Safety” en el Westin Nova Scotian Hotel en Halifax. Este premio reconoce los esfuerzos sólidos y continuos en el aumento de la seguridad en el lugar de trabajo.

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

En el evento “Splashes of Safety”, los invitados también disfrutaron escuchando al Capitán Keith Colburn, del programa de televisión “Deadliest Catch”. Él compartió algunos relatos inspiradores sobre sus experiencias 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.

Felicitemos a todo el equipo por recibir el premio Industry Safety Champion Award 2019.



Icicle Seafoods recibe el premio Whole Foods Market Supplier Award

SEATTLE, WASHINGTON, EE.UU. – Icicle Seafoods fue honrado recientemente por Whole Foods Market, un minorista internacional con 500 mercados minoristas y no minoristas en los EE.UU., Canadá y el Reino Unido y es el líder mundial de la tienda natural y orgánica. Whole Foods designó a los ganadores de su octava edición anual de los Supplier Awards, que reconoce los esfuerzos excepcionales en 2019 y los compromisos continuos con la calidad, la gestión ambiental, la integridad orgánica, la innovación, el propósito y la asociación.

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

que recibieron este honor. Los ganadores fueron anunciados en una recepción celebrada en Austin, Texas, el 18 de febrero de 2020. El premio distinguió 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, alfombras de cubierta para reducir las contusiones e incentivos para el uso de hielo para los pescadores. En estrecha colaboración con el equipo de compras de Whole Foods Market, Icicle Seafoods ha dedicado una enorme cantidad de tiempo, esfuerzo y personal para lanzar nuevos programas que garanticen a nuestros clientes el acceso a sockeye 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.



Por 15º año consecutivo, Cooke Aquaculture es una de las empresas mejor gestionadas de Canadá

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke Aquaculture Inc. tiene el placer de haber sido reconocida como ganadora en 2020 del nombramiento del Club de Platino de las Empresas Mejor Gestionadas de Canadá. Este es el 15º año consecutivo en que la empresa recibe este prestigioso premio y conmemora el 35º aniversario de Cooke.

“Garantizar la mejor atención para nuestros océanos y las comunidades circundantes sigue encabezando nuestra estrategia de crecimiento sostenible”, dijo Glenn Cooke, Director General de Cooke Aquaculture Inc. “Ahora más que nunca, pensamos que nuestra relación con el medio ambiente marino y el apoyo a los frentes marítimos de trabajo en los que coexisten la pesca y la acuicultura es vital para nuestro negocio y para la producción de alimentos marinos de alta calidad. Esto es fundamental para nuestra misión y es gracias al trabajo duro y la dedicación de nuestra gente que tenemos éxito”.

En la actualidad, todos los años, cientos de empresas emprendedoras compiten por esta denominación en un proceso riguroso e independiente que evalúa la magnitud de sus capacidades y prácticas de gestión. Las empresas mejor gestionadas comparten puntos en común que comprenden una estrategia y una visión claras, la inversión en capacidad y el compromiso con el talento.

“Si bien las empresas mejor administradas de Canadá reconocen la incertidumbre en el horizonte económico, su enfoque no ha flaqueado y no se han desalentado; se centran incesantemente en hacer crecer su negocio a nuevas alturas e invertir en el futuro”, dijo Kari Lockhart, socio de Deloitte Private y codirector del programa de empresas mejor administradas de Canadá “No se puede sobrestimar la contribución que estas empresas aportan a Canadá. Cada año, los ganadores del programa de Empresas Mejor Administradas aumentan el nivel de excelencia en los negocios canadienses”.

En su 27º año, las Empresas mejor gestionadas de Canadá constituyen uno de los principales programas de premios empresariales del país que reconocen a las empresas de propiedad y gestión canadienses por sus prácticas empresariales innovadoras y de categoría mundial. Los ganadores se encuentran entre las mejores empresas de propiedad y gestión canadienses con ingresos superiores a 15 millones de dólares que demuestran su estrategia, capacidad y compromiso para lograr un crecimiento sostenible.

La participación en el programa de Empresas Mejor Gestionadas cada año es solo una de las formas en que Cooke Aquaculture se asegura de que la empresa cumple con las mejores prácticas en todos sus divisiones.

Cooke Aquaculture es una corporación de cultivos marinos de integración vertical y con base científica “del huevo al plato”. La empresa encabeza el sector de la acuicultura sostenible y ha realizado grandes inversiones en programas de cría de salmón del Atlántico, en la producción de alimentos para peces, en tecnologías de tratamiento de la salud de los peces ecológicas y en equipos innovadores para la piscicultura marina. Por otra parte, Cooke Aquaculture ha obtenido la marca de certificación de 4 estrellas BAP (Best Aquaculture Practices), que acredita que su salmón de cultivo cumple las normas BAP en cuatro ámbitos distintos de la cadena de producción: sitios marinos, plantas de procesamiento, fábricas de alimentos y criaderos de agua dulce.

“Al participar en programas de certificación de terceros, el equipo se enfrenta al reto de ir más allá de los requisitos reglamentarios en todos los ámbitos de nuestra familia de empresas”, dice Glenn Cooke. “La salud de nuestras comunidades depende de la salud del océano. Para nosotros, mantenernos 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 Best Managed es auspiciado por Deloitte Private, CIBC, Canadian Business, Smith School of Business y TMX Group.

Hammond consigue el certificado de transporte

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Felicitamos a Jason Hammond, miembro de nuestro equipo de Logística, que ha obtenido su certificación en Regulación de Mercancías Peligrosas de la Asociación Internacional de Transporte Aéreo.



Welles obtiene la designación CCLP

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Felicitaciones a Christa Welles, miembro de nuestro equipo de Logística, quien, el 10 de diciembre, recibió su designación de 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 obtiene honores por su liderazgo y dedicación

NEWFOUNDLAND, CANADÁ – Se necesita un equipo increíble para hacer llegar nuestros productos de alta calidad a nuestros clientes todos los días. Y cuando trabajamos juntos, y compartimos nuestros valores de seguridad, dando a nuestras comunidades y la mejora continua, la gente lo nota.

En septiembre, nuestro equipo de Terranova y Labrador participó en la mayor conferencia sobre acuicultura de la historia de Canadá, Cold Harvest, celebrada por la Asociación de la Industria Acuícola de Terranova. Además de recibir información de los principales oradores de la industria, nuestro equipo fue galardonado con varios premios prestigiosos.

Brian Hull, Gerente de nuestra piscicultura de Swanger Cove fue nombrado Acuicultor del Año. El premio es un reconocimiento 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 Emprendedora Distinguida. Este premio conmemora los logros de la generación emergente dentro de la industria y celebra el talento sobresaliente 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 período como presidente de la Asociación de la Industria Acuícola de Terranova.



SEATTLE, WASHINGTON, EE.UU.

Reconstrucción del barco pesquero Progress supervisado por la capitana Tiffany McKenzie



Gente y lugares



La capitana Tiffany prueba la silla del nuevo capitán y la electrónica.

Por Hunter Berns, Director General de Evening Star Fisheries

SEATTLE, WASHINGTON, EE.UU. –

El barco pesquero Progress regresa ahora a la pesca en el Mar de Bering después de sufrir daños en 2018, cuando una ola gigante derribó seis ventanas, destruyó los sistemas de navegación y eléctricos, y el puente de mando. Mientras el barco pesquero Progress estaba en el astillero para su reparación, el buque también se modificó para duplicar la capacidad de la bodega de almacenamiento de pescado, así como para aumentar la estabilidad y la seguridad. El barco pesquero Progress puede ahora albergar 720.000 piezas de abadejo capturado con red de arrastre.

En los años ochenta, el barco pesquero Progress pasó de ser un buque cangrejero del Mar de Bering a un buque de arrastre de agua de mar refrigerada (RSW), que pesca abadejo y bacalao en el Golfo de Alaska

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

Después de desempeñarse como marinero de cubierta en el barco pesquero Progress durante muchos años, Tiffany McKenzie se convirtió en oficial de cubierta en 1999 y pasó al puesto de capitana 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 capitana femenina en la pesquería de arrastre del Mar de Bering.

El barco pesquero Progress mantiene un acuerdo de suministro a largo plazo con Icycle Seafoods. ■



Barco pesquero Progress fuera del astillero y de vuelta en Alaska.

Gracias

a nuestros trabajadores esenciales

"Resulta imposible transmitir un nivel apropiado de elogios a los trabajadores esenciales durante este tiempo inédito. Los sacrificios de nuestros trabajos de primera línea nos mantienen seguros y saludables. A todos los trabajadores esenciales: gracias de todo corazón".

Bret Scholtes
CEO de Omega Protein



"Es muy importante proporcionar a las familias y comunidades una fuente de alimentos saludables y sostenibles durante este tiempo. Agradezco a todos los trabajadores esenciales que lo hacen posible".

Kris Nicholls
Director de Operaciones, Cooke Inc.



"El coraje, la entrega y el compromiso que han demostrado como trabajadores esenciales nos da un rayo de esperanza. Con sus esfuerzos superaremos esta compleja situación".

Andres Parodi
Gerente Regional de Acuicultura de Cooke Chile



"Estoy impresionado por la forma en que todos se han unido como un equipo para llevar a cabo la producción. Les agradezco a todos su participación para asegurar que el salmón escocés, saludable y nutritivo, esté disponible en los estantes de los supermercados".

Colin Blair
Director General de Cooke Aquaculture Scotland



"Gracias a ustedes hemos desempeñado un papel clave para mantener a nuestras familias y comunidades seguras durante estos tiempos de inestabilidad. Gracias a los trabajadores esenciales por todo lo que hacen".

Joe Vidal
Presidente de Bioriginal



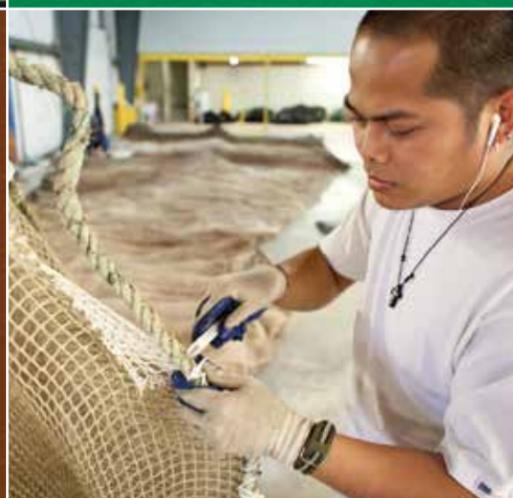
"Agradecemos a todos nuestros valiosos empleados que trabajan en el frente, y a sus familias que nos apoyan. Quiero compartir nuestra más profunda gratitud por sus esfuerzos en estos tiempos difíciles".

Regis Philippe
CEO del Grupo Culmarex



"Me impresiona la forma en que nuestros equipos se han unido. La valentía y la determinación que han demostrado para comenzar la temporada realmente ha hecho la diferencia y es algo de lo que todos deberíamos estar orgullosos".

Mark Palmer
CEO de OBI Seafoods



"Muchas gracias por todo el trabajo extra y la determinación que han puesto nuestros empleados esenciales. Muchas personas, y la lista es muy larga, han ido mucho más allá en sus esfuerzos para asegurarse de que podemos operar con seguridad. Gracias a cada una de estas personas".

John Woodruff
Antiguo director de operaciones de Icicle 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 a nuestras comunidades seguras y alimentadas durante este momento tan difícil".

Rodney Weston
VP de Transporte y Logística, Cooke Aquaculture





Comunidad

El equipo Cooke ayuda a impulsar Walk Cause We Care a nuevos límites

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El evento “Walk Cause We Care”, que tuvo lugar el 5 de octubre en St. George, consiguió un nuevo récord de 118.470 dólares para la Sociedad del Cáncer del Condado de Charlotte, que incluye la increíble cifra de 31.019 dólares del equipo Cooke, con la ayuda de la familia Cooke y la aportación de una cantidad equivalente por parte de la empresa.

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

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

Doug Cooke, que aparece en la foto arriba a la derecha, está actualmente recibiendo tratamientos contra el cáncer. Con el apoyo de su familia, completó toda la caminata y resultó ser 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.



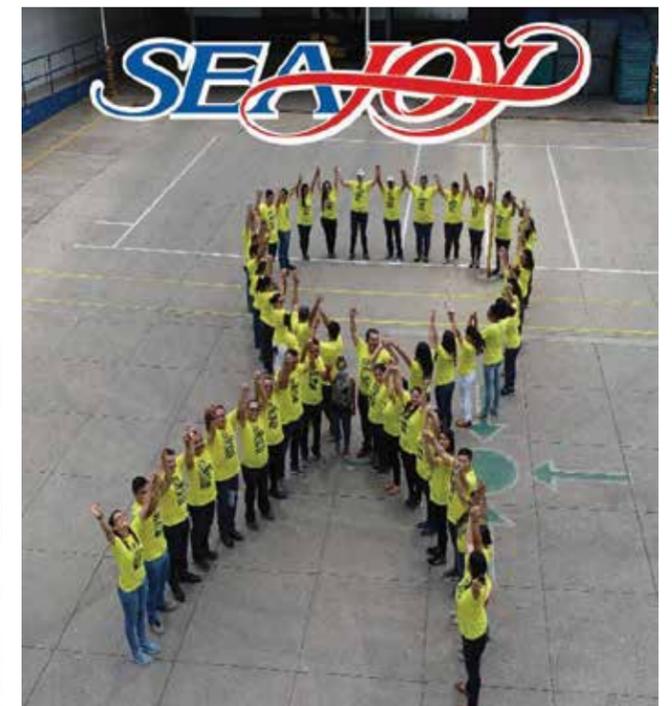
El equipo Cooke recolecta material escolar para el Centro de Recursos para Adolescentes

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En agosto, el Centro de Recursos para Adolescentes de Saint John solicitó nuestra ayuda para recolectar materiales para el año escolar, así que nuestro equipo de Saint John se puso en marcha. Recolectamos una generosa cantidad de material escolar y realizamos un viaje de compras en grupo para añadir todavía más. La empresa también hizo una donación al esfuerzo.



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

HONDURAS – Con mucha 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 contribuyeron a la planificación y ejecución del evento. El equipo se vistió de amarillo para demostrar su apoyo y ayudó con cosas como la compra de productos promocionales, el desarrollo de planes y la recaudación de fondos. Todo el dinero recaudado se utilizó para el tratamiento oncológico de los niños con cáncer.



El gran impacto del programa Cooke Christmas Give en nuestras comunidades

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En el período que precede a la temporada navideña, Cooke retó a nuestros equipos de Nueva Brunswick a encontrar nuevas formas de ayudar a nuestras comunidades de origen.

Los participantes en The Cooke Christmas Give hicieron un trabajo extraordinario al elegir las causas que les interesan y encontrar maneras únicas de tener un impacto positivo.

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

Gracias al trabajo en equipo, se pudo ayudar a una variedad de causas y organizaciones, como escuelas, hogares de la tercera edad, bancos de alimentos y mucho, mucho más.

Se alistaron para ayudar a cocinar los desayunos escolares, prepararon el terreno para un nuevo refugio para animales y compartieron parte de su alegría y energía para ayudar a Legion, una arena y un proyecto de Parque de Agua.

Fue mucho trabajo pero también fue muy divertido. Y, como empresa, reconocimos su espíritu de donación haciendo donaciones a las causas que eligieron, un total de 22.000 dólares.

A continuación se presentan todas las causas a las que ayudó durante la donación navideña de Cooke:

Beneficiarios de \$500

- Fondo del patio de juegos de la escuela primaria de Back Bay
- El parque de agua y el parque multigeneracional de St. George (x2, 1.000 dólares en total)
- Banco de Alimentos de St. George y Area

Beneficiarios de \$1.000

- Banco de Alimentos de la Zona de St. Stephen
- Programa extracurricular de la Escuela Blacks Harbour
- Refugio de animales de St. George (x2 - 2.000 dólares en total)
- Fondo Real de Amapolas de la Legión Canadiense
- Residencia de ancianos Turnbull, Saint John
- Refugio para hombres Outflow, Saint John

Beneficiarios de \$2.000

- Operación Christmas Joy, St. Stephen
- Investigación sobre el cáncer de próstata
- Banco de Alimentos de St. George y Area
- The Joshua Group, Saint John
- Complejo recreativo Patrick Connors, Blacks Harbour
- Programa de Desayuno Escolar de la Comunidad de Grand Manan



Donación de la Sociedad de Niños Sordos de Orkney

ORKNEY, ESCOCIA – En enero, Cooke Aquaculture Scotland se complació en presentar una donación a la Sociedad de Niños Sordos de Orkney con los fondos recaudados en su rifa de Navidad. Así la Sociedad podrá asegurar que los niños sordos de Orkney obtengan el equipo y el apoyo que necesitan para crecer.

En la imagen se ve al personal de nuestra oficina de Orkney con representantes de la caridad.



Cooke dona 5.000 dólares para la mejora del patio de recreo de la escuela primaria Back Bay

BACK BAY, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Dentro de un gimnasio repleto de niños, profesores y padres entusiasmados, Cooke Aquaculture tuvo el placer de anunciar una donación de 5.000 dólares a la Asociación de Hogares y Escuelas de Back Bay Elementary para acondicionar el patio de recreo y desarrollar un nuevo mirador y un sendero natural junto a la escuela.

“Para nosotros significa mucho ser parte de las comunidades costeras rurales donde tantos de nuestros empleados viven y trabajan. Nos complace apoyar un proyecto que proporcionará actividades recreativas positivas para los alumnos de la escuela primaria Back Bay y la comunidad en general”, declaró Joel Richardson,

Vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke Aquaculture Inc. Esta fue la segunda donación que Cooke hizo al proyecto del patio de recreo el año pasado, después de haber proporcionado asistencia financiera para reemplazar el equipo que fue vandalizado el año pasado.

Los planes de ampliación incluyen incrementar la superficie del actual parque infantil, así como un nuevo mirador y un sendero natural que servirá para rendir homenaje a la estrecha conexión de la comunidad con la industria pesquera. El sendero tendrá la forma de una presa de pesca tradicional, y el mirador incluirá una estación para hacer nudos con instrucciones que se utilizan comúnmente en la pesca.

“Nos embarcamos en este proyecto de expansión

para ayudar a construir el maravilloso espíritu comunitario y de orgullo que existe en Back Bay”, dijo Tammy Leavitt, Presidenta del Comité del Patio de Juegos de la Asociación de Hogares y Escuelas de Back Bay. “El sendero natural y el mirador se convertirán en un ‘aula al aire libre’ que fomentará la importancia del patrimonio pesquero de Back Bay su impacto en la economía”. Esto ayudará a los niños a entender mejor su conexión con el mundo, por lo que es muy apropiado que la empresa familiar Cooke Aquaculture participe en calidad de empresa con sede en el condado de Charlotte y con alcance mundial”.

La expansión comenzó el otoño pasado y terminará a finales del año escolar 2019-2020.



Donación al Banco de Alimentos de Liverpool

LIVERPOOL, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Scott Leslie y Jennifer Hewitt presentan a Charlotte White del Banco de Alimentos de Liverpool una donación de 500 dólares.



Donación al Banco de Alimentos del Faro de Chester

CHESTER, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Jane Whynot, Jennifer Hewitt y Scott Leslie entregan una donación de 500 dólares a Wendy Sheppard del Banco de Alimentos del Faro de Chester.



Contribuir a cuidar de nuestra comunidad

UNST, SHETLAND – En enero, Cooke Aquaculture Scotland ayudó al Servicio de Guardería de Nordalea en Unst, Shetland, a comprar dos nuevas sillas reclinables y de elevación para que sus usuarios se sientan cómodos.



La asociación contribuye a ayudar a los bancos de alimentos locales

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Ayudar a nuestras comunidades es una parte importante de la vida en Cooke. Por eso, somos socios desde hace mucho tiempo en Flavours NB, un destacado evento anual que supone una gran diferencia para las familias locales durante la temporada navideña. Además de un gran grupo de vendedores, chefs e invitados que asistieron a Flavours NB en 2019, donamos 10.000 dólares a Harbour Lights en diciembre para apoyar a los bancos de alimentos desde St. Stephen hasta Sussex, Nuevo Brunswick.



Donación a la piscina comunitaria de North Walls

ORKNEY, ESCOCIA – Este invierno, Donald MacIsaac, director de la obra visitó la Escuela Comunitaria de North Walls para hacer entrega a los estudiantes de un cheque para financiar sus clases de natación semanales para otro año.

La directora Shirley Stuart dijo: “Agradecemos enormemente a Cooke Aquaculture por financiar otro año de clases de natación. Estas lecciones no solo promueven la salud y el bienestar, sino que también ayudan a aumentar la confianza y la autoestima de nuestros niños y niñas, y esto a su vez tiene un impacto positivo en el aprendizaje en todas las áreas del programa de estudios. También somos afortunados de tener una fantástica instructora de natación, Laura Johnston. Laura ha mejorado las habilidades de natación de todos los niños mediante 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 dólares a la Fundación del Hospital del Condado de Charlotte, para destinarlos a equipos y tecnología hospitalaria más avanzada.

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



Seajoy dona a Teletón

NICARAGUA – Seajoy se complació en hacer una donación a la Fundación Teletón, la cual se encuentra en el centro de la ciudad. Una organización que se encarga de promover la rehabilitación física de las personas con discapacidad y fomentar una cultura de integración y participación.



Donación al Lions Club

SHELBURNE, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Cooke Aquaculture realizó una donación al Lions Club del área de Shelburne en apoyo de su programa anual Giving Tree. En la foto aparecen Scott Leslie y Doug Drysdale, presidente del Lions Club del área de Shelburne.



Donación del patio de la escuela primaria St. George

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



Animales (marinos) de fiesta

BLACKS HARBOUR, NUEVA BRUNSWICK, CANADÁ – El equipo Cooke adoptó el tema de la fiesta de la playa del Fog Festival de Blacks Harbour de este año con una extravagancia submarina que mereció el premio a la mejor carroza. ¡Buen trabajo Kathy, Jessica, Betty, Jennifer y Nicole! También agradecemos a Jacalyn por su ayuda con la decoración y una trucha de tamaño gigante. También damos las gracias 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 de la Oficina

SEATTLE, WASHINGTON, EE.UU. – El Festival de Otoño de los Pescadores es un evento de la Terminal de Pescadores de Seattle desde 1989. Una vez más, Icycle ayudó a patrocinar el evento, realizado al 100% por voluntarios, que celebra el regreso de la flota pesquera del Pacífico Norte. Además de patrocinar, los empleados de Icycle ayudaron a ser voluntarios en el popular evento. La comunidad recauda fondos para el Fishermen's Memorial Fund, que ayuda a apoyar a las familias de los pescadores que se pierden en el mar. Se realizan muchas actividades para niños y adultos; demostraciones de medidas de seguridad en el agua, entretenimiento en vivo, numerosas carpas con comida, una deliciosa barbacoa de salmón y un jardín de cerveza y vino. Icycle Seafoods se complace en contar con la presencia de un grupo de empleados que disfrutaron de formar parte de una causa tan grande.



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 organizada por la Reserva del Cuerpo de Marines de los Estados Unidos. Los empleados de Icycle donaron personalmente más de 50 juguetes nuevos, libros y otros regalos a niños necesitados de la comunidad durante la temporada de fiestas. Un gran agradecimiento 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 vacaciones

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



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

ST. ANDREWS, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En diciembre, celebramos nuestras cenas de Navidad en St. Andrews, Nuevo Brunswick, y solicitamos una donación para el Banco de Alimentos de St. George y el área, ¡y ustedes respondieron!

Donaron 698 libras de comida. ¡Sarah Norman del Banco de Alimentos de St. George y Area ha dicho que es suficiente comida para ayudar a 28 familias!

"Esta donación fue extremadamente útil", dijo Sarah. "Servimos, en promedio, a 110 familias cada mes. Las 110 que servimos este mes son diferentes de las 110 familias que veremos el 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.

"Continuamente estamos comprando alimentos 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.

La demanda no solo es mayor en Navidad, sino que las donaciones tienden a disminuir después de las fiestas. Sarah dijo que la comida y los fondos recaudados durante el mes de diciembre es lo que generalmente lleva el banco de alimentos para el resto de los meses de invierno.

"Una vez que las vacaciones terminan y el año nuevo se asienta, las donaciones son pocas y dispersas. ¡Las grandes donaciones de hoy, significan más comida en nuestros estantes en febrero y marzo!"

"¡Gracias... del personal y voluntarios del banco de alimentos, pero también de los amigos, familiares y vecinos que podemos proporcionar 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 en el Banco de Alimentos de St. George y Area.

Llegue a su máximo potencial.

Cooke

Un océano de oportunidades espera



En Cooke, pensamos en recompensar la iniciativa, el ingenio y la ética de trabajo. Visite MyCookeCareer.com para conocer las oportunidades potenciales de avanzar en su carrera.



Nuestra gente



Día de concientización sobre el cáncer de mama en Wanchese

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

La especialista en salud y seguridad de Cooke se incluye en las actividades de la UNB

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Felicitamos a nuestra especialista en salud y seguridad, Chalna Biggar, por figurar en un programa de la Universidad de Nuevo Brunswick que promueve la salud y la seguridad en el trabajo. ¡Gran trabajo, Chalna!

Navidad con Bioriginal

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ – La fiesta anual de Navidad de 2019 de la Bioriginal Food and Science en Saskatoon, Saskatchewan contó con la participación de gente con espíritu navideño, que recaudó 1.190 dólares para la Ambulancia Aérea STARS. La Ambulancia Aérea STARS es una organización sin fines de lucro que provee servicios médicos de emergencia a quienes se encuentran en áreas remotas del oeste de Canadá a través de una flota de helicópteros médicos.

Las festividades también incluyeron espectáculos de un ilusionista, algunas presentaciones de premios para empleados presentadas por el CEO Joe Vidal, y una excepcional oportunidad para que toda la compañía se reúna para celebrar la temporada.

También hubo una cabina de fotos, estas son algunas de las fotos divertidas que se tomaron.



El día de “Bell Let’s Talk”

HERMITAGE, NEWFOUNDLAND, CANADÁ – El 29 de enero, el equipo de Cold Ocean Salmon dedicó tiempo a marcar el Día de Bell Let’s Talk y a sumarse a la conversación para ayudar a crear un cambio positivo para las personas que viven con problemas de salud mental.





El espíritu navideño latente en Cooke

ST. GEORGE y SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En Cooke, amamos encontrar razones para aportar algo de diversión al lugar de trabajo y la Navidad nos hizo sentir la alegría de la temporada.

En St. George, nuestro equipo de RR.HH. se esforzó al máximo con estos increíbles disfraces navideños y en Saint John, nuestro equipo de IT se reunió para un almuerzo de “potluck” y un concurso de feos suéteres navideños.



Nuestra contribución a que la temporada sea brillante

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

Más de dos docenas de negocios adoptaron cada uno un poste y le añadieron su propio adorno para aportar color y alegría a la ciudad. Nuestro poste incluyó 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 dieron los últimos toques a nuestro poste de Cooke Aquaculture.



Una aprendiz moderna de Cooke Aquaculture Scotland fue nominada para un premio de formación profesional de alto nivel

SHETLAND, ESCOCIA – La ecolaboradora de Cooke, Emma Rochester, combina su tiempo estudiando en el Centro Marino de la NAFC y trabajando en el sitio de los cultivos de salmónes Ness of Copister de Cooke Aquaculture Scotland, en el extremo sur de Yell, en Shetland. Se ha clasificado para la final de los British Education Awards y asistirá a la ceremonia de entrega de premios en Manchester después de haber sido nominada por el Centro Marino de la NAFC, un colegio local que da formación especializada para carreras en el sector marítimo.

En 2019, Emma completó un nivel 2 de SVQ (Cualificaciones profesionales escocesas) [SCQF (Marco Escocés de Créditos y Calificaciones) Nivel 5] en Acuicultura, y actualmente está trabajando para alcanzar un nivel 3 [SCQF Nivel 7] en Acuicultura. Anteriormente en su carrera, la joven de 25 años de Shetland obtuvo un HNC (Certificado Nacional Superior) en Ciencias Náuticas, también a través del Centro Marino de la NAFC, antes de iniciar una carrera en la acuicultura, incorporándose a Cooke Aquaculture Scotland en 2017.

“Empecé como voluntaria en barcos altos, 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 marinera hábil trabajando en buques de suministro de plataformas y en buques de respuesta de emergencia y rescate que operan en el Mar del Norte”, dice Emma de Rochester sobre cómo comenzó su carrera en el agua. 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. “Muchas personas fueron despedidas y fue difícil encontrar trabajo. No

parecía que fuera sostenible. Mi compañera también trabajaba en alta mar y corría el riesgo de ser despedida. Ambas queríamos volver a Shetland y encontrar algo más sostenible, por lo que decidí buscar trabajo en tierra firme utilizando las habilidades que había adquirido, y así fue como terminé en Cooke Aquaculture. Me dijeron que podía hacer un aprendizaje moderno, y quería obtener otra calificación, adquirir habilidades y conocimientos del sector. Después de completar el nivel 2 del SVQ, me preguntaron si quería hacer el nivel 3, que estoy completando actualmente”.

Durante las visitas a las instalaciones impresionó al asesor de la SVQ con su profesionalidad, llevando a cabo 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 criaderos de salmón, el patrullaje de la embarcación de trabajo y la comprobación de los datos medioambientales, era obvio.

También impresionó al asesor por su conocimiento de las operaciones de su sitio, al explicar el sistema de alimentación y la gestión de la alimentación y las actualizaciones del sitio antes de la introducción de los salmónes. “A mí me gusta estar afuera trabajando en los botes y en los corrales. Copister es un sitio bastante grande así que siempre queda mucho por hacer y es gratificante ver crecer a los peces como resultado del esfuerzo que estás haciendo para cuidarlos”.

Su conocimiento y entusiasmo por su trabajo, el alto nivel de su material escrito y sus excelentes habilidades de comunicación la hacen destacarse de los demás estudiantes. “Hacer mi aprendizaje con Cooke Aquaculture es brillante. Tengo mucho tiempo en el



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

trabajo para completar mis unidades de SVQ, y realmente ayuda aplicar lo que estoy aprendiendo en la universidad en un ambiente de trabajo real. Consigo toda la ayuda que necesito, especialmente de mi gerente, Arnold Brown. Normalmente sabe las respuestas, y si no, las descubrirá. Me ha apoyado mucho y me ha asistido en mis estudios”.

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

“En caso de que alguien esté pensando en unirse al sector de la acuicultura, yo diría simplemente que lo haga. Obtendrá formación y experiencia en el trabajo, es una buena carrera y mucho más interesante que trabajar en una oficina”.

Pasandolo bien en Fundy Bay Drive

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Nuestra verdadera planta de procesamiento de valor añadido de mariscos del norte en St. George se conoce como, simplemente, Fundy Bay Drive porque es donde está ubicada.

Pero en realidad es más como FUN-dy Bay Drive porque nuestro equipo allí trabaja duro, pero también adoran reunirse durante los descansos y almuerzos para celebrar y sonreír.

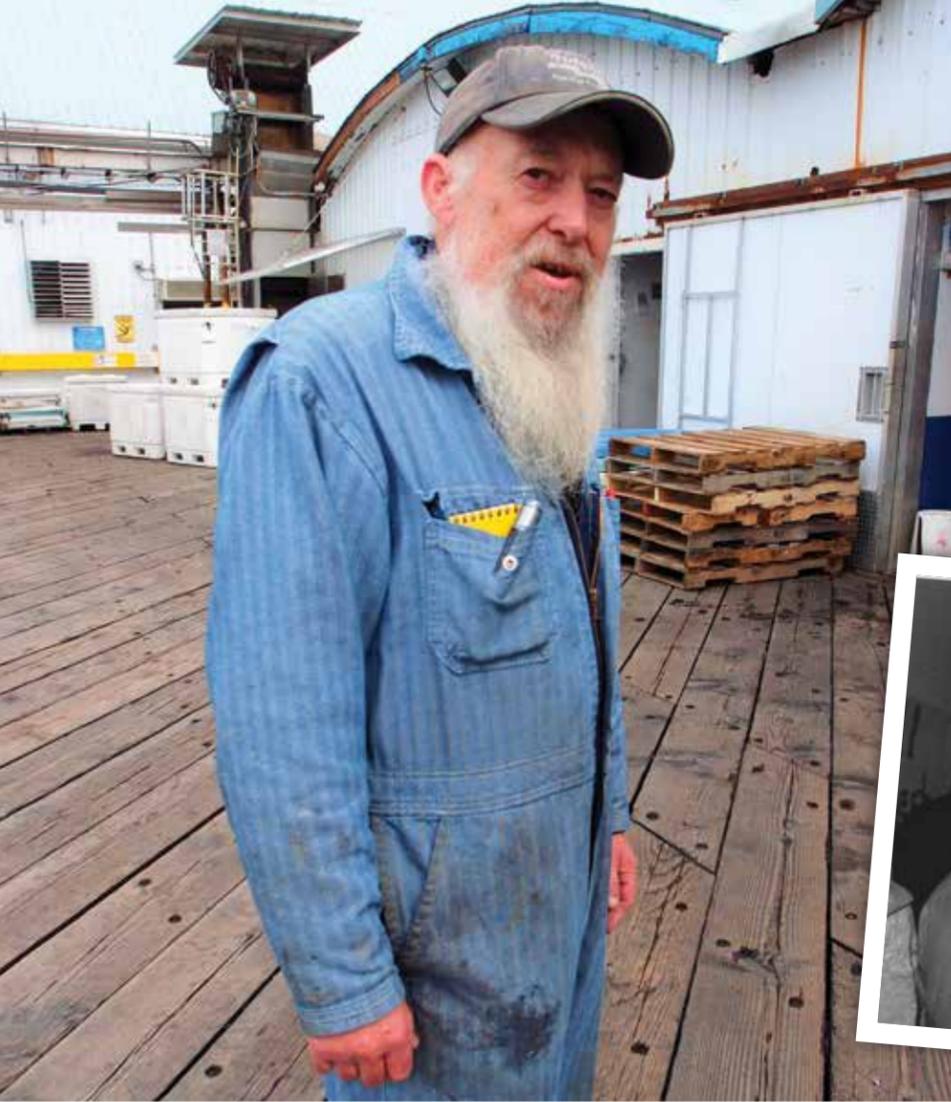
Poseen el espíritu de Halloween y sienten la alegría de la Navidad... y a veces ni siquiera necesitan una ocasión especial para reunirse y disfrutar de comidas y aperitivos especiales y muchas risas.



Almuerzo festivo para el personal de producción y administrativo

SUFFOLK, VIRGINIA, EE.UU. – En diciembre, los empleados de Wanchese organizaron un almuerzo como agradecimiento a nuestro maravilloso personal de producción y administración. Fue 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 a una leyenda, 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 otoño de 2019. Ken fue un devoto empleado de Icycle Seafoods que pasó 34 años cuidando nuestras líneas de latas de salmón. El equipo de enlatado de salmón es altamente especializado y los mecánicos calificados son pocos y escasos. Las raras personas que trabajan en este equipo son muy apreciadas en la industria de los pescados y mariscos y son muy difíciles de reemplazar. Ken resulta irremplazable no solo por sus habilidades, sino también por su personalidad. Nos deja un legado de lo que se puede lograr con el trabajo en equipo y la dedicación.

El récord de Ken en Icycle Seafoods

Mike Laux, maquinista jubilado de la línea de latas de hielo, contrató a Ken en la primavera de 1986 para ayudar a dirigir las líneas de enlatado de salmón de Petersburg. En opinión de 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 además el comienzo de un proyecto de desarrollo de una década con Promation, entonces una empresa de ingeniería propiedad de Icycle encargada de diseñar equipos mejorados de procesamiento de salmón. Junto con la ya abrumadora 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. A menudo esto 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 abastecimiento de latas de salmón finalmente se hizo factible y sigue funcionando en las instalaciones de Icycle en Petersburg y en Seward. La mayoría de los involucrados todavía trabajan en Icycle hoy en día. Eventualmente se abrió camino hasta el puesto de Maquinista de la Línea de Latas, donde Ken estuvo a bordo de cada temporada de enlatado de salmón de Petersburg, más de 500.000 cajas. Mike también señaló "Durante mi tiempo en Pesquerías de Petersburg (PFI) enlatamos casi 9 millones de latas de salmón de altura y Ken participó en la mayoría de ellas y durante muchos años después, al menos otros 2 millones. En definitiva, esa cantidad de latas darían la vuelta a la Tierra y un poco más"



Ken Hicks con un cangrejo real marrón de Petersburg.



Ken Hicks preparándose para alimentar la línea de latas de salmón.



Memorias de los colegas

"Ken fue un verdadero enlatador de salmón hasta el final". Fue un experto en su campo, y nada le gustaba más que hacer funcionar la maquinaria de la fábrica al máximo de su capacidad y ver el 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 Enlatados, durante su carrera, Ken desempeñó un papel clave para establecer un récord de producción por turno en la planta de Petersburg, al producir poco más de 16.000 cajas (1.250.000 libras de salmón rosado) que rompió no solo los récords de la planta de Petersburg sino también de cualquier otra fábrica de enlatados del estado, un récord que se mantiene hoy en día. En una sola temporada de salmón, Ken vio pasar más de 40.000.000 de libras de salmón rosado por la fábrica de conservas y por sus líneas de latas para producir poco más de 500.000 cajas, otro récord de la fábrica de conservas de Petersburg. Ken se convirtió en uno de los pocos verdaderos expertos en conservas de Alaska que todavía están en su campo y ahora siempre quedará un espacio vacío en una de las líneas de latas ahora que se ha ido".

– Patrick Wilson, Gerente de la planta de Icycle Petersburg

"Icycle Petersburg perdió a nuestro empleado de hace mucho tiempo y buen amigo Ken Hicks. Ken trabajó en Icycle Petersburg por 37 años como el mejor maquinista de latas de la historia (¡es obvio!). Realmente extrañaremos su alegre impulso de todas las cosas solo para darnos un empujoncito. Estaba dedicado a Petersburg y nos sacó de muchos desafíos. Lo echaremos mucho de menos. Nuestros corazones sufren. ¡Te queremos, Ken!"

– Lori Roberts, Gerente de Recursos Humanos de Icycle Petersburg

"A Kenny le encantaba pescar y era un miembro respetado de la industria. Siempre estaba dispuesto a ayudar a otras fábricas de conservas de hielo cuando tenían problemas, a sabiendas de que todas le devolverían el favor. Después de dejar brevemente Icycle, 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, jubilado de Icycle Seafoods Gerente de Mantenimiento de Petersburg y Maquinista de la Línea de Latas

"Siempre existirá un enorme vacío en Icycle Petersburg, las líneas de latas seguirán funcionando gracias al legado de Kens y su equipo, no dudo que continuarán con la fuerte tradición que Ken estableció. Quisiera señalar el vacío que dejará su ausencia en nuestro pequeño pueblo. Ken siempre se quejaba, tratando de que la gente se enterase, pero también era muy amable y generoso, especialmente con los niños de Petersburg. Siempre ayudó a todos los niños del sistema escolar que SIEMPRE tienen una actividad o deporte para recaudar fondos. Ken nunca le dijo a un niño que no. Puedo decir por experiencia personal, que vi a Ken comprar entradas a mi hijo Sean en varias ocasiones. Tenía un corazón suave con un caparazón más duro a menos que lo conocieras, entonces sabías que era meloso todo el tiempo. Ken era bien considerado en toda la ciudad, e incluso en el estado, y era un gran ejemplo de Icycle como empresa".

– Don Spigelmyer, gerente de flota de Icycle

"Ken supone una gran pérdida para Icycle, no solo por lo que hizo, sino también por su persona y el lugar que ocupó durante mucho tiempo en Petersburg. Era una figura fija, un tipo con un toque humorístico para las circunstancias a menudo difíciles, y completamente dedicado a Icycle Petersburg. Sacó a Icycle de muchas situaciones difíciles. Ken será muy extraño por muchos de nosotros en Icycle".

– John Woodruff, Jefe de Operaciones de Icycle Seafoods

Aniversarios de empleados 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
Jubilación: 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,

Jubilación: Roy Roberts



ISLA DEL PRÍNCIPE EDUARDO

15 años: Shauna Macdonald



NEWFOUNDLAND 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 de centros de Cultivos reciben el reconocimiento de la excelencia con los premios Platinum Scale Awards

El nivel Platinum Scale se ha concedido a nuestros equipos de cultivo marino en la región del Atlántico de Canadá y en Maine para reconocer 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 señalar a los equipos de cada sitio de cultivo porque todos los que hacen este trabajo tienen un nivel excepcional de dedicación y compromiso.

En 2019, otorgamos el nivel Platinum Scale 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 de agua salada por el importante papel que desempeñan en nuestro proceso.

Ganador general de Platinum Scale – 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

Newfoundland y Labrador – Olive Cove

Todd Hunt, Jeffery Herri, 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

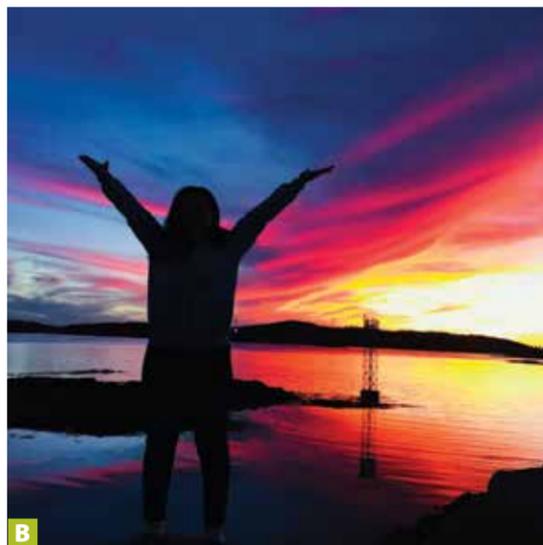


CANADÁ

PRIMER PREMIO: *Shelley Berdan*
Recuerda el pasado mientras abrimos nuevos senderos..
– Cranberry Trail, Saint John, Nuevo Brunswick

Menciones honoríficas

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



AMERICA DEL SUR

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

Menciones honoríficas

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

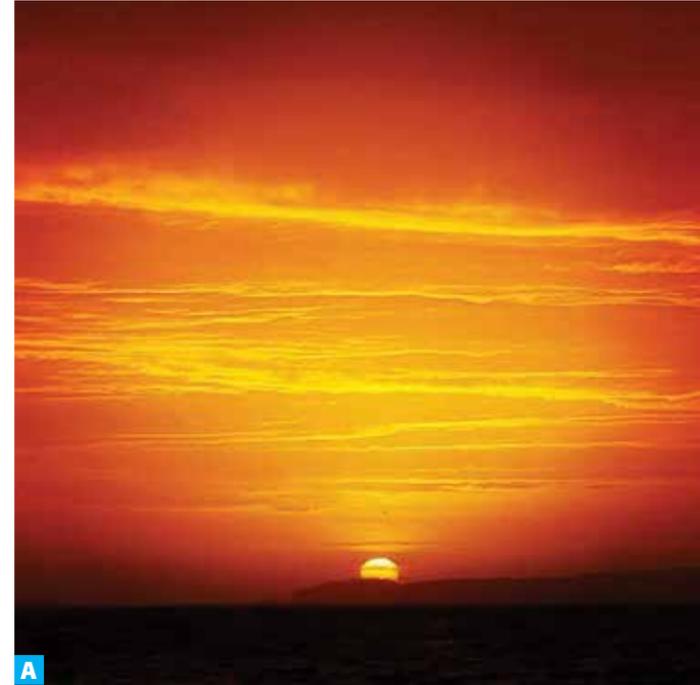


EE.UU.

PRIMER PREMIO: *Jackleen Walters*

Buen día y un lindo águila.
– en el North Victor en Dutch Harbor, Alaska

Menciones honoríficas **A** *Jesse Bunker* (Maine)
B *Patrick Wilson* (Alaska)



A



B



EUROPA



A

PRIMER PREMIO: *Finlay Morrison*

Estación Espacial Cava.
– Sitio de cava en Scapa Flow, Orkney, Escocia

Mención honorífica

A *Vitalii Iefimov* (Ucrania)

Deliciosos camarones, justo como la madre naturaleza los hizo.



PRUEBE NUESTRO NUEVO CAMARÓN BLANCO DEL PACÍFICO.

Pruebe la infinita versatilidad de los camarones sin aditivos.

Ya disponibles en Canadá.

truenorthseafood.com

cookeaseafood.com