



Cooke

**CULTIVAR.
NUTRIR.
PROVEER.**

APRENDA MÁS SOBRE NUESTRA INICIATIVA DE
MARCA GLOBAL EN LA **PÁGINA 4**



6



8



12

Cooke

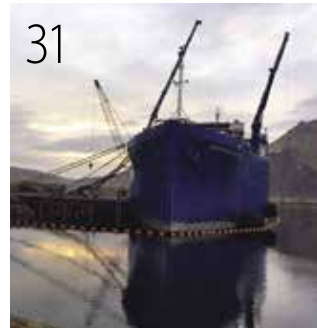
BOLETÍN DE LA FAMILIA DE EMPRESAS COOKE | OTOÑO DE 2021



16



26



31

Contenido

En esta edición

- 4 La gran idea:**
Iniciativa de marca global
- 6 Mercado:**
Bioriginal lanza una nueva serie de seminarios web educativos con XTalks
- 8 Crecimiento y desarrollo:**
OBI Seafoods da la bienvenida al inicio de la temporada de salmón de verano con los primeros peces del río Copper
- 12 Sostenibilidad:**
El almacenamiento del pez globo en sitios de Nuevo Brunswick durante mayo

Artículos especiales

- 16 Sostenibilidad:**
La tecnología de alimentación a distancia permite que la acuicultura sea más segura para los trabajadores y más sostenible para el medio ambiente
- 19 En las noticias:**
Cooke Aquaculture es elegida como una de las empresas mejor gestionadas de Canadá por 16° año
- 26 Nuestra gente:**
El supervisor técnico de NL obtiene el premio a la trayectoria profesional temprana distinguida
- 31 Comunidad:**
Icicle Seafoods respalda a la Clínica de Salud de Dutch Harbor

En todas las ediciones

- 3 Mensaje de Glenn
 - 4 La gran idea
 - 6 Mercado
 - 8 Crecimiento y desarrollo
 - 12 Sostenibilidad
 - 18 En las noticias
 - 24 Nuestra gente
 - 30 Comunidad
 - 40 Concurso fotográfico
- Contraportada:
Auténtico cangrejo rojo salvaje del norte, listo para comer

Agradecemos su apoyo editorial o fotográfico:

Andrew Watson, Andrew Lively, Ben Landry, Chad Kingwell, Julianne Currey, Chuck Brown, Victor Jano, Ana Jorquera, Cinthya Benites, Alessandro Giardino, Juan Garcia, Jill Cronk, Devan Zanatta, Mark Clinton, Joel Richardson, Claire Ryan, Glenn Cooke, Seth Dunlop, James Trask, Len Stewart, Kris Nicholls, Debbie Szemerda, Greg Dunlop, Mark Palmer, Keith Nelson, Tim Holm, Emily Sharma

En la portada

Craig Drury, asistente de sitios de agua de mar en las instalaciones de Kirkwall de Cooke Aquaculture Scotland, en las Islas Orcadas.



Si tiene comentarios o sugerencias, comuníquese con Claire Ryan a: claire.ryan@cookeaqua.com



Mensaje de Glenn

Poniendo en práctica nuestros valores compartidos, construimos mejores comunidades y una empresa más fuerte

Dado que nuestro negocio sigue creciendo, resultó oportuno reflexionar sobre nuestros valores y asegurarnos de que la misión de la empresa refleje el trabajo del Equipo Cooke en todas nuestras divisiones y en nuestras comunidades.

En esta edición, presentamos nuestra nueva estrategia de marca global, la cual forma parte de un proyecto que nació en 2019 con el objetivo de reunir al conjunto de nuestras actividades globales bajo un mismo nombre, una misma misión y un mismo conjunto de valores. El hecho de que articulemos nuestra misión, visión y valores es el primer paso para mejorar nuestra presencia en el mercado y distinguirnos de la competencia, y me entusiasma compartirlos con ustedes en estas páginas.

Es fundamental que emprendamos este viaje juntos, pues corresponde a cada uno de nosotros dar vida a estos valores en nuestro trabajo diario. Este enfoque no es muy diferente al que ha adoptado el equipo

Cooke en los últimos 18 meses, ya que juntos hemos apoyado a nuestros colegas, vecinos y comunidades, al tiempo que seguimos ofreciendo productos saludables y sostenibles a nuestros clientes.

La diferencia está en la forma en que materializamos nuestros valores en el trabajo y como ciudadanos. Conocer de forma común y global quiénes somos y qué hacemos nos ayudará a proyectar mejor hacia el exterior el sentimiento de unidad que ya existe en cada una de nuestras divisiones y en todas nuestras operaciones globales para ser auténticos líderes en nuestras industrias y en nuestras comunidades.

Según leerá en este número, el equipo Cooke continúa siendo líder al encontrar nuevas e impresionantes formas de afrontar el reto impuesto por la actual pandemia. A principios de este año, True North Seafood adaptó su reunión de ventas con una sesión virtual para garantizar que el equipo de marketing y de ventas permaneciese conectado y en la

misma página. En Alaska, la asociación de Icicle Seafoods con la Clínica de Salud de Dutch Harbour está contribuyendo a mantener el procesamiento funcionando durante la pandemia. En Chile, Cooke ha abierto comedores que dan acceso a comida gratis en cuatro comunidades diferentes. En Nuevo Brunswick, los empleados conmemoraron la Semana Nacional del Voluntariado trabajando juntos (aunque con distanciamiento social) en la limpieza de los barrios de las comunidades donde operamos.

Doy las gracias a cada uno de ustedes por la forma en que se han adaptado, acostumbrándose a trabajar en esta "nueva normalidad", y por los frecuentes cambios en nuestro trabajo y en nuestras vidas. Nos seguimos centrando en las formas de mantener a todos sanos y salvos en el trabajo, y de atender a nuestras comunidades en general durante esta época de gran necesidad e incertidumbre.

Glenn Cooke, director ejecutivo

CULTIVAR. NUTRIR. PROVEER.



GENTE



FAMILIA



COMUNIDAD



MEJORAS



OPORTUNIDAD



RESPONSABILIDAD

Cooke

La gran idea

Conforme seguimos creciendo y evolucionando como líder mundial de productos de la pesca, comprobamos la necesidad de consolidar nuestra identidad de marca con el objetivo de unificar nuestras operaciones mundiales bajo un solo nombre, un solo propósito, una sola misión y un solo conjunto de valores. Desde antes del comienzo de la pandemia, iniciamos un proyecto de marca global para desarrollar una estrategia de marca que proporcionase un propósito claro, hiciese a nuestra empresa más reconocible para nuestros clientes, nos separase de la competencia y, en general, que aportara aún más valor a nuestra marca.

Llevamos dieciocho meses de duro trabajo que implica mucho diálogo, grupos de debate y reflexión. Este proceso ha incluido la representación de los 10 países que nos han acogido para garantizar que cada unidad de negocio tuviera la oportunidad de hacer aportaciones y comentarios.

En poco tiempo, seguimos creciendo desde nuestros humildes comienzos de 5000 peces en una sola granja marina. Desde entonces, adoptamos un enfoque reflexivo para expandir nuestras operaciones a muchos países, varias especies, múltiples unidades de negocio de apoyo integradas verticalmente y mucho más. Todo este

crecimiento fue posible gracias a nuestro propósito central de por qué hacemos negocios.

Tras adoptar un enfoque de colaboración al trabajar directamente con los equipos globales para definir nuestro propósito, es un placer presentar el propósito central de Cooke:

Cultivar el océano con cuidado, nutrir al mundo, mantener a nuestras familias y desarrollar comunidades más fuertes.

Fundamentalmente:

CULTIVAMOS. NUTRIMOS. PROVEEMOS.

Enraizadas en nuestra historia, cada palabra fue seleccionada deliberadamente para confeccionar una declaración que fuera fiel a nosotros, a nuestro negocio, a nuestros objetivos. Y, lo que es más importante, creemos que somos la única empresa que puede cumplir este propósito.

“Es nuestra gente la que nos hace especiales. Es nuestra gente la que alimenta nuestro propósito y nuestro impulso para cultivar, nutrir y proporcionar”.

- Glenn Cooke

MISIÓN VISION VALORES

En apoyo de nuestro propósito principal, también trabajamos para definir nuestros objetivos, y el enfoque para alcanzarlos, por medio del establecimiento de nuestra misión global:

Apoyándonos en el espíritu emprendedor y el trabajo duro de nuestra gente, y en nuestro compromiso con la sostenibilidad, seguiremos mejorando nuestras actividades comerciales principales y buscando nuevas oportunidades de crecimiento.

Guiados por nuestra misión, nuestra visión como organización es: **Ser el líder mundial en alimentos procedentes del mar por medio de una completa integración vertical en una amplia selección de especies.**

Juntos, colaboraremos conforme a los valores que nos guían:

- Pertenencia** a una familia ‘más grande’
- Respeto** a las personas y a su duro trabajo
- Diversidad** y aceptación de todos
- Mejora** de las personas y las comunidades
- Responsabilidad** en tierra y en el mar

“Los invito a vivir estos valores en su trabajo todos los días. Juntos, podemos dar vida a esta visión”.

- Glenn Cooke

Lo próximo será la formación de un comité directivo mundial para garantizar que sigamos con una representación de todos nuestros países anfitriones. Partiendo de aquí, seguiremos formulando nuestra estrategia global de marca y empezaremos a implementar y ejecutar esa estrategia en toda nuestra empresa. Nos entusiasma ver cómo la estrategia se materializa a nivel mundial.



Mercado

Bioriginal lanza una nueva serie de seminarios web educativos con XTalks

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ –

A finales de abril, Bioriginal organizó el primero de una serie de seminarios web educativos referentes a sus productos e ingredientes. Su objetivo es ampliar y ahondar en el conocimiento de los ingredientes funcionales/nutricionales y en cómo pueden aprovecharse para ofrecer beneficios de valor añadido a la formulación de nuevos productos. Los seminarios web también contribuirán a dar a conocer las capacidades de Bioriginal a los desarrolladores y formuladores de productos en la industria de la nutrición humana.

El primer tema abordó uno de los ingredientes más recientes de Bioriginal, el Xanflax, una

harina de lino finamente molida constituida por polisacáridos solubles en agua (hidrocoloides). La presentación versó sobre los retos de la formulación de productos de etiqueta limpia y cómo los hidrocoloides naturales, con sus cualidades espesantes, estabilizadoras, gelificantes, de sustitución de grasas y aglutinantes, constituyen una oportunidad para los fabricantes en su búsqueda de ingredientes funcionales para el desarrollo de productos. En el seminario web, los expertos de Innova Market Insights y Bioriginal examinaron las tendencias de formulación de productos de etiqueta limpia y cómo la funcionalidad de XanFlax, una harina de lino en polvo finamente molida, puede aprovecharse en una variedad

de aplicaciones de panadería, rebozado y empanado sin gluten, pasta y análogos de la carne para ofrecer texturas innovadoras, permitir declaraciones de etiqueta limpia y cumplir con las demandas del mercado.

El evento virtual registró una gran asistencia de participantes académicos y de la industria de todo el mundo, y una animada e informativa sesión de preguntas y respuestas siguió a las excelentes presentaciones de sus ponentes. El seminario web, organizado y moderado por XTalks, ya está disponible bajo demanda y puede consultarse en: <https://xtalks.com/webinars/naturally-functional-flax-formulating-clean-label-foods-for-todays-consumer/>

True North Seafood presenta el camarón rojo de Argentina en el mercado de venta al por menor de EE.UU.

Nuestro camarón rojo argentino, pescado en estado salvaje, se captura en las aguas profundas y frías del suroeste del Océano Atlántico, justo frente a la costa de Argentina. Estos camarones exhiben un vibrante color rojo que no se pierde durante el proceso de cocción, y ofrecen un delicioso sabor similar al de la langosta. Los camarones rojos argentinos son la forma perfecta de realzar un plato de pasta o paella, o simplemente de servirlos con una salsa de mantequilla para dejar que los camarones brillen.

Nos sentimos orgullosos de ofrecer ahora este producto como opción de marisco congelado en el mercado minorista estadounidense bajo la marca True North Seafood. Esta nueva bolsa de 2 libras para la venta al por menor contiene imágenes de los camarones sin cáscara y desvenados, así como un llamado al consumidor a la página web de True North Seafood para obtener recetas y consejos de cocina.



True North Seafood presenta Product of Canada (productos hechos en Canadá), una referencia de salmón ahumado en frío en porciones individuales

Efectivamente, la producción nacional importa. En una encuesta destinada a medir el interés de los encuestados por las afirmaciones, 'Hecho en Canadá' suscitó un interés del 69% y 'Hecho localmente' del 55%. Estas dos afirmaciones son las que más interés suscitan entre los consumidores*. La pandemia provocó un enorme interés por los productos de producción nacional, y se prevé que esta tendencia continúe en 2022.

True North Seafood hizo un trabajo conjunto con el equipo de la Isla del Príncipe Eduardo para desarrollar una referencia de salmón ahumado en frío de 50 g. en una sola porción para la venta minorista canadiense, que llegará a las tiendas en el cuarto trimestre de este año. Este producto de una sola porción responde a la tendencia de que los consumidores buscan activamente tamaños de porción más pequeños para cubrir las demandas de los hogares de una o dos personas. Los equipos están entusiasmados por ofrecer este producto de Canadá SKU en el mercado, ya que esta afirmación sirve como elemento diferenciador clave en la sección de venta al por menor de salmón ahumado.

* Estudio de consumidores de Mintel (2020)

Primera reunión de ventas virtual de True North

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – A pesar de la pandemia global, los departamentos de ventas y marketing encontraron la manera de participar en la reunión de ventas de Upstream 2021 en febrero, organizando una reunión de ventas virtual a través de un evento de Teams Livestream. A lo largo de cuatro días, los equipos pudieron hablar de información clave como nuestra estrategia y planes para el resto del año, una visión general del mercado con información específica de las especies por parte de nuestros especialistas en productos, así como hacer algunas presentaciones amistosas para los nuevos empleados que se unieron al equipo durante la pandemia.





Crecimiento y desarrollo

Los pilotos toman el primer salmón real del río Copper en el evento de la alfombra roja.

OBI Seafoods da la bienvenida al inicio de la temporada de salmón de verano con los primeros peces del río Copper

CORDOVA, ALASKA, EE. UU. –

La temporada de salmón del río Copper marca el inicio no oficial de nuestra ajetreada temporada de salmón de verano. El equipo de OBI en Cordova trabajó sin descanso para empaquetar los primeros salmones frescos de la temporada y llevarlos al aeropuerto a tiempo para abordar un vuelo muy importante a Seattle.

OBI tuvo el honor de dar la bienvenida al primer salmón del río Copper transportado por Alaska Air a Seattle para el evento anual de alfombra roja. Al llegar a tierra en SeaTac, miembros de nuestro equipo de redes sociales estuvieron allí para dar la bienvenida a nuestro salmón real y a los pilotos cuando bajaron del avión, y nuestra propia directora de ventas de productos frescos, Jessie Keplinger, pasó un buen rato delante de las cámaras de los medios de comunicación para representar a OBI. Este evento ayudó a promocionar a OBI por medio de anuncios de televisión, artículos de las publicaciones comerciales de productos del mar y las publicaciones en las redes sociales.

OBI no solo participó en el evento de la alfombra roja; para ayudar a celebrar el primer salmón

del río Copper, OBI donó el icónico "Primer pez" a We Got This Seattle, una organización sin fines de lucro dedicada a recaudar fondos para la industria local de la restauración y los trabajadores de primera línea afectados por la pandemia del COVID-19. OBI y We Got This Seattle organizaron una subasta en la los ganadores disfrutaron de una comida de cinco platos preparada por cinco chefs famosos, entre los que se encontraban el concursante de la temporada 18 de Top Chef, el chef Shota Nakajima, y los chefs Byron Gómez, de la temporada 18 de Top Chef, Matt Broussard, que antes estuvieron en los restaurantes Tom Douglas, Zoi Antonitsas, antes de Westward y de la temporada 4 de Top Chef, y Luke Kolpin, antes sous chef de Noma en Copenhague.

El evento de los chefs famosos ayudó a recaudar casi \$8000 que se emplearon para hacer pedidos en los restaurantes asiáticos del Distrito Internacional con el fin dar comidas a los trabajadores de primera línea en los centros de vacunación de COVID-19, las clínicas de atención médica, los centros de adultos mayores, las escuelas y las guarderías. OBI se enorgullece de participar en esta valiosa causa.

Enviamos un afectuoso saludo a nuestro equipo de redes sociales: Julianne Curry, Jessie Keplinger, Hannah Gose, Jessie Baker y Adriane Banks por toda la gran exposición que OBI recibió de este evento.

Si todavía no lo hace, lo invitamos a seguir a @OBISeafoods en Instagram, Facebook y LinkedIn para ver las publicaciones sobre el río Copper y otras actualizaciones de la empresa.

Por Mark Palmer, Presidente y Director General de OBI Seafoods

La directora de ventas de productos frescos, Jessie Keplinger, saluda al primer salmón real del río Copper y a los pilotos de Alaska Air.



Las provincias atlánticas siguen colaborando para fomentar el crecimiento de la industria acuícola

FREDERICTON, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El pasado junio, los ministros responsables de la acuicultura de las provincias atlánticas firmaron un nuevo memorándum de entendimiento para seguir colaborando en el desarrollo responsable y el crecimiento del sector.

De esta forma, se amplía el plazo de un primer memorándum firmado en 2008.

“Nuevo Brunswick se enorgullece de continuar su relación de colaboración con nuestros homólogos del Atlántico al mismo tiempo que fomentamos el crecimiento de los sectores de la acuicultura en nuestras provincias”, declaró la ministra de Agricultura, Acuicultura y Pesca, Margaret Johnson. “Esta asociación reafirma nuestro compromiso colectivo de unificar los reglamentos, las políticas y las normas entre nuestras provincias, así como de mejorar el panorama legislativo. Este trabajo otorgará a la industria un marco claro, predecible y coherente en el que se podrá operar. También da un entorno propicio para el crecimiento con fuertes protecciones medioambientales, de salud de los animales acuáticos y del hábitat”.

La cooperación entre las provincias y la industria acuícola ha permitido mejorar la gestión de las plagas, las prácticas acuícolas más sostenibles en términos ambientales, la mejora de la salud de los animales acuáticos y la mejora de las políticas de apoyo al uso de los recursos marinos y de agua dulce. Una cooperación reforzada también permite una mayor alineación en las regulaciones y políticas entre las provincias, lo que dará claridad a la industria y al público en general sobre lo que se requiere.

“En una época en la que la seguridad alimentaria es fundamental, es bueno ver que nuestro sector de la acuicultura viene creciendo de forma constante y está preparado para seguir creciendo en 2021, usando como base políticas y prácticas ambientalmente responsables y basadas en la ciencia”, declaró el ministro de Pesca y Acuicultura de Nueva Escocia, Keith Colwell. “Nuestra asociación atlántica sigue ayudando al sector a crecer de una manera sostenible”.

Las provincias actualizan regularmente su legislación y sus reglamentos. Nuevo Brunswick recibió la aprobación real para una nueva Ley de Acuicultura en 2019 y ahora está trabajando en las regulaciones

de apoyo; Nueva Escocia renovó su marco regulatorio en 2015; Terranova y Labrador revisó por completo su política de acuicultura en 2019, y hace poco la Isla del Príncipe Eduardo anunció su intención de redactar una nueva Ley de Acuicultura.

Para apoyar las estructuras legislativas y reglamentarias, los ministros coincidieron en la importancia de usar pruebas con base científica para tomar decisiones de gestión en el sector de la acuicultura, lo que en cambio aumenta la confianza del público y de los inversores en la industria acuícola del Atlántico canadiense.

“Nuestro sector de la acuicultura en P.E.I. es muy valioso para nuestra economía, y nos sentimos entusiasmados por ver el crecimiento continuo que puede lograrse gracias al Memorándum de entendimiento”, dijo el Ministro de Pesca y Comunidades de P.E.I., Jamie Fox. “Estamos agradecidos por la exitosa colaboración que tuvimos con nuestros homólogos del Atlántico a lo largo de los años, y esperamos renovar nuestra asociación en beneficio de nuestros acuicultores de P.E.I.”.

“El desarrollo sostenible de la acuicultura ha creado oportunidades económicas que revitalizaron las comunidades rurales de Terranova y Labrador”, afirmó el ministro de Pesca, Silvicultura y Agricultura de Terranova y Labrador, Derrick Bragg. “Me complace cooperar con mis homólogos del Atlántico en un memorándum de entendimiento que aumentará la armonización entre nuestras provincias y reforzará la gestión de la acuicultura”.

Los ministros firmaron el memorándum con la intención de ayudar a garantizar la sostenibilidad y el crecimiento a largo plazo del sector de la acuicultura en la zona atlántica de Canadá y de las numerosas comunidades rurales, costeras e indígenas a las que apoya la industria.

Nuevos buques de merluza congelada en el mar

URUGUAY – El equipo de Uruguay está trabajando para añadir a su flota dos buques de merluza congelada en el mar, que acompañarán al Kalatxori, que forma parte de la flota desde 2019. Los dos nuevos buques tendrán la capacidad de producir merluza, por captura incidental y filetes de merluza, que será un nuevo producto que podrá expandirse a nuevos mercados. La adición de estos dos buques multiplicará por cuatro el producto desembarcado, ya que los buques tienen casi el doble de capacidad en sus bodegas.

Se otorga la aprobación para la reubicación de Chalmers Hope

ORKNEY, ESCOCIA – La propuesta de reubicar nuestro actual emplazamiento de agua de mar Chalmers Hope en Scapa Flow superó uno de los últimos obstáculos tras obtener el consentimiento de planificación del Consejo de la isla de Orkney.

El Consejo aceptó que trasladar este emplazamiento a aguas más profundas con corrientes más rápidas sería mejor para la salud de los peces y el entorno marino en Scapa Flow.

El consentimiento de planificación también permite aumentar el tamaño del corral de 100 m a 120 m, aumentando así el tonelaje en el sitio.

La actual barcaza de alimentación hexagonal de 75 toneladas será sustituida por una barcaza de alimentación “tipo barco” de 300 toneladas, construida específicamente para este propósito, que permitirá la alimentación automática y proporcionará mejores condiciones para el personal del emplazamiento de agua de mar. También nos dará la flexibilidad de alimentar a los peces a distancia si el personal de nuestro emplazamiento no puede llegar debido a las condiciones meteorológicas y al estado del mar.

Ahora que conseguimos el consentimiento de planificación, esperamos la aprobación reglamentaria de la Agencia Escocesa de Protección del Medio Ambiente (SEPA) y de Marine Scotland.

Si todo marcha bien, el nuevo emplazamiento se construirá y poblará de esguines en el primer semestre de 2022.





Gustavo Peña es un operador de cámaras frigoríficas que lleva casi 40 años trabajando en estas instalaciones.

Almacenamiento en frío en Uruguay

URUGUAY – Un nuevo almacén frigorífico con la última tecnología es uno de los activos que Cooke compró a Fripur, pero hasta hace poco, no se le daba ningún uso a esta infraestructura específica. Sin embargo, Cooke Uruguay por el momento trabaja con otra empresa de almacenamiento en frío en la industria de producción de alimentos que busca incursionar en los productos del mar. Actualmente el equipo está haciendo actualizaciones en la unidad y trabajando con los gobiernos locales y los departamentos de regulación para avanzar en esta asociación.

Proyecto de anchoas y planta de harina de pescado en Uruguay

URUGUAY – Gracias a la nueva capacidad de Cooke Uruguay de transferir el producto directamente desde sus buques a los clientes, el equipo ha emprendido un nuevo proyecto para incorporar anchoas en la planta de pescado. Para ello, se incorporó un nuevo arrastrero de media agua para pescar esta especie en volúmenes de aproximadamente 50 toneladas por día.

Cooke Uruguay también trabaja en colaboración con Aker Biomarine, una gran empresa noruega, en el negocio de la harina de krill. Montevideo es su base portuaria y van aumentando las operaciones cada día.

Actualmente producen 5000 toneladas de harina de krill y planean aumentar a 8000 o 9000 toneladas de producto final con la incorporación de un nuevo buque, el Antarctic Provider. Cooke Uruguay volverá a cocinar y a procesar la harina producida cuando sea necesario, lo que permitirá que la planta de harina de pescado esté en funcionamiento todo el año.

Oscar Godoy está a la cabeza de esta iniciativa, quien es un antiguo ingeniero de buques que ha trabajado en la planta durante más de 20 años. Antes de este proyecto, Oscar trabajaba en el mantenimiento de la flota, pero gracias a su experiencia en el sector, está contento de volver al negocio de la harina de pescado.



NNI Scotland sigue creciendo

INVERGORDON, ESCOCIA – Poco más de un año desde que se reanudó la producción en la fábrica de piensos de Northeast Nutrition Scotland en Invergordon, la división de piensos de Cooke Aquaculture Scotland sigue aumentando su reputación de alimento nutricionalmente equilibrado que permite a los peces criados en granja prosperar en el medio marino.

Desde finales del año pasado, Northeast Nutrition ha superado las auditorías de la UFAS, Soil Association, Label Rouge y la Dirección de Medicamentos Veterinarios del Reino Unido, todas ellas vitales para permitirnos mantener nuestras certificaciones Label Rouge y Soil Association Organic. Hace poco el equipo también fue auditado por importantes grupos de supermercados, como Tesco.

La fábrica está trabajando para obtener la certificación ISO14001 (la norma internacional para la gestión eficaz del medio ambiente) en consonancia con el compromiso de Cooke con el medio ambiente y la sostenibilidad.

El equipo ha reforzado su estructura con dos nuevos operarios de producción (ambos tienen experiencia de trabajo en la fábrica antes de que fuera adquirida por Cooke), lo que eleva la plantilla a 26 personas. Un empleado actual, John Ferguson, fue ascendido a Jefe de Turno mientras seguimos aumentando la producción para cubrir la demanda.

Northeast Nutrition también se incorporó al comité directivo del North Atlantic Pelagic Advocacy Group, cuyo objetivo es mejorar la gestión de las pesquerías pelágicas en el Océano Atlántico Norte, lo que demuestra aún más nuestro compromiso con la producción responsable de piensos.



Apertura de un nuevo laboratorio de salud para peces

LOCH FYNE, ESCOCIA – Cooke Aquaculture Scotland realizó una inversión en un nuevo espacio de laboratorio y oficinas para nuestro equipo de salud de los peces en el continente, para asegurar que puedan llevar a cabo pruebas de diagnóstico de peces esenciales y precisas.

Antes, el equipo trabajó en nuestro centro de agua dulce de Furnace y, una vez que las restricciones del coronavirus permitan volver a los lugares de trabajo normales, estarán en el nuevo laboratorio.





Sostenibilidad

El almacenamiento del pez globo en sitios de Nuevo Brunswick

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

Amamos nuestro pez grumo, y este pasado mayo vimos las primeras entregas de la temporada de estos útiles peces en algunas de nuestras granjas de Nuevo Brunswick.

No solo es una especie hermosa... también es muy trabajadora.

Encontrar soluciones “verdes” a los retos de la agricultura es una prioridad continua.

Nuestro proyecto de peces grumo sigue creciendo a medida que usamos cada vez más estos peces autóctonos para que se coman literalmente una de nuestras mayores plagas: los piojos de mar.

Cuando almacenamos a peces grumo con nuestro salmón del Atlántico, ayudan a controlar este parásito natural, manteniendo sanos a nuestros peces y a nuestro entorno marino.



Uso de la innovación y la tecnología para mejorar la cría de salmón en Maine

MAINE, EE. UU. – Durante siglos, el agua de mar y los ríos costeros de Maine tuvieron salmón del Atlántico en abundancia. La historia de la región habla de fabulosos trayectos del salmón, los wabanaki y los primeros colonos confiaban en estos desplazamientos de salmón para su prosperidad. El salmón del Atlántico, a menudo llamado el “rey de los peces”, era una captura muy apreciada por su sabrosa carne roja, sin embargo, debido a la disminución de las poblaciones, la pesca comercial del salmón del Atlántico terminó en Maine en 1948, y la pesca deportiva del salmón del Atlántico terminó en 1999.

La acuicultura de Cooke comenzó en 1985 cuando la familia Cooke, que durante generaciones se ha ganado la vida trabajando en las aguas del Atlántico, dio el paso a un nuevo programa experimental de cría de peces en el océano. Las comunidades costeras de Maine y del este de Canadá dependían de la pesca para su sustento, en particular de la industria del arenque. Cuando la familia Cooke

comenzó con un sitio y 5000 peces, la industria apenas estaba comenzando en Norteamérica.

Cooke Aquaculture comenzó a criar salmón del Atlántico en Maine en 2004, cuando la empresa familiar adquirió tres criaderos de agua dulce, lugares en el mar y una instalación de procesamiento en Machiasport. Poco después comenzaron a vender su salmón del Golfo de Maine bajo la marca True North Seafood. La investigación y la innovación siempre han servido como base para el enfoque de Cooke sobre la cría de salmón, en Maine y fuera de él; la empresa siempre está desarrollando herramientas y técnicas centradas en la salud de los peces y su entorno, dirigidas por un equipo de profesionales que siempre busca mejores métodos de funcionamiento.

La innovación y la mejora de los medios de vida de las comunidades costeras es lo que sigue impulsando a Cooke Aquaculture hoy en día en la producción de salmón fresco, sano y criado de forma local. Gracias a este énfasis en la I+D, la empresa ha crecido desde sus inicios de una pequeña granja y un criadero a una empresa global con operaciones en diversos países del mundo. Aquí en Maine, las piscifactorías de salmón de Cooke Aquaculture están reguladas y aprobadas por 14 agencias estatales y federales

diferentes, incluyendo el Cuerpo de Ingenieros del Ejército y el Departamento de Protección del Medio Ambiente. Cooke trabaja de manera cercana con la Universidad de Maine y otras organizaciones de investigación del estado para desarrollar soluciones innovadoras y tecnología avanzada que apoyen sus operaciones aquí.

Dave Morang es el director comercial de Cooke Aquaculture, con sede en Eastport Maine. Dave creció en Eastport y formó parte del consejo de la ciudad. “Las innovaciones que he visto en mis más de 30 años en la industria de la acuicultura de Maine son increíbles. Ya no hacemos las cosas como antes pero, ¿quién sí? De la misma manera que ya nadie usa una trampa de madera para langostas o una máquina de escribir, nosotros hemos mejorado todos los aspectos de nuestro sistema. Ahora es posible decir a nuestros hijos y nietos que pueden tener una carrera en la costa de Maine usando las habilidades que usan con sus computadoras y consolas de videojuegos”.

Dos de las tecnologías innovadoras más recientes que actualmente se usan en Maine son nuestros sistemas de limpieza por control remoto y nuestro sistema de alimentación central, que permiten que estos dos aspectos de la cría sean operados a distancia por técnicos



que utilizan programas y equipos avanzados.

Hasta hace diez años, las redes se cambiaban periódicamente a lo largo del ciclo de crecimiento y se llevaban a la orilla para su limpieza. Actualmente, se usa un sistema de limpieza de redes operado a distancia (RONC) para mantener cualquier crecimiento de algas y moluscos fuera de las redes permitiendo un mejor flujo de agua. “La limpieza de las redes que se realiza ahora usando la tecnología de limpieza a distancia es mejor desde el punto de vista medioambiental para los peces y supone menos trabajo físico para nuestro equipo de obra”, explica Morang.

Los nuevos sistemas de alimentación usan cámaras subacuáticas y ofrecen la posibilidad de alimentar en un horario más consistente y frecuente. Esto permite un mejor seguimiento del comportamiento y el crecimiento de los peces y hace que sea un entorno de trabajo más seguro para los que están en el lugar. Los técnicos supervisan el comportamiento de los peces para determinar la cantidad y la frecuencia con la que hay que alimentar a los peces en función del punto en el que estén

en su ciclo de crecimiento. Los sensores en el agua dan información sobre la temperatura y el oxígeno del agua y, con la ayuda de la tecnología de medición láser, se supervisa el crecimiento de los peces para garantizar su correcto desarrollo. Las inmersiones periódicas del personal en el lugar sirven para comprobar la salud de los peces, el sistema de redes y el fondo marino, y los reguladores estatales garantizan que se realicen pruebas con regularidad. Los veterinarios y ecologistas de Cooke también verifican constantemente la salud de los peces y del medio ambiente.

“Recuerdo que cuando conducía por Maine había una señal en la autopista que decía: ‘Bienvenido a Maine’ con un hombre vestido con ropa de pesca que sostenía una lata de sardinas”, declaró Morang. “En la ciudad de Eastport, al igual que en muchas otras ciudades de la costa, había procesamiento de arenques, la industria en la que mi padre y yo trabajábamos hasta que la planta de procesamiento cerró, justo cuando la acuicultura estaba empezando a funcionar. La acuicultura es una industria que no solo me ha permitido quedarme en Maine y criar a mi familia aquí, sino que ha sido

interesante y satisfactorio ver las innovaciones en la industria, y las formas en que Cooke ha apoyado a las comunidades costeras rurales del estado. Siempre me enorgullece contar a la gente lo que hacemos y el número de innovaciones que ha habido en la industria”.

Un compromiso para innovar y crecer junto con una inversión continua, trabajando con investigadores han permitido que la empresa familiar crezca y prospere, desarrollando una operación de clase mundial y que ha fomentado y apoyado a muchos negocios en Maine.

“Innovamos y mejoramos de forma constante; ahora mismo estamos probando nuevas tecnologías que harán que nuestro gran sistema sea aún mejor”, afirma Morang. “En los últimos 20 años, las capturas de langosta han subido, el turismo ha aumentado, los precios de la vivienda son fuertes y venimos demostrando que podemos trabajar juntos en la costa de Maine ofreciendo un futuro esperanzador para nuestras familias y nuestra comunidad”.

Este artículo apareció originalmente en Aquaculture and Marine Living Resources, una publicación de Bangor Daily News.



La tecnología de alimentación a distancia permite que la acuicultura sea más segura para los trabajadores y más sostenible para el medio ambiente

Por Emily Sharma,
escritora, Farmwork to Feed Canada

CANADÁ – Cuando piensa en una piscifactoría canadiense, ¿qué se imagina? ¿Pellets arrojados a mano a un corral que contiene salmones listos para reproducirse? O tal vez recuerde un método que implica un soplador para alimentar a los peces desde los barcos. Lo que ocurre actualmente en el panorama de la acuicultura en los últimos años significa que todo esto está cambiando.

Mientras disfrutamos del sabor y la calidad del marisco que termina en nuestros platos, es posible que no seamos muy conscientes de cómo se ha criado nuestra comida. Los últimos años han traído cambios e innovaciones a la industria de la acuicultura, incluyendo modernizaciones en la forma de alimentar a los peces.

“Realmente estamos teniendo un control mucho mayor de lo que la gente puede pensar. La tecnología y las prácticas son muy diferentes actualmente de lo que hubiera sido cuando la acuicultura se estableció por primera vez”, explicó Jami Whynot, técnico de alimentación a distancia de Cooke Aquaculture Inc. en las operaciones de cultivo de salmón de la empresa en Nueva Escocia.

La acuicultura es el cultivo de peces, mariscos o algas. Actualmente se practica en todas las provincias, así como en el Yukón, y los volúmenes y los valores de la producción han aumentado considerablemente en los últimos 20 años.

El sector también emplea a unos 26.000 trabajadores a tiempo completo. Con semejante crecimiento y una mano de obra considerable en un entorno marino, es obligatorio que la industria priorice la investigación y la innovación.

¿QUÉ ES LA ALIMENTACIÓN A DISTANCIA?

En 2017, Cooke Aquaculture comenzó a experimentar cómo construir una conexión inalámbrica con sus sistemas de alimentación ubicados en sitios marinos. Antes del desarrollo de la tecnología de alimentación a distancia, los técnicos de alimentación a bordo de una embarcación tipo barcaza estacionada en el lugar de la granja manejaban un ordenador que controlaba el sistema y el software.

Sin embargo, pronto Cooke, trabajando con Bell Canadá y usando las torres de telefonía móvil existentes, pudo transmitir todos los datos y el control a una estación de alimentación remota en tierra.

“Es algo magnífico haber estado ahí desde el principio y haber formado parte de las pruebas y de la implementación de este software”, explicó Whynot, que pasó la primera parte de su carrera viajando a lugares del mar, pero que ahora opera el software de alimentación remota en tierra en Bridgewater, N.S.

Piense en la alimentación a distancia como en el control de una misión: los técnicos de alimentación a distancia, como Whynot,

trabajan en una oficina a muchos kilómetros de distancia de la acción que tiene lugar en el campo. Los datos y el flujo de vídeo submarino en directo de los corrales se transmiten desde el sistema de alimentación a distancia situado en el lugar de la granja a sus ordenadores en tierra, donde tienen el control total del funcionamiento del sistema de alimentación.

“Usamos cámaras subacuáticas y de superficie para supervisar los comportamientos de alimentación de los peces”, afirma Whynot. “También tenemos cámaras de cúpula montadas en el sitio y las usamos para vigilar el entorno dentro y alrededor de dicho sitio y asegurarnos de que todo es seguro”.

Los sistemas de alimentación a distancia tienen capacidad para hasta 300 toneladas de pienso, lo que proporciona un amplio inventario para su uso, y los técnicos pueden controlar la cantidad y la rapidez con la que se da el pienso a los salmones. La propia embarcación cuenta con cámaras y una serie de sensores que técnicos altamente capacitados como Whynot usan para supervisar las condiciones ambientales en el lugar de la granja.

“Disponemos de sondas para medir el oxígeno y la temperatura del agua de mar, y seguimos programas de alimentación establecidos para cultivar eficazmente nuestros peces en los corrales”, explica Whynot.

La tecnología de alimentación a distancia se está usando y prosperando en otros países del mundo, como Noruega, Singapur y Australia.

Tras el éxito de Cooke en la región atlántica de Canadá, más productores acuícolas de la costa este están intentando adoptar esta tecnología.

VENTAJAS PARA LOS TRABAJADORES

Un año después de la pandemia, muchos canadienses se han acostumbrado a trabajar desde casa. Pero la posibilidad de hacer el trabajo a distancia tiene un gran impacto para los técnicos de alimentación.

El hecho de no tener que estar in situ significa que pueden centrarse en los peces en lugar de en los retos o la logística que suponen las condiciones meteorológicas extremas y el viento. El acceso al lugar a distancia elimina muchos de los obstáculos a los que los técnicos se enfrentaban desde hace mucho tiempo.

Whynot lo explica: “Antes de que llegara la alimentación a distancia, el trabajo se priorizaba de otra manera. Ahora podemos estar atentos, no tenemos que preocuparnos tanto por el clima y marearnos o cualquier otra cosa por el estilo. Podemos concentrarnos realmente y tomar mejores decisiones”.

Las cámaras de cúpula in situ permiten que los técnicos también puedan vigilar los peligros o los problemas y transmitirlos al personal in situ.

El hecho de que los técnicos puedan trabajar a distancia no significa que los sitios de las granjas estén vacíos. El personal in situ sigue estando presente y es necesario para ocuparse de los deberes físicos, que incluye tareas como el mantenimiento de los equipos y las redes, la asistencia a los expertos en salud de los peces en las visitas mensuales y las inspecciones del sitio, así

como las operaciones de cosecha al final del cultivo. Todo el mundo en el lugar puede concentrarse en estas tareas sabiendo que los peces están siendo cuidados. Se trata de un enfoque de equipo especial en la gestión del programa de alimentación de Cooke para cuidar a los peces durante su ciclo de vida en la granja.

UNA PESCA MÁS SOSTENIBLE

La alimentación representa alrededor del 50% de los costos de producción que tienen que ver con la cría de salmón comercializable. La parte principal del trabajo de un técnico de alimentación es vigilar el comportamiento de los peces para no alimentarlos en exceso o menos de lo que deben. La capacidad de alimentación a distancia permite que el sistema funcione de forma más eficiente, los técnicos alimentan a los peces exactamente con lo que van a comer y no con más, lo que conlleva menos desperdicio.

“Recibimos capacitación anual en prácticas y gestión de la alimentación para continuar en nuestro esfuerzo por mejorar la conversión del alimento en el crecimiento de los peces en nuestras operaciones de cultivo. El salmón es líder en su índice de conversión de alimentos en comparación con otros sectores de la cría de animales, y seguimos mejorando esto aún más mediante el fortalecimiento de nuestro programa de alimentación a distancia”, dijo Whynot.

El índice de conversión alimenticia (FCR) del salmón atlántico de piscifactoría es de casi 1:1. Esto significa que por cada kilogramo de alimento usado, los peces ganan casi un kilogramo de masa corporal, lo que lo convierte en uno de los animales más eficientes de producir. El enfoque adicional



Jami Whynot, técnico de alimentación a distancia de Cooke Aquaculture Inc. en un centro de acuicultura en Nueva Escocia.

que permite la alimentación a distancia hace que la acuicultura sea aún más precisa.

La acuicultura es una industria en rápido crecimiento y los avances tecnológicos, como los programas de alimentación a distancia, están creando mejores entornos para los trabajadores y la producción. Al permitir que el personal se concentre en sus áreas de especialización, la tecnología mantiene al personal (tanto en el lugar como en las oficinas remotas) más seguro.

Este artículo fue publicado originalmente por Farmwork to Feed Canada (FW2FC), una iniciativa nacional voluntaria sin ánimo de lucro de profesionales de la comunicación canadienses, estudiantes y recién licenciados en comunicación. FW2FC colabora con los agricultores, y las empresas agrícolas en medio de los desafíos relacionados con la pandemia COVID-19 para el suministro de alimentos y la seguridad alimentaria de Canadá, para involucrar a los canadienses, pro bono, con historias convincentes sobre su sistema alimentario y construir el apoyo a los agricultores de Canadá, los productores de alimentos, y sus trabajadores calificados esenciales. Cooke es un socio de FW2FC.



Sitio de la granja en Nueva Escocia.



Sistema de alimentación a distancia en un centro de acuicultura en Nueva Escocia.



En las noticias

El Defender se hundió de forma intencional frente a la costa de Luisiana

De esta forma, se convierte en el último buque de Omega Protein que sirve de arrecife artificial

LOUISIANA, EE. UU. – El Defender, un barco desmantelado que antes operaba en nombre de Omega Protein, fue hundido frente a la costa de Luisiana el viernes 11 de junio para servir de arrecife artificial. Las imágenes de un dron captaron el arrecife del Defender, que ahora se convertirá en un hábitat marino que fomentará la biodiversidad y creará oportunidades de pesca recreativa y buceo en el Golfo de México.

El Defender, propiedad de Ocean Harvesters y operado en nombre de Omega Protein, fue donado al Departamento de Vida Silvestre y Pesca de Luisiana (LDWF) como parte de su Programa de Arrecifes Artificiales. El programa se inició en 1986 para usar las plataformas de petróleo y gas en alta mar que estaban programadas para ser retiradas, amenazando los hábitats marinos que proporcionan a los peces costeros. Desde entonces, el LDWF ha colocado arrecifes en 407 plataformas

petrolíferas en 79 emplazamientos de arrecifes en alta mar. Los arrecifes de buques han sido mucho más raros; aunque el programa había arreciado anteriormente un remolcador, el Defender es el primer buque arreciado en Luisiana en casi 20 años.

“Vida Silvestre y Pesca está muy entusiasmada con este proyecto”, declaró el secretario de LDWF, Jack Montoucet. “El Defender proporcionará un hábitat único para nuestros peces y una oportunidad especial para nuestros pescadores. Omega Protein ha sido un gran socio y nos ha permitido aprovechar este momento para aportar un tipo de hábitat diferente a nuestros peces y a nuestros pescadores”.

Omega Protein tiene un largo historial de colaboración con organismos estatales y organizaciones sin ánimo de lucro para ofrecer los buques desmantelados a los programas de arrecifes artificiales. El antiguo buque pesquero de la empresa, el Reedville, se hundió frente a la costa de Delaware en 2020, el Barataria Bay se hundió frente a la costa de Misisipi en 2015, el Great Wicomico se hundió en el Golfo de México en 2009 y el von Rosenberg se hundió frente a Misisipi en 2000.

“Omega Protein tiene un fuerte compromiso con la conservación en todos los aspectos de

nuestro trabajo, y eso incluye el uso de buques retirados para construir ecosistemas marinos fuertes”, dijo Tim Milligan, director general del astillero de Omega Protein. “Nos entusiasma que el Defender pueda seguir sirviendo a la gente de Luisiana mucho después de sus días de funcionamiento en el mar”.

El Defender fue construido por Halter Marine en Moss Point, Mississippi, en 1977, con 164 pies de eslora y 40 pies de manga. Nombrado primero como el Biscay Seahorse, el buque trabajó como remolcador de manipulación de anclas/buque de aprovisionamiento para Zapata Marine, parte del conglomerado de petróleo y gas Zapata Corporation, fundado por el presidente George H. W. Bush. El buque cambió de propietario y de nombre varias veces antes de ser finalmente comprado por Omega Protein en 2016, adquirido por Ocean Harvesters en 2017, y puesto fuera de servicio para el arrecife.

Los arrecifes artificiales proporcionan superficies duras donde las algas y los organismos como los percebes, los corales y las ostras pueden adherirse y crecer. Esta vida marina adherida proporciona estructuras y alimentos que atraen a los peces, lo que a su vez crea oportunidades para que los pescadores y buceadores visiten el nuevo hábitat marino.



Cooke Aquaculture es elegida como una de las empresas mejor gestionadas de Canadá por 16° año

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – A principios de mayo, Cooke Aquaculture Inc. fue reconocida como ganadora en 2021 del nombramiento del Club de Platino de las empresas mejor gestionadas de Canadá por 16° año consecutivo.

“Este año ha sido un reto para muchos y en Cooke ciertamente no hemos sido una excepción”, dijo Glenn Cooke, director general de Cooke Aquaculture Inc. “Estoy extremadamente agradecido por la continua determinación y el compromiso que he presenciado de nuestros equipos durante estos tiempos difíciles. Gracias a esta determinación, pudimos proveer a los consumidores una fuente de alimentación fiable y nutritiva de salmón atlántico fresco”.

Cooke Aquaculture está entre los cientos de empresas emprendedoras que compiten por esta designación en un proceso riguroso e independiente que evalúa el calibre de sus capacidades y prácticas de gestión. Este año, las empresas mejor gestionadas tienen puntos en común que incluyen la habilitación de una mano de obra a distancia, hacer de la salud de los empleados una prioridad absoluta, actuar con un mayor sentido de propósito y responsabilidad social, y un enfoque significativamente mayor en el flujo de dinero.

“Los ganadores de este año de la categoría

‘Mejor gestión’ demuestran la valentía organizativa necesaria para prosperar en estos tiempos cada vez más inciertos”, afirmó Kari Lockhart, socia de Deloitte Private y codirectora del programa de empresas mejor gestionadas de Canadá. “Al poner a su gente en primer lugar, y al mostrar la gallardía de experimentar y asumir riesgos, fueron capaces de superar algunos de los desafíos más apremiantes de la actualidad. Los ganadores de este año pudieron tener éxito porque no tuvieron miedo de fracasar”.

Los ganadores de los premios del programa “Mejor gestión” de 2021 se encuentran entre las mejores empresas de propiedad y gestión canadiense con ingresos superiores a \$25 millones que demuestran su liderazgo en las áreas de estrategia, capacidades e innovación, cultura y compromiso, y finanzas para lograr un crecimiento sostenible. Participar cada año en el programa de empresas mejor gestionadas es sólo una de las formas en que Cooke Aquaculture se asegura de que la empresa cumple con las mejores prácticas en todas sus divisiones.

“La salud de nuestra gente, de nuestras familias y de los miembros de nuestra comunidad sigue siendo una prioridad máxima mientras trabajamos juntos en esta pandemia. Seguimos operando bajo las directrices de nuestras autoridades sanitarias

para garantizar la disponibilidad de nuestra fuente de alimentos local”, dice Glenn Cooke, “Estamos orgullosos de participar en programas de certificación de terceros porque nos desafían a todos a superar los requisitos reglamentarios y nos hacen responsables en todas las divisiones”.

En su 28° edición, los premios a las empresas mejor gestionadas de Canadá siguen siendo 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 primera clase.

“CIBC se enorgullece de ser patrocinador de las Empresas Mejor Gestionadas de Canadá, que celebra los enormes logros de las organizaciones líderes de nuestro país en una amplia gama de industrias”, dijo Dino Medves, Vicepresidente Senior y Jefe de la Banca Comercial de CIBC. “Y considerando este último año, estos ganadores no solo fueron capaces de superar los desafíos inmediatos de la pandemia, sino que en este nuevo entorno disruptivo fueron capaces de establecer un curso para el crecimiento y la inversión futuros”.

Los ganadores de 2021 del premio a las empresas mejor gestionadas de Canadá fueron galardonados en una gala virtual el 6 de mayo de 2021.

Presentación de Culmarex en Madrid Fusión

MADRID, ESPAÑA – En mayo, Culmarex tuvo la oportunidad de participar en Madrid Fusión, el congreso de gastronomía más importante del mundo, junto a dos jóvenes y reconocidos chefs de nuestra zona: Juan Francisco Paredes y Juan Pablo Ortiz. Los chefs prepararon cuatro innovadores platos con lubina y dorada Culmarex (disponible en Norteamérica bajo la marca Bandera Bronzini).

Durante la presentación, los chefs mostraron su experiencia en un espectáculo de cocina ante el público, mientras que el personal de ventas de Culmarex compartió algunas ideas sobre nuestra empresa y nuestros productos, y sobre cómo la acuicultura puede ayudar a producir productos del mar de forma sostenible.

Juan Francisco, chef del restaurante 'El Refugio' de Águilas (también ciudad natal de Culmarex), mezcló la tradición latinoamericana con la comida tailandesa presentando su genial ceviche de dorada, junto con un espectacular e impecable solomillo de lubina con curry rojo.

Juan Pablo, chef del restaurante murciano 'Barrigaverde', mezcló tradición e innovación con una apetecible ensalada de lubina y patatas a la marinera (elaborada con nuestras conservas de lubina Culmarex), y un guiso de 'gurullos' con dorada, coronado con sashimi de dorada.

Culmarex ha estado colaborando con estos dos chefs últimamente, y cuando recibió una invitación para Madrid Fusión, decidieron hacer su presentación a base de productos Culmarex.

Ambos chefs compartieron con sus colegas su opinión sobre la calidad y la frescura del pescado de Culmarex, y lo contentos que están con los resultados en sus cocinas. Los asistentes disfrutaron de la degustación de estos platos, y se felicitaron por los deliciosos resultados.



Fomentar el aprecio por la acuicultura basada en la ciencia durante generaciones

ST. ALBANS, NEWFOUNDLAND, CANADÁ – Después de un año de aprendizaje en línea, en el que los salones de clase y los laboratorios fueron sustituidos por demostraciones en video y lecturas, Reanna George se alegra de pasar otro verano en un entorno científico práctico. Su experiencia trabajando en la acuicultura le ayudó a dar vida a parte de su aprendizaje cuando los laboratorios y las demostraciones tuvieron que realizarse en línea como resultado de la pandemia.

Durante los dos últimos veranos, George, de 19 años, estudiante del programa de licenciatura en ciencias de la Universidad Memorial, ha trabajado como técnica de incubación en el criadero de Cold Ocean en Swanger Cove, donde ayuda al equipo con la toma de muestras de peso, las mediciones de los peces, los análisis del agua y el seguimiento de los peces. De hecho, su experiencia laboral en Cold Ocean le dio ventaja sobre sus compañeros de primer año en su semestre de primavera, ya que los estudiantes aprendieron todo sobre las diferentes partes y características de un pez.

Es una de las cuatro estudiantes de verano que Cold Ocean contrató este año para un periodo de verano. Su primera incursión oficial en la acuicultura fue como estudiante de secundaria hace tres años, cuando participó en un programa de prácticas cuyo objetivo fue introducir a los jóvenes en todos los aspectos de la acuicultura. Durante ese programa de ocho semanas, pasó dos semanas en la planta de incubación y el resto del programa haciendo rotaciones de una semana en diferentes lugares de acuicultura.

Esta experiencia ayudó a George a descubrir el amor por la ciencia, que desde entonces ha informado su educación. "Mis estudios recibieron una influencia por haber practicado la acuicultura como estudiante de verano y por haber visto toda la ciencia de la industria", explica George. "Basándome en mis experiencias como pasante y trabajando aquí, sabía que la biología y la química eran mis ciencias favoritas incluso antes de empezar las clases".

Sin embargo, George, hija del director regional de Cold Ocean, Sheldon George, no era una desconocida en el mundo de la piscicultura.

"He querido trabajar con mi padre desde que era pequeña", explicó. "Su trabajo es una parte tan importante de su vida, que lo ha convertido en parte de la mía. Trabajar en el día a día en el campo ha sido una experiencia totalmente nueva, hay tanto que ver y aprender, es divertido e interesante, por decir".



El criadero de Swanger Cove da la bienvenida al Ministro de Pesca, Silvicultura y Agricultura

ST. ALBANS, NEWFOUNDLAND, CANADÁ – El 17 de mayo de 2021, el equipo de Cold Ocean recibió al H. Derrick Bragg, Ministro de Pesca, Silvicultura y Agricultura para una visita a su criadero de Swanger Cove. Estuvo acompañado por el H. Elvis Loveless, Ministro de Transporte e Infraestructura, y el miembro de la Asamblea por la Bahía de Fortune - Cabo La Hune.

En la foto, de izquierda a derecha: El ministro Derrick Bragg, la viceministra adjunta Lorelei Roberts-Loader, el ministro Elvis Loveless, Sheldon George, director regional de Cold Ocean y Jim Murphy, director del criadero de agua dulce.





Aprobación de la licencia de incubación de la Primera Nación de Millbrook para Kelly Cove Salmon Ltd.

PRIMERA NACIÓN DE MILLBROOK, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – El 14 de junio de 2021, la Primera Nación de Millbrook anunció que recibió la aprobación del Departamento de Pesca y Acuicultura de Nueva Escocia (NSDFA) para la cesión de su licencia de acuicultura de un criadero de peces en tierra en Millbrook a Kelly Cove Salmon Ltd., la división de cría de salmón del Atlántico canadiense de la empresa familiar Cooke Aquaculture Inc.

“La Primera Nación de Millbrook mira hacia el futuro para asegurarse de que nuestra gente siga conectada con los productos del mar locales por medio de formas innovadoras. La cría de salmón atlántico mediante las mejores prácticas en asociación con Cooke Aquaculture como empresa líder mundial nos proporciona una fuente sostenible de salmón nutritivo y oportunidades de empleo”, dijo el jefe de la Primera Nación de Millbrook, Bob Gloade. “Agradecemos que Cooke esté cultivando de forma responsable y reflexiva en Nueva Escocia”.

La provincia publicó su decisión el 14 de junio de 2021, tras un proceso de revisión administrativa por parte de múltiples autoridades reguladoras provinciales y federales y un periodo de comentarios públicos de 30 días.

“Hemos entablado una relación productiva con la Primera Nación de Millbrook para trabajar juntos en el cultivo de smolt de salmón del Atlántico en su antigua planta terrestre de Artic Charr, situada en la comunidad de Millbrook”, dijo Glenn Cooke, director general de Cooke Aquaculture Inc. y los contratistas de la Primera Nación de Millbrook han pasado seis meses haciendo los preparativos, y estamos encantados de contribuir al desarrollo económico de la comunidad”.

La Primera Nación Millbrook es una comunidad Mi'kmaq ubicada en Truro, Nueva Escocia. El Consejo de la Primera Nación estableció una operación de cría de charr ártico en 2002,

pero ha decidido hacer la transición a la cría de salmón atlántico con Cooke para cubrir las necesidades del mercado. La planta de Millbrook incluye un edificio de cultivo, un edificio de filtración, un edificio de biofiltro/desgasificación, un edificio de incubación y un invernadero; emplea a cinco personas y contrata a proveedores externos.

El criadero y la planta principal usan un sistema de acuicultura de recirculación (RAS) diseñado para tener capacidad para cultivar 450.000 esguines de salmón para los doce sitios de acuicultura marina de Cooke a lo largo de las costas del sur y el oeste de Nueva Escocia. Este tipo de modelo híbrido de cría de salmón, que implica, una combinación de sistemas terrestres y marinos, está reconocido mundialmente como la mejor práctica de cría marina sostenible para favorecer la salud de los peces y producir pescado de máxima calidad para las tiendas de comestibles locales, los restaurantes y el sector de la hostelería y el turismo.



La visita virtual de Cooke Aquaculture documenta el proceso “del huevo al plato”

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke Aquaculture inició el Día Mundial de los Océanos el 8 de junio con el lanzamiento de los dos primeros videos de una serie que muestra sus operaciones a los miembros de la comunidad y a los clientes.

“Cuando la pandemia de COVID llegó el pasado mes de marzo, tuvimos que suspender nuestras operaciones de visitas en persona, así que decidimos hacer visitas virtuales por video para ayudar a educar a la gente y darles una visión entre bastidores de cómo funcionan nuestras operaciones en la región atlántica de Canadá”, afirma Joel Richardson, Vicepresidente de Relaciones Públicas.

La serie de 10 videos se publicará a lo largo de las próximas semanas y meses; cada uno de ellos se centrará en un aspecto diferente de sus operaciones, como el ciclo de vida del salmón, el procesamiento y la distribución, y las tecnologías y prácticas que conlleva la acuicultura moderna.

Más de 8000 personas en la región atlántica de Canadá trabajan en el sector de la cría del salmón. Cooke apoya a más de 1200 pequeñas y medianas empresas en su cadena de suministro local, proporcionando puestos de trabajo y beneficios económicos y sociales a las comunidades costeras rurales de toda la región atlántica de Canadá.

Cooke quiere guiar a la gente a través de cada parte del ciclo de vida del salmón y de cómo se cría, se cosecha, se procesa y luego se distribuye a clientes y consumidores, incluyendo tiendas de comestibles, hoteles y restaurantes.

Susan Farquharson, directora ejecutiva de la Asociación de Piscicultores de la región atlántica de Canadá, afirma que estas herramientas educativas son importantes para ayudar al público en general a conocer y comprender la producción local de alimentos, la seguridad alimentaria y la industria de la acuicultura.

“Son atractivos y atrayentes para un público realmente amplio que quiere entrar y decir: ‘¿Cómo funciona realmente la granja marina?’ pueden ver el breve video y comprobarlo”, declaró Farquharson.

Los dos primeros videos son un recorrido para al público por las granjas marinas de Cooke. Farquharson y Richardson dicen que, dado que las granjas operan en un recurso público, sienten que tienen la responsabilidad de ser transparentes y proporcionar toda la información que puedan sobre las granjas marinas al público.

“Es importante para la gente, cuando se piensa en nuestra producción local de alimentos y en la seguridad alimentaria local, que puedan conseguir salmón atlántico fresco y sostenible procedente de la región atlántica de Canadá que ha sido producido con gran cuidado por expertos líderes de la industria”, dijo Richardson.

La publicación de los dos primeros videos en el Día Mundial de los Océanos fue una elección deliberada de Cooke Aquaculture.

“Es una oportunidad para crear realmente conciencia sobre los beneficios que la gente obtiene del océano”, dijo Richardson. “Como empresa familiar atlántica canadiense, es nuestra responsabilidad compartir sobre cómo



usamos los recursos del océano para poder criar alimentos, mantener a la gente y poner comida en las mesas de las personas”.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura ha identificado el cultivo de la acuicultura marina como una forma vital de proporcionar una fuente de proteínas a un mundo en crecimiento y generar al mismo tiempo una baja huella de carbono.

“Estos videos de visitas virtuales muestran cómo la acuicultura de Cooke está ayudando a apoyar esa economía de producción de bajas emisiones de carbono de forma sostenible”, declaró Richardson.

“Es importante que los canadienses de la región del Atlántico vean a las personas que son sus amigos, vecinos, parientes, que trabajan en el sector y lo que tienen que decir sobre la industria, pero también ver los diversos aspectos de la industria agrícola”, añade Farquharson.



Kevin Schyf, director de medios de comunicación en video, recabando imágenes para la serie de videos del salmón atlántico de Canadá.



Nuestra gente

Duggan gana al doble en los premios Lantra

LOCH STRIVEN, ESCOCIA – El técnico de agua dulce de la planta de incubación de Ardtaraig, Callum Duggan, obtuvo dos galardones en los Premios Lantra Escocia a las Competencias en Tierra y Acuicultura (ALBAS).

Callum obtuvo el premio al estudiante de acuicultura del año, así como un premio al logro distinguido del Consejo de Premios de las Sociedades Agrícolas.

También fue subcampeón del premio general al Aprendizaje Moderno del Año.

Callum se incorporó a Cooke hace cuatro años y es licenciado en biología marina por la Universidad de Newcastle, ya ha completado un Aprendizaje Moderno en Acuicultura (SVQ Nivel 3) con el Centro Marino NAFC UHI, con sede en Shetland, y recientemente ha comenzado un Aprendizaje Técnico en Gestión de Acuicultura (SVQ Nivel 4).

Callum dijo: "Aunque mi título es relevante para mi actual función en Ardtaraig, me pareció que era un poco más académico, y con un aprendizaje moderno encontré que era una buena oportunidad para obtener experiencia práctica mientras trabajaba, lo cual es más relevante para mi actual función."

"Durante mi aprendizaje moderno he estudiado la producción acuática, los regímenes de alimentación de los peces, los tratamientos de los peces, y el aprendizaje moderno se centró en gran medida en la salud de los peces y en ser capaz de proporcionar los mejores cuidados a la población que tenemos".

Como empresa familiar, estamos comprometidos con el desarrollo de nuestra mano de obra, por eso más del 10% de nuestro personal está trabajando para obtener un aprendizaje en acuicultura, ingeniería o administración de empresas.

Increíble regalo de un miembro del equipo de procesamiento de Gordon Jensen

PETERSBURG, ALASKA, EE. UU. – Ashian Wal, parte de nuestro equipo de procesamiento del Gordon Jensen, pintó esta increíble pieza mientras estaba a bordo del buque Icycle Seafoods y se la regaló a nuestro ingeniero jefe Mike Mastandrea. Actualmente (6 de abril de 2021), el Jensen está navegando hacia Kodiak, y eventualmente hacia Togiak, listo para tener una temporada de arenque muy ocupada.



Conozca al equipo: Alex Herrera, Capataz de Muelle, Bahía de Larsen

BAHÍA DE LARSEN, ALASKA, EE. UU. – Ha sido un empleado de OBI desde febrero de 2014; su primer puesto fue trabajando en el M/V Gordon Jensen (un buque procesador para nuestra empresa hermana, Icycle Seafoods) en la sala de pescado.

Desde entonces, Alex pasó de ser marinero de cubierta en el Gordon Jensen, ha pescado y licitado para la empresa, y ahora es el capataz de muelle en nuestras instalaciones de la bahía de Larsen.

Alex no tardó en considerar esta industria para su carrera.

"Al principio tenía en mente el trabajar a tiempo parcial! Pero después de mi primera temporada, supe que quería dedicarme a esto".

Algunas de las responsabilidades diarias de Alex incluyen la descarga de las embarcaciones auxiliares, asegurarse de que la fábrica no se quede sin pescado, asistir a las embarcaciones auxiliares y a la flota pesquera y asegurarse de que tienen todo lo que necesitan para prestar sus servicios y salir a pescar. Esto incluye desde el suministro de combustible y víveres hasta asegurarse de que reciben el correo.

Algo desafiante de este puesto es la adaptación al cambio.

"Cada barco y cada planta en la que he trabajado tiene una forma muy diferente de operar y de hacer las cosas de una determinada manera que funciona en un lugar pero puede no hacerlo en el siguiente. Otro gran reto para mí fue aprender a estar lejos de casa durante meses. Al principio fue duro echar de menos a

la familia y a los amigos, pero el tiempo fuera me ha hecho valorar más lo que tengo en casa, lo que ha sido una fuerte motivación para terminar la temporada con fuerza".

Uno de los aspectos favoritos de Alex en su trabajo es poder conocer a gente de todo el mundo.

"Gracias a OBI, he hecho muchos amigos de todo el mundo, desde Estados Unidos hasta Tailandia, desde Micronesia y Samoa hasta Serbia y Ucrania. Es muy fascinante conocer la diversidad de culturas y tradiciones. En segundo lugar, ¡los paisajes! Alaska es un espectáculo para la vista. Desde las incomparables puestas de sol y los imponentes fiordos hasta la maravillosa vida salvaje. Alaska me ha enamorado con su belleza, ¡y es algo de lo que no me canso!"

Algo que hace que Alex se sienta realizado en su puesto es formar parte de una industria que ayuda a alimentar al mundo.

"Saber que mi trabajo es una pequeña contribución para llevar pescado fresco al plato de alguien a miles de kilómetros de distancia. Disfruto sabiendo que otra persona disfrutará de su cena porque yo y muchos otros empleados trabajamos diligentemente día y noche para conseguir ese objetivo".

Algunos compañeros de trabajo que Alex admira son su propio equipo en OBI de la bahía de Larsen.

"He llegado a admirar a muchas personas con/para las que he trabajado en OBI. Pero principalmente admiro la energía y la motivación de mi equipo actual, su afán por seguir mejorando, su determinación por hacer bien nuestro trabajo y su impulso y ética de trabajo para ir más allá de lo que se les exige".

Alex es de Zapopan, Jalisco, México, que es donde vive actualmente, pero su lugar favorito para relajarse es en la playa de México o en Sedona, Arizona. Sus mariscos favoritos son el salmón rojo



y el sushi de cangrejo real. Algunas cosas sin las que Alex no puede vivir son el fútbol y la música, y su lema de vida es "Acta Non Verba", que en latín significa "Hechos, no palabras".

"Para mí, significa intentar vivir la vida con una mentalidad de hacedor y hacer las cosas en lugar de hablar de ellas, y aunque a veces me alejo de este mantra intento mantenerme fiel a él en la medida de lo posible".

Algunos consejos de Alex para alguien que esté considerando un trabajo en OBI Seafoods:

"Mi consejo para alguien que quiera aplicar a OBI es que tenga ganas de aprender y trabajar. OBI es una empresa en la que encontrarás un gran liderazgo del que adquirir conocimientos y también, muchas oportunidades de crecimiento. Trabajar para OBI es divertido y desafiante a la vez. Es una decisión de la que nunca me arrepentiré y, si quien lee esto decide presentar su solicitud, sé que tampoco lo hará".

Reimpreso de la página de Facebook de OBI Seafoods, bahía de Larsen.

Los cadetes de mar se hacen a la mar con Cooke

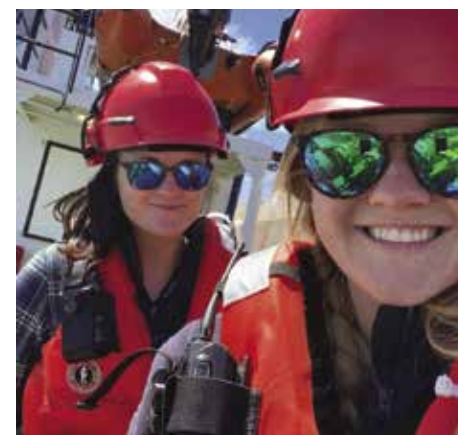
NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Lauryn Delaney y Lucy MacDonald se embarcaron en la aventura de un trabajo de verano cuando se unieron al equipo Cooke para una formación esencial para su programa de Tecnología de Navegación Marina en el Instituto Náutico del Colegio Comunitario de Nueva Escocia.

Su período de cadete de verano con Cooke les permitió cumplir con el requisito de pasar entre 60 y 90 días en el mar mientras estudian.

También están abriendo camino como las primeras mujeres cadetes que se unen a nuestro equipo.

Lauryn y Lucy entran en el tercer y último año del programa en septiembre. Ambas se graduarán con un billete de guardia, que es un billete comercial que les permite ser oficial en cualquier buque comercial, incluidos los pesqueros.

El objetivo de Lauryn es trabajar para obtener una licencia de capitán y, finalmente, convertirse en piloto de puerto en Saint John, Nuevo Brunswick.



El supervisor técnico de NL obtiene el premio a la trayectoria profesional temprana distinguida

ST. JOHN'S, NEWFOUNDLAND, CANADÁ –

Janice Duggan-Molloy, supervisora técnica de Cold Ocean Salmon, nuestro equipo de cría en Terranova y Labrador, ha sido galardonada con el Premio a la Trayectoria Profesional Temprana Distinguida de la Asociación de la Industria Acuícola de Terranova (NAIA) para 2020.

Este premio reconoce los logros de la generación emergente dentro de la industria.

El premio celebra el talento y la ambición de un empleado junior o aprendiz dentro de la industria de la acuicultura, reconociendo el talento sobresaliente y alentando a las estrellas en ascenso a convertirse en los líderes de la industria del mañana.

¡Felicidades, Janice!



Capacitación en materia de seguridad de extintores en Chile

CHILE – En junio, empleados de diferentes áreas de las operaciones de Cooke Chile participaron en una sesión de capacitación sobre el uso y manejo de extintores. Este programa de capacitación tuvo como

objetivo preparar a los trabajadores en situaciones de emergencia para que conozcan y apliquen los principios básicos del uso y manejo seguro de los extintores y la protección contra incendios.



Celebración del Día de la Madre en Chile

CHILE – En mayo, Cooke Aquaculture Chile se tomó el tiempo para celebrar a todas las madres para el Día de la Madre.



Capacitación en primeros auxilios en la planta de procesamiento de El Tepual

CHILE – Los empleados de la planta de procesamiento de El Tepual completaron recientemente una capacitación en primeros auxilios. El curso fue teórico y práctico, destinado a preparar a los trabajadores con los principios básicos de la atención de primeros auxilios en caso de una situación de emergencia, en el trabajo, en el hogar o en la comunidad. La formación incluyó la instrucción sobre el uso de la DEA ZOLL PLUS; contar con más personas capaces de usar este equipo ayudará a contribuir a la seguridad de todo el equipo.



Cooke Aquaculture Chile promueve el autocuidado a través del programa de vacunación contra la gripe H1N1

CHILE – En mayo, Cooke Aquaculture Chile inició su Programa de Vacunación contra la Influenza, tal como lo ha hecho en el pasado como medida preventiva para los empleados. La participación en este proceso de vacunación es un beneficio que está dirigido a cada empleado, con el objetivo de promover la prevención y la vida saludable.



Feliz cumpleaños número 65 a nuestro empleado más veterano de Cooke Aquaculture Scotland

OBAN, ESCOCIA – En abril, nuestro equipo de Cooke Aquaculture Scotland celebró el cumpleaños de su empleado más veterano, Ian Keen-Smith, que cumplió 65 años.

Él lleva 35 años en Cooke Aquaculture Scotland y ha visto muchos progresos en el sector de la acuicultura en ese tiempo.

Gracias por su contribución a la empresa y al sector, ¡y muchas felicidades!



Se refuerza el equipo de agua de mar de las Orcadas

ISLAS ORCADAS, ESCOCIA – Debido al continuo crecimiento de nuestras operaciones en las Islas Orcadas, hemos aprovechado la oportunidad para reforzar nuestro equipo de liderazgo en las Islas Orcadas.

El director de la zona de las Orcadas, Robert (Timbo) Peterson, conserva la responsabilidad general de las Orcadas, con especial atención a los centros de producción fuera del continente y a Hoy, mientras que Stewart Rendall asumirá el papel recién creado de director de las Islas del Norte.

Stewart ha adquirido una gran experiencia en la gestión con éxito de nuestros emplazamientos de Westray (incluido nuestro emplazamiento de alta energía de East Skelwick, situado a 2,5 km de la tierra más cercana) y asumirá la responsabilidad de nuestros emplazamientos de Rousay y Stronsay, que ocupan lugares más expuestos en la costa de las Orcadas con condiciones marítimas similares a las de Westray.



Robert (Timbo) Peterson



Stewart Rendall

El director de la planta de OBI Seafoods en Petersburg, Patrick Wilson, se jubila después de 34 años de trabajo

PETERSBURG, ALASKA, EE. UU. – Después de 34 años, Patrick Wilson se jubila de OBI Seafoods. El que fuera durante mucho tiempo gerente de planta de Petersburg se va ahora a un clima más cálido después de una sólida carrera en la familia OBI. Patrick comenzó a trabajar para Icycle Seafoods en 1988 como director de planta del buque de procesamiento Coastal Star (ahora llamado P/V Gordon Jensen) actuando como director de planta para la primera temporada de cangrejo Opilio del Mar de Bering del buque. Patrick trabajó en otras áreas de las operaciones de Icycle, aterrizando finalmente en Petersburg, donde pronto se convirtió en el director de la planta. Patrick se sintió atraído primero por Alaska porque le gustaba viajar a lugares remotos y le sedujo la aventura de trabajar en el estado. Llegó a amar Alaska y Petersburg en particular, donde ha trabajado junto a algunos de los empleados más antiguos de la empresa. Patrick señaló: “Disfruto mucho de la gente con la que trabajo y de la dinámica siempre cambiante de una pesquería a otra. Cada temporada y cada año trae consigo nuevos retos. Además, el paisaje y la fauna son increíbles, no hay muchos lugares en los que uno pueda sentarse en su oficina y ver pasar a las orcas nadando”.

Las instalaciones de Petersburg están ahora en las hábiles manos de Nik Wendell, que asumió la dirección de la planta a principios de la temporada 2021, mientras que Patrick se quedó para ayudar en la transición. Patrick deja atrás un legado de muchas temporadas de procesamiento exitosas y muchos amigos hechos en el camino. Cuando se le preguntó qué le aportó su mayor sensación de logro, Patrick respondió rápidamente: “Ver cómo superamos una temporada difícil en la que estamos desbordados por la producción pero, de alguna manera, nos las arreglamos para salir adelante. También, ver a la gente empezar desde

abajo y crecer hacia mejores trabajos y más responsabilidades”.

Cuando se le preguntó por la etapa de Patrick en la empresa, el vicepresidente de operaciones en Alaska de OBI Seafoods, John Woodruff, dijo “He trabajado con Patrick durante casi 50 años; trabajamos en Cossack Caviar, una pequeña empresa de huevos en Seattle en 1972. Creo que Patrick era todavía un adolescente y acababa de volver de la universidad. En esos primeros años, ambos trabajamos en el oeste de Alaska; Bethel, Emmonak, St. Mary’s, Aluknuk, y luego Patrick se desplazó más al norte y al oeste, a lugares como Golovin, Elim, Nome, Shaktulik. A finales de la década de 1980, ambos estábamos en Icycle (ahora OBI Seafoods) y hemos estado allí desde entonces, con Patrick trabajando como gerente de la embarcación de procesamiento Coastal Star y luego en Petersburg como gerente de la planta, donde ha estado durante unos 30 años”.

John también añadió: “Ha sido estupendo trabajar con él y ha hecho un excelente trabajo para la empresa a lo largo de todos estos años y de muchos, muchos desafíos. Su carácter ecuánime y su capacidad para tratar eficazmente con personas difíciles nos ha servido de mucho a lo largo de los años.

Además, tiene un gran sentido del humor y ha mantenido a todo Petersburg y a nuestros visitantes cautivados con la decoración de su oficina, que ha hecho las veces de museo estos últimos 15 años. Les deseo a Patrick y a Kimmie lo mejor en su jubilación”.

El presidente y director general de OBI Seafoods, Mark Palmer, elogió el tiempo que Patrick lleva en la empresa y señaló: “Dirigir las instalaciones de Petersburg es una gran responsabilidad y requiere años para comprender plenamente todas las capacidades. Contar con Patrick durante las dos primeras temporadas de funcionamiento de OBI, para la transición de algunos de sus conocimientos, ha sido de gran ayuda. Patrick ha sido fundamental para construir un equipo fuerte en Petersburg que se preocupa por los demás, por nuestra flota y por la comunidad; por eso no podemos agradecerle lo suficiente. Todo el mundo en OBI le desea una jubilación feliz y saludable”.

Se une a él en su jubilación su esposa Kimmie (Hyo Rye Kim), que ha trabajado para la empresa durante 44 años, primero como empleada de procesamiento y finalmente pasando a ocupar el puesto de cocinera jefe en las instalaciones de Petersburg. Patrick y Kimmie pasarán más tiempo en las Bahamas durante su jubilación, para poder disfrutar del buen tiempo, practicar el buceo en la playa, relajarse y divertirse con la familia y los amigos.

Por Julianne Curry, Directora de Asuntos Públicos



Izquierda: Patrick y Kimmie en la oficina de Petersburg al principio de sus carreras.

Abajo: Patrick y Kimmie en el muelle de la planta de Petersburg.





Comunidad

El emplazamiento del salmón de la Isla Deer se convierte en espacio de aprendizaje por un día

ISLA DEER, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

Cuando 20 alumnos de cuarto curso de la escuela Princess Elizabeth de Saint John, NB, realizaron recientemente una excursión a la isla Deer, tuvieron la oportunidad de conocer la importancia de la producción de alimentos saludables y locales de la mano del equipo Cooke.

Los estudiantes vieron uno de nuestros emplazamientos de

salmón atlántico desde la orilla y pudieron ver de cerca un smolt, un pez de tamaño comercial, así como un modelo de jaula de salmón y algunas muestras de nuestros materiales de red de última generación.

Agradecemos a Joel Richardson, Scott Dougan, Mike Thompson, Claire Ryan y Kevin Schyf por acoger a los estudiantes y enseñarles cómo cultivamos el salmón del Atlántico.



Icicle Seafoods respalda a la Clínica de Salud de Dutch Harbor

DUTCH HARBOR, ALASKA, EE. UU. –

Icicle Seafoods tuvo el placer de apoyar a la Clínica de Servicios Familiares y de Salud de Iliuliuk (IFHS) de Dutch Harbor (Unalaska) mediante una contribución de alimentos para una barbacoa comunitaria en el Día de los Caídos. Este evento ayudó a alimentar a unas 250 personas de la comunidad de Dutch Harbor. La contribución de Icicle también nos ayudó a apoyar aún más nuestra asociación con la Clínica IFHS y a decir "gracias" a la comunidad por ayudar a mantener nuestras operaciones seguras desde el comienzo de la pandemia de COVID-19. Icicle fue la única procesadora de

la zona de Dutch Harbor que no cerró debido a un brote de COVID. "Nuestra asociación con la Clínica IHFS ha sido fundamental para mantenernos en funcionamiento durante estos tiempos difíciles. Estamos agradecidos por su apoyo y esperamos tener muchas más temporadas de éxito", declaró Chris Pugmire, director de operaciones de Icicle Seafoods.

Por Keith Nelson, director de la planta de Northern Victor y Tim Holm, director de seguridad de Northern Victor

Instalación de procesamiento de Northern Victor.





¡Realmente hicimos una limpieza profunda para el Día de la Tierra!

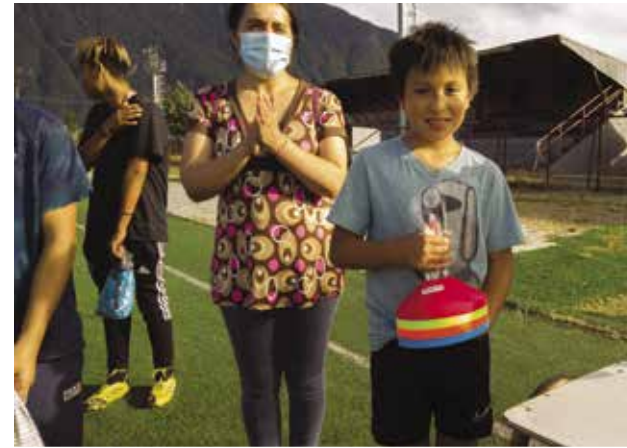
NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En el Día de la Tierra, que cayó durante la Semana Nacional del Voluntariado, nuestros equipos lo celebraron limpiando nuestros barrios.

Gracias a todos los que participaron, además de todos los que realizan limpiezas de playa y de la comunidad en diferentes épocas del año.



Cooke Aquaculture Chile dona material deportivo al Club Paul Harris de Aysén

AYSÉN, CHILE – Como empresa comprometida con su comunidad, Cooke Chile donó recientemente equipamiento deportivo al Club Paul Harris de Aysén. En este Club Deportivo participan niños de entre 6 y 13 años, entre ellos algunos hijos de nuestros empleados de Cooke Chile. La donación incluye artículos como balones, conos, escaleras y camisetas, que se usarán para ayudar al Club a cumplir su labor de promoción del deporte infantil.



Comedores abiertos para la comunidad en diferentes sectores de Puerto Montt

PUERTO MONTT, CHILE – Una de las actividades que seguimos realizando para apoyar a la comunidad durante la pandemia es la implementación de comedores abiertos, donde Cooke Chile entrega alimentos para que las personas y familias puedan acceder a un almuerzo gratis.

Actualmente tenemos cuatro comedores abiertos:

- Parroquia Crucero: abierto a partir de septiembre de 2020
- Junta de Vecinos de Vicuña Makena: abierto en octubre de 2020
- Junta de Vecinos: abierto en enero de 2021
- Junta de Vecinos del Bosque Nativo: abierto en febrero de 2021

Cooke Chile entrega alimentos todos los sábados a las personas y familias vulnerables que, por enfermedad o pérdida de trabajo, se han visto afectadas en la pandemia. ¡Cooke ya ha entregado más de 7660 almuerzos a los miembros de la comunidad que más lo necesitan!



Cooke Chile hace donaciones a los zoológicos de Los Ángeles y Buin Marino

CHILE – Recientemente, Cooke Chile llevó a cabo donaciones de derivados del salmón a dos zoológicos que se vieron afectados por el suministro de alimentos para los animales debido a la pandemia. En

Los Ángeles, el producto ayudará a dar de comer a los osos rescatados que actualmente permanecen en el zoológico. En el zoológico marino de Buin, la donación es para las familias de leones marinos y pingüinos sudamericanos.



Campaña Buck-A-Pay para IWK

REGIÓN ATLÁNTICA DE CANADÁ – Todavía puede ayudar al IWK a través de nuestra campaña en curso BUCK-A-PAY FOR THE IWK.

Lanzado el martes de las donaciones en 2020, este programa demuestra que se necesita muy poco de cada uno de nosotros para marcar juntos una gran diferencia para muchas familias de los canadienses del Atlántico en su momento de mayor necesidad.

En nuestros primeros meses, pudimos recaudar \$3000 para el Teletón del IWK. Y tenemos el potencial de recaudar mucho más. Si quiere ayudar, puede visitar cookeinfo.com/buck-a-pay para saber más y apuntarse.



Bolos y barbacoas de GMG para Big Brothers Big Sisters

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Tuvimos una bola (de bolos) en nuestras barbacoas de agradecimiento a los empleados en la tienda de red de GMG en St. George, N.B., este mes de junio. Además de hamburguesas, perritos calientes y nuestro increíble salmón a la barbacoa de arce, montamos una bolera para recaudar fondos para Bowl for Kids Sake en apoyo de Big Brothers Big Sisters de Saint John.

GMG Lanes usó tapones de jaula de salmón como bolos y pelotas de baloncesto, de fútbol y boyas como bolas de bolos. Todo ello dio lugar a unos entretenidos conjuntos de jugadas únicas.



Cooke



Un océano de oportunidades aguarda

En Cooke, creemos en recompensar la iniciativa, el ingenio y la ética de trabajo. Visite mycookecareer.com para revisar las oportunidades potenciales para llevar adelante su carrera.



Semana Nacional del Voluntariado; los mentores traen el cambio

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Una de las mejores cosas que podemos dar a nuestra comunidad es nuestro tiempo. Por eso, Cooke es desde hace mucho tiempo socio de nuestras escuelas locales y de Big Brothers Big Sisters de Saint John.

Apoyamos a personas como Kathy, de nuestro equipo de RRHH, que conoció a Chloe por primera vez en 2013 como parte del programa de tutoría en la escuela de BBBS. Esa amistad ha crecido y Kathy es ahora la hermana mayor no oficial de Chloe.

Troy, de nuestra división de equipamiento, ha estado emparejado con Alex durante seis años y siguen reuniéndose semanalmente como parte de un programa de mentores en la escuela. Actualmente están planeando un proyecto de construcción en el taller de madera.

Ted, de nuestro equipo de agua salada, se convirtió en el mentor de Dawayne en la escuela en 2011 y siguen manteniendo una conexión mientras Dawayne hace la transición de la escuela al trabajo.

Durante la Semana Nacional del Voluntariado, celebramos a Kathy y Chloe, a Troy y Alex, a Ted y Dawayne y a los muchos voluntarios de nuestra empresa que dan su tiempo para ayudar a mejorar nuestras comunidades.

Si desea saber más sobre cómo ser un Hermano Mayor o una Hermana Mayor, visite: saintjohn.bigbrothersbigsisters.ca



Cooke se asocia, pero camina aparte, para el evento virtual Pasos por la Vida

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Pasos por la Vida es tradicionalmente una caminata familiar de 5 km que tiene como objetivo educar a la comunidad sobre los devastadores efectos de cada tragedia en el lugar de trabajo y cómo podemos trabajar juntos para evitar que otros se lesionen o mueran en el trabajo.

Debido a las limitaciones de COVID-19, este año Pasos para la Vida se hizo de forma virtual, en lugar de en equipo.

Algunos miembros del Equipo Cooke aceptaron el reto y caminaron (al menos) 5 km este mes para ayudar a recaudar fondos y crear conciencia.



Culmarex toma la delantera en el Desafío de las Ciudades Saludables

ESPAÑA – En España, nuestro equipo de Culmarex está participando en Ciudades Saludables, un proyecto que promueve y celebra estilos de vida saludables a través del Deporte - Vida Saludable - Medio Ambiente.

En un momento de la competición, Culmarex ocupó el primer lugar en el promedio de pasos, y uno de nuestros trabajadores de Culmarex, Javier Mula Román, ¡tuvo el tercer total de pasos más alto!

Enhorabuena Javier y a todo nuestro equipo de Culmarex por dar un paso al frente por la salud!

Gracias por apoyar a Hillary's Hope for Hunger

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El sábado 24 de abril, la colecta de alimentos y la recaudación de fondos de Hillary's Hope for Hunger aportaron 7234 libras de alimentos y \$19.120.

Gracias a todos los que donaron a través de una deducción de la nómina, ¡que la empresa igualó!



Los voluntarios entregan la recaudación del reciclaje al grupo comunitario

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Reciclamos porque es lo correcto, pero gracias a personas como Christa, Kelly y Lewanna de nuestra oficina de 76 Carleton en Saint John, nuestro reciclaje también ayuda a nuestra comunidad.

Se han ofrecido a devolver nuestras latas y botellas y a donar lo recaudado a Youth Unbound, que gestiona Safe Harbour House, que ofrece apoyo a los jóvenes sin hogar de Saint John.

Durante la Semana Nacional del Voluntariado, celebramos a nuestras comunidades y a nuestros colegas que encuentran formas de devolver y aportar cambios.



Concurso fotográfico



CANADÁ

GANADORA: *Shelley Berdan* – Nuevo Brunswick

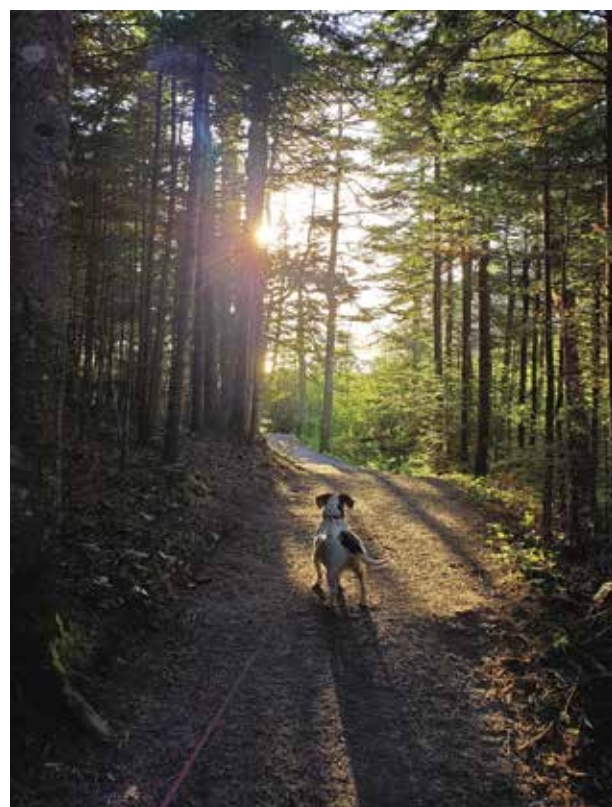
Comentarios del juez: La luz eléctrica artificial que ilumina el faro tiene casi la misma luminosidad que la luz ambiental del cielo. Debido a que esta foto fue tomada al atardecer, el cielo tiene un gradiente que va del rojo al naranja y al azul, y el faro tiene su propio tono de color por las luces eléctricas. Hay mucho espacio negativo en la foto, lo que permite utilizar esta imagen de muchas maneras diferentes (añadiendo texto, por ejemplo).

El faro está colocado en el “tercio derecho-vertical”, que es un término de composición que significa que está colocado en el lado de la foto que es tradicionalmente agradable a la vista.

Mención honorífica:

Tracy Justason – Nuevo Brunswick

Comentarios del juez: El perro cuenta una historia muy poética, que muchos espectadores apreciarían inmediatamente como metáfora.



EE. UU.

GANADORA: *Casey Sase* – Alaska

Comentarios del juez: Una composición mínima suele ser muy potente, ya que el sujeto principal no tiene que competir con otros temas por la atención del espectador. La fuerza de esta foto del águila está en su simplicidad. El sujeto principal es el águila, y el secundario es la hermosa cordillera. Dos sujetos solamente, muy potentes.

Mención honorífica:

Timothy Holm – Alaska

Comentarios del juez: ¡Esas nubes son únicas! A primera vista me parecieron ovnis. Me llamó la atención, ¡lo cual es bueno!





EUROPA

GANADORA: *Donald Macisaac* – Escocia

Comentarios del juez: Soy fotógrafo profesional desde hace 23 años y no tengo ninguna foto de aves que capture la naturaleza salvaje como ésta. El momento es perfecto, con el pececito en la boca, y su elección de velocidad de obturación congeló perfectamente las alas del pájaro.

Mención honorífica:

Mark Weir – Escocia

Comentarios del juez: Mark entiende la composición. Hay una comprensión muy clara de las "líneas principales", así como el uso de formas geométricas, como los triángulos, para hacer una composición fuerte. Muy mínima y fuerte.



SUDAMÉRICA

GANADORA: *Odair Fortin* – Honduras

Comentarios del juez: No sólo el arco iris crea un semicírculo en el cielo, sino que el círculo "se completa" con los reflejos del agua y la madera a la deriva. La madera a la deriva también completa el círculo de manera que conduce el ojo del espectador a lo largo del camino hacia la derecha.

Mención honorífica:

Pablo Ferreira – Nicaragua

Comentarios del juez: Puedo ver fácilmente cinco triángulos diferentes en esta foto que dan a la composición una fuerza visual que me gusta mucho.

SOBRE NUESTRO JUEZ

Mark Hemmings es un fotógrafo profesional de viajes y de calle. También es instructor de talleres de fotografía, enseñando anualmente a la gente cómo crear mejores fotografías en Italia, el Caribe, México, Japón e Israel. Mark también es autor de iPhone Photography For Dummies y Android Smartphone Photography for Dummies. Siga las aventuras fotográficas de Mark en Instagram @markhemmings y en su página web markhemmings.com





Captura salvaje

CANGREJO ROJO

Listo para comer



Dé rienda suelta a su creatividad culinaria con el delicado y dulce sabor de la carne de cangrejo rojo de alta mar capturado de forma salvaje. Pruebe a hacer este divertido giro a un clásico, la tostada de cangrejo con aguacate. Cubrimos nuestras tostadas de aguacate con cangrejo, una rodaja de jalapeño y un chorrito de mayonesa de sriracha.