

Cooke



PROYECTO **UNO**

UNA EMPRESA | **UN** EQUIPO | **UNA** MISIÓN

APRENDA MÁS SOBRE NUESTRA INICIATIVA DE ERP EN LA **PÁGINA 4**

Contenido

En esta edición

PÁGINA 4

La gran idea : Proyecto Uno

Una empresa - Un equipo - Una misión



PÁGINA 6

Mercado:

True North Seafood recibe el reconocimiento como uno de los 25 principales innovadores de productos en Norteamérica



PÁGINA 8

Crecimiento y desarrollo:

Cooke Aquaculture Scotland se muda a una nueva oficina corporativa y consigue duplicar su espacio



PÁGINA 12

Sostenibilidad:

Los logros del BRC de OBI Seafoods ayudan a poner de relieve el éxito de la empresa en 2021



En la portada

Cooke tiene en marcha el Proyecto Uno, una iniciativa que durará varios años con el fin de crear un moderno sistema de planificación de recursos empresariales (ERP).

Artículos especiales

18 En las noticias:

Cooke Chile conoce a la comunidad de Puerto Tranquilo

22 Nuestra gente:

Sarah Thorne: soldadora de KCS que recibe numerosos elogios mientras sigue aprendiendo y enseñando su oficio

32 Comunidad:

Omega Protein ayuda a los habitantes de Louisiana afectados por la devastación del huracán Ida

En todas las ediciones

- 3 Mensaje de Glenn
 - 4 La gran idea
 - 6 Mercado
 - 8 Crecimiento y desarrollo
 - 12 Sostenibilidad
 - 18 En las noticias
 - 22 Nuestra gente
 - 32 Comunidad
 - 44 Concurso fotográfico
- Contraportada : Cutler Cove Salmon; calidad excepcional. Así se hace en Estados Unidos.



Agradecemos su apoyo editorial o fotográfico:

Alessandro Giardino, Andrew Watson, Andrew Lively, Ben Landry, Chad Kingwell, Chuck Brown, Cindy Luna, Cinthya Benites, Chris Herald, Debbie Szemerda, Glenn Cooke, Jill Cronk, Joel Richardson, John Daly, Juan Garcia, Julia Deep, Julianne Curry, Kris Nicholls, Len Stewart, Mark Clinton, Rafael Hortelano Peurta, Seth Dunlop, Victor Jano.

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



Mensaje de Glenn

Nuevos principios para perfeccionar el servicio al cliente y así superar los estándares de la industria

Al cabo de 37 años de rápido crecimiento, Cooke ha emprendido en los últimos tiempos el Proyecto Uno, un programa de varios años que pretende integrar la planificación de los recursos empresariales y transformar nuestro modo de hacer negocios. Esta edición arranca con una introducción al Proyecto Uno y a nuestro proceso de diseño de un sistema que nos permitirá gestionar nuestras operaciones de una forma más integrada y estratégica.

Si bien inicialmente nos centramos en True North Seafood, a la larga tenemos previsto implementarlo con mayor amplitud en toda nuestra familia de empresas. Al estandarizar y automatizar algunos de nuestros procesos, ahorraremos tiempo y dinero. Los proyectos de ERP en marcha ahora son la base de futuras iniciativas y de nuestro objetivo continuo de mejorar el nivel de servicio y la experiencia de nuestros clientes. Es un placer para mí que conozcan más sobre este importante proyecto en esta edición de nuestro boletín.

Por otra parte, estamos orgullosos de las recientes certificaciones y logros de todas

nuestras divisiones, y que celebramos aquí. Por ejemplo, desde el nombramiento de True North Seafood como uno de los 25 mejores innovadores de productos del mar de SeafoodSource.com, hasta los logros de BRC de OBI Seafood, incluyendo la certificación Non-GMO Project Verified de Seajoy, el equipo Cooke de todo el mundo trabaja conjuntamente con programas de certificación de terceros con el fin de garantizar que nuestros procesos y productos sigan cumpliendo y superando los estándares de la industria.

Como podrá leer en las páginas siguientes, nuestros empleados siguen sobrepasando su participación en sus comunidades. Esta edición también captura solamente algunas de las formas en que nuestros empleados y divisiones han estado produciendo impactos positivos en los últimos meses. En Louisiana, Omega Protein colaboró para apoyar a los afectados por el huracán Ida; Cooke Aquaculture Scotland ayudó a financiar un espacio de aprendizaje al aire libre para estudiantes; ayudamos a organizar una serie de limpiezas de playas en Terranova; Seajoy celebró el 140º año consecutivo de su Programa de Manglares; y, el Equipo Cooke

recaudó más de 35.000 dólares para apoyar a los pacientes de cáncer en el condado de Charlotte.

Al pensar en los impactos positivos de este trabajo voluntario, principalmente en el contexto de la pandemia en curso, me siento muy orgulloso de la forma en que el Equipo Cooke actúa en favor de los necesitados de su comunidad y me conmueve mucho la variedad y el alcance de las causas que nuestra empresa apoya gracias al tiempo y el talento de nuestros empleados.

Mientras todos continuamos transitando tiempos inusuales y cambiantes en términos de cómo hacemos negocios e interactuamos unos con otros, la certeza que tengo es que lo que distingue a Cooke como empresa es el compromiso y la pasión de nuestra gente, como empleados y miembros de la comunidad. Nos mantenemos dedicados a preservar la seguridad y la salud de los empleados y de las comunidades, y a ofrecer productos del mar sanos a los clientes de todo el mundo.

Glenn Cooke,
director ejecutivo

TRUE NORTH SEAFOOD

UNA Empresa – UN Equipo – UNA Misión

Cooke Aquaculture Inc. ha emprendido un viaje de varios años de transformación empresarial. El crecimiento de nuestro negocio ha sido importante en la última década y se mantiene en evolución a un ritmo rápido, resultando en un complejo ecosistema de sistemas dispares y heredados. Unido a ello, las nuevas oportunidades comerciales son frecuentes y exigen una actuación más rápida de lo que permiten los sistemas actuales. La pretensión de cubrir los cambios necesarios para los requisitos tanto comerciales como técnicos en el transcurso del tiempo ha dado lugar a numerosas personalizaciones, dificultando aún más el mantenimiento y la modernización de los sistemas existentes. En el entorno actual no es posible aprovechar al máximo las oportunidades de negocio por muchas razones diferentes, incluidas las limitaciones derivadas de la inconsistencia de los procesos, la insuficiencia de los análisis y la integridad de la información.

En octubre de 2020, se aprobó una iniciativa para materializar esta transformación empresarial al seleccionar D365 de Microsoft como sistema moderno de planificación de recursos empresariales (ERP). Ya se ha comenzado un programa plurianual, el Proyecto Uno, orientado a establecer los componentes fundamentales del sistema para True North Seafood Inc. (TNSF) de la familia de empresas Cooke. El enfoque incluirá la gestión financiera, las ventas, la gestión de inventarios/almacenes, el valor añadido y el procesamiento por parte de terceros, además de la elaboración de informes.

La gran idea

El Proyecto Uno implementará módulos y procesos empresariales determinados del paquete D365. Dicha tecnología servirá para que la empresa goce de la capacidad y la flexibilidad necesarias para rediseñar las prácticas empresariales existentes de modo que se alineen mejor con los mejores procesos de su clase y se estandaricen en la medida de lo posible en toda la empresa. D365 permitirá eliminar las ineficiencias provocadas por los sistemas anticuados no capaces de proporcionar información financiera, de ventas y operativa actualizada y detallada.

La fase inicial de este proyecto se centrará en True North Seafood US, incluidas las instalaciones de procesamiento de New Bedford, y tiene como objetivo crear una solución básica que pueda emplearse en otras versiones de forma acelerada.

Gracias a la implementación de Microsoft D365, Cooke tiene previsto cumplir los siguientes objetivos del proyecto:

- Apoyar los mejores procesos de su clase que cumplan con los requisitos actuales y futuros de TNSF, reducir el esfuerzo manual y garantizar la calidad e integridad de los datos
- Centralizar las funciones de ventas, contabilidad y compras de los centros de distribución (DC) a TNSF, donde los DC se convierten en divisiones de TNSF
- Mejorar la sostenibilidad y reducir el riesgo al facilitar el ciclo de vida, el soporte y la formación del usuario final
- Proporcionar análisis e informes que permitan una rápida y acertada toma de decisiones

- Proporcionar una agilidad del sistema que pueda responder con rapidez al cambiante entorno empresarial a través de una construcción CORE con un conjunto de procesos estándar que permita un despliegue más rápido en el futuro
- Mejorar la experiencia del cliente para que todos los clientes norteamericanos compren a una sola empresa, TNSF, con una entidad estadounidense y otra canadiense
- Construir la estructura de TNSF de manera que cualquier proveedor interno (por ejemplo, True North Salmon, Cooke Scotland, etc.) pueda medirse/gestionarse como todas las demás relaciones con los proveedores

A continuación, presentamos algunas de las muchas ventajas reales que nos aporta D365:

- UNA lista global de productos
- UNA ventanilla única para los clientes
- UNA orden de compra para pedidos complejos
- UNA lista de precios
- UNA lista de materiales
- UN método de previsiones
- UNA jerarquía de productos
- UNA estructura GL
- UNA visión de la rentabilidad de los clientes
- UN informe financiero consolidado
- UNA visión del rendimiento de los productos
- UN proceso de gestión del almacén
- UN proceso de cotización a caja
- UN sistema para garantizar la seguridad

Factores cruciales de éxito para Cooke

Los factores cruciales de éxito de este proyecto para Cooke incluyen:

- Elaboración de informes y análisis para hacer posible una toma de decisiones oportuna y precisa, incluidos los análisis ad hoc
- Procesos estandarizados y listos para usar con una propiedad clara
- Funciones centralizadas de ventas, contabilidad y compras dentro de TNSF US, incluidos los centros de distribución
- Una única "cara" para todos los clientes de EE.UU. (es decir, una orden de compra del cliente para cualquier variación de productos de TNS o TNSF)
- Éxito demostrado del enfoque general del Proyecto Uno, que incluye, entre otras cosas, la gestión del cambio, la gobernanza del proyecto y la gobernanza de la solución (ARB)

Comunicación y gestión del cambio:

En el marco del proyecto estamos adoptando un enfoque diferente en el que trabajamos minuciosamente para informar y captar a todas las partes interesadas desde el principio con información relevante. Celebramos reuniones quincenales con los directivos y los recursos superiores de TNSF con cada uno de nuestros flujos de trabajo. También estamos trabajando muy de cerca con otros equipos, como los de TI y Marketing, fuera del proyecto, para asegurarnos de que nos mantenemos en consonancia con la estrategia global de Cooke y ayudamos a facilitarla siempre y cuando sea posible.

Otras comunicaciones incluyen un boletín mensual como parte de nuestro plan de comunicación del proyecto; esta es nuestra publicación de enero:

Cómo trabajamos:

Sabemos que nuestro éxito depende del compromiso de nuestro equipo de proyectos. Por ello, hemos seleccionado un grupo de personas con un alto nivel de energía y con un gran conocimiento en sus áreas, junto con la capacidad de pensar en formas nuevas y creativas para mejorar el negocio.

Nuestras reglas de compromiso

- PLANIFICAR EL TRABAJO
- TRABAJAR EN POS DEL PLAN
- MANTENER UN SESGO DE ACCIÓN
- BUSCAR CONSENSO
- ATACAR EL PROCESO NO A LA PERSONA
- CELEBRAR LAS VICTORIAS
- CONSTRUIR UN GRAN EQUIPO

Nuestras principios rectores

- MANTENER LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE DEL CLIENTE A LA VANGUARDIA
- APOYAR LOS MEJORES PROCESOS ESTANDARIZADOS DE SU CLASE
- UTILIZAR FUNCIONALIDAD LISTA PARA USAR POCAS EXCEPCIONES
- DESARROLLAR UNA SOLUCIÓN SENCILLA Y FÁCIL DE USAR
- ELIMINAR SILOS CUALQUIER TAREA, CUALQUIER PERSONA, CUALQUIER MOMENTO

PROJECT ONE NEWSLETTER
JANUARY 2022 | ISSUE NO. 6

PROJECT HIGHLIGHTS

- Obtained final sign-off on business requirements
- Mapped Cooke customer and vendor data in D365
- Designed how different Cooke systems such as Kyriba, and Marel will integrate with D365
- Developed standard views for documents such as Purchase Order, Bill of Lading and Sales Order forms in D365

We are now working to:

- Document future state business process maps
- Complete integrations of financial and accounting systems (Kyriba, Concur, EDI) with D365
- Build dashboards and reports
- Finalize product master
- Develop testing strategy and draft test scripts
- Prepare for End-User Training and develop training content and guides

OVERALL PROJECT STATUS

- D365 Workshops – Complete
- CRP1 – Complete
- Gap Identification – Complete
- Gap Analysis – Complete
- Future State Business Process Mapping – In Progress
- Integrations – In Progress
- Master Data – In Progress
- Migrations – In Progress
- Report Development – In Progress
- End User Training – Planned
- CRP2 – Planned
- UAT – Planned

FOCUSED ON MOBILITY

D365 works online or offline, on most devices, anywhere. This ensures that users can access the knowledge they need, when they need it, and respond faster even when they are on the move. D365 content can be accessed directly via a web browser (such as Edge or Chrome) or through the dedicated Microsoft D365 mobile app available for iOS and Android devices. More information on supported devices can be found [here](#).

PROCUREMENT MADE EASY

Presently, critical procurement processes such as inventory management, vendor account, performance management and procurement reporting are mostly done manually. Through automated inventory tracking and control, D365 will offer visibility into inventory assets and order preparation, which will in turn provide valuable data that will allow us to identify and leverage trends around our "spend data", vendor account performance and potential areas for cost savings.

Centralization of vendor information across all CAI divisions will also be possible in D365, in addition to easier access to consolidated procurement reporting.

DID YOU KNOW...

... that each year, alongside weekly updates, Microsoft delivers two major releases? This continuously improves and extends the capabilities of D365, resulting in a future-proof platform that is constantly being improved and developed.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Q1: What will End-user training for D365 look like and how is training delivered?
A1: After careful consideration and consultations with our implementation partner (Allthya), we are adopting a "Train-the-Trainer" approach for our end-user training. In this scenario, key business users within each stream are identified and trained by Project ONE Stream Leads, and these advanced users, empowered with new knowledge on practical use of the system and carefully curated learning content will then transfer their knowledge to other users within their business groups. Standard Operating Procedures (SOPs) and post-training guides will be delivered on an on-going basis, directly within D365, through a digital adoption tool. Walk-throughs, videos, self-help menus, and more will also be available in-app, to guide users through every aspect of D365.

GET FAMILIAR WITH D365 TODAY

You can get familiar with Microsoft D365 features and functionalities by visiting the [Microsoft Learn page](#) and completing the modules in the learning path or you can simply sign up for the official Microsoft D365 newsletters [here](#).

SPECIAL THANKS

We would like to express our sincere gratitude to all our esteemed readers, our implementation partner, Allthya, as well as our internal partners and SMEs within Cooke, for a successful 2021. Special thanks to [Mark Clinton](#) and [Chuck Brown](#), who worked with Project ONE. Despite their busy schedules, to bring our newsletters to life and to our readers.

Thank you so much and we look forward to a productive and collaborative new year!

For more information about Project ONE, please contact any of our team members directly, or through our project e-mail address: project.one@cookeaqua.com



True North Seafood recibe el reconocimiento como uno de los 25 principales innovadores de productos en Norteamérica



SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

Cooke Inc. tiene el placer de anunciar que su marca de consumo, True North Seafood, fue seleccionada para formar parte de los 25 mejores innovadores de productos del mar de SeafoodSource.com - Edición 2021. Las empresas galardonadas son proveedores de productos del mar con capacidad de innovación que están transformando la industria norteamericana.

“Con la pandemia de COVID-19, los consumidores quieren opciones saludables y fáciles de preparar en casa, y estamos orgullosos de desarrollar nuevos productos al estilo de los restaurantes para ayudar a cubrir esa necesidad”, afirma Joel Richardson, vicepresidente de relaciones públicas de Cooke Inc.

True North presentó tres de sus nuevos productos a la consideración de SeafoodSource.com: cangrejo rojo de alta mar capturado en estado salvaje, porciones de salmón atlántico congelado y hamburguesas de salmón atlántico. “Con nuestros nuevos productos, apostamos por ingredientes sencillos, que sabemos que son cada vez más importantes. También hemos destacado el contenido proteínico de nuestros productos, para ayudar a los consumidores a encontrar esta información más fácilmente en nuestros envases”, añadió Richardson.

SeafoodSource.com es propiedad y está gestionada por Diversified Communications, con sede en Portland, Maine, EE.UU., una empresa internacional líder en medios de comunicación que ofrece acceso al mercado, educación e información gracias a eventos

globales, nacionales y regionales, productos digitales y publicaciones.

La lista de los 25 principales innovadores de productos del mar - Edición 2021 está disponible aquí: www.seafoodsource.com/news/foodservice-retail/the-top-25-seafood-product-innovators

En 2020, la empresa familiar Cooke recibió el nombramiento de SeafoodSource.com como uno de los 25 mejores proveedores de productos del mar de Norteamérica por su sostenibilidad y conservación, y en 2021 la empresa ganó la designación del Club de Platino de las empresas mejor gestionadas de Canadá por decimosexto año consecutivo. Cooke distribuye a nivel mundial productos frescos y sostenibles de la marca True North Seafood.



SALMÓN DEL ATLÁNTICO CRIADO EN EL OCÉANO. DIRECTAMENTE DESDE EL CORAZÓN DE MAINE.

Es un placer anunciar el lanzamiento de nuestra nueva marca de salmón nacional en el mercado estadounidense: ¡Cutler Cove Salmon! Salmón del Atlántico criado en el océano directamente desde el corazón de Maine.

El salmón Cutler Cove tendrá una posición privilegiada en nuestra oferta de productos y será el salmón atlántico preferido por los chefs y los proveedores de restaurantes que valoran los productos del mar de alta calidad, así como por los minoristas y consumidores estadounidenses de alto nivel que se sienten motivados por la calidad y el sabor.

Según un estudio de investigación personalizado de Mintel realizado en EE. UU. en 2020, hemos aprendido como una combinación específica de atributos del producto que solamente nosotros

podemos ofrecer es muy atractiva para los consumidores de pescado fresco en EE. UU.:

- **Producto de EE. UU.**
- **Fresco, nunca congelado**
- **Criado sin utilizar antibióticos**
- **Certificación BAP (Mejores prácticas de acuicultura) de 4 estrellas**

La marca Cutler Cove Salmon ha sido construida sobre estos significativos atributos que impactan a los consumidores de pescado fresco en el mercado estadounidense.

Como único proveedor de salmón atlántico criado en el océano, ‘producto de EE. UU.’, criamos y cosechamos con orgullo nuestro salmón Cutler Cove para conseguir el salmón más fresco que podemos ofrecer a nuestros clientes. Este conjunto único

de atributos hace que nuestra oferta de productos de primera calidad sea exclusiva para clientes selectos.

El lanzamiento es fruto de la colaboración de todo el equipo multifuncional, incluyendo Marketing, Ventas, Embalaje, Calidad, Cadena de suministro, Operaciones, y a todos los implicados en las plantas hoy queremos decirles: ¡gracias por desempeñar un papel clave en la creación de la marca Cutler Cove Salmon!

La marca se lanzará progresivamente a principios de 2022. ¡Esté atento a más actualizaciones de Cutler Cove Salmon!

Vísitenos en cutlercovesalmon.com o síguenos en Facebook para más información.



Crecimiento y desarrollo

Cooke Aquaculture Scotland se muda a una nueva oficina corporativa y consigue duplicar su espacio

BELLSHILL, ESCOCIA –

En noviembre, Cooke Aquaculture Scotland reubicó su oficina corporativa al tiempo que el país sale de la pandemia del COVID-19.

Cooke se ubicará en Avondale House, en el parque empresarial de Strathclyde, en Bellshill, cerca de la autopista principal que conecta Glasgow y Edimburgo, las dos ciudades más grandes de Escocia.

La oficina principal se encuentra en una ubicación privilegiada dentro del parque empresarial y ha sido completamente reformada, equipándose con nuevos dispositivos de eficiencia energética en todo el recinto para crear una oficina moderna que brinde un espacio de primera calidad a los equipos de ventas, cadena de suministro, finanzas, comunicaciones, TI y sostenibilidad de Cooke en el Reino Unido.

La oficina funciona con electricidad renovable obtenida del parque eólico de Blantyre Muir, cerca de Hamilton, y dispone de espacios de carga para vehículos eléctricos en el exterior, siguiendo el compromiso de la empresa con la sostenibilidad.

Con poco más de 5000 pies cuadrados, la nueva oficina corporativa tiene más del doble de metros cuadrados que las actuales oficinas de Cooke en Strathclyde Business Park. De este

modo, el personal no solo podrá mantener el distanciamiento social, sino que también dispondrá de escritorios para el personal que por lo general no tiene su sede en Bellshill.

Además, la nueva oficina corporativa incluirá instalaciones autónomas de cocina y baño que nos permitirán mantener espacios compartidos seguros e higiénicos, los cuales únicamente podrán utilizar los empleados de Cooke.

Durante la pandemia, Cooke ha tomado medidas excepcionales para mantener la seguridad de todo su personal y ha adoptado un enfoque muy prudente. La empresa también ha desarrollado una política híbrida que permite al personal conciliar su trabajo en casa y en la oficina.

A muchos de los empleados de la oficina de Cooke Aquaculture Scotland se les pidió que trabajaran desde casa a principios de marzo de 2020, antes del anuncio de cierre del primer ministro el 23 de marzo de 2020 y la mayoría ha seguido trabajando desde casa desde hace 20 meses.

Cooke también contrató a más personal para hacer posible el distanciamiento social, sobre todo en nuestras estaciones de empaquetado en Orkney y Shetland, e implementó medidas de seguridad frente al COVID en todas las oficinas, anticipándose a una vuelta a las oficinas en 2020

que nunca llegó a concretarse.

La apertura de la nueva oficina corporativa ratifica la importancia que la empresa otorga al trabajo colaborativo del personal, así como el compromiso a largo plazo de la firma con Escocia.

“Han pasado 20 meses desde que nos decidimos a permitir al personal que pudiera trabajar desde casa. En marzo de 2020 nadie podía predecir cuánto duraría la interrupción de las actividades, ni prever el efecto que la pandemia de COVID-19 tendría en nuestras vidas laborales y personales”, dijo Colin Blair, director general de Cooke Aquaculture Scotland. “Así que la apertura hoy de nuestra nueva oficina corporativa, y el regreso de todos nuestros colegas de la oficina en todo el país, se siente como un paso importante.

“El virus sigue circulando y tenemos que convivir con el COVID-19 durante un tiempo todavía, pero parece que las cosas empiezan a volver lentamente a la normalidad. Verdaderamente hemos echado de menos el espíritu de equipo, la creatividad y la colaboración que se dan cuando la gente trabaja en el mismo lugar y al mismo tiempo, juntos. Estamos realmente entusiasmados con la perspectiva de la interacción presencial y segura, que es tan importante para nuestros colegas como individuos, y para la empresa en su conjunto”.

Capacitación del equipo HACCP en Honduras

HONDURAS – Conservar las normas de seguridad requiere el compromiso del equipo, por lo que el equipo encargado de la seguridad alimentaria en Seajoy participó en una capacitación destinada a reforzar la forma en que nuestro sistema de gestión de la calidad y la seguridad garantiza que nuestros clientes reciban el mejor producto.

El equipo de Omega tiene previsto reunirse con socios de la industria de la alimentación de mascotas

KANSAS CITY, MISSOURI, EE. UU. – Omega Protein es un proveedor sostenible de un ingrediente esencial para la alimentación de las mascotas. En septiembre, el equipo de ventas y marketing de Omega viajó al Foro de la Comunidad de la Industria de Alimentos para Mascotas con el fin de reunirse con socios de la industria de alimentos para mascotas.



Bioriginal y Phynova celebran un acuerdo de colaboración para promover Reducose® en el mercado norteamericano

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ y OXFORD, REINO UNIDO – En septiembre, PHYNOVA Group Ltd “Phynova” y Bioriginal Food & Science Corp (“Bioriginal”) anunciaron una asociación para el producto Reducose®, el extracto de hoja de morera blanca de Phynova, patentado y clínicamente investigado, que contribuye a reducir de forma significativa el azúcar en la sangre tras las comidas y la respuesta a la insulina.

La asociación abarcará su distribución a los clientes norteamericanos, así como la promoción conjunta de los beneficios para la salud de Reducose®. Bioriginal distribuirá a los clientes Reducose® como ingrediente independiente o como ingrediente estrella en soluciones integradas.

En palabras de Stephane Ducroux, director general de Phynova “Nos entusiasma emprender nuestra asociación de comercialización con Bioriginal en el mercado norteamericano. La estrategia de Phynova consiste en asociarse con expertos centrados en el mercado como Bioriginal, con un historial probado en la creación

de relaciones sólidas con los clientes, en la creación rápida de prototipos y en el desarrollo de soluciones listas para usar con ingredientes con un sólido linaje científico como Reducose®”.

Fundada en Oxford en 2002, Phynova es una empresa británica de ciencias de la vida que está especializada en el desarrollo y la comercialización de ingredientes saludables únicos y de eficacia probada, impulsados por las plantas. Phynova produce Reducose® 5%, un extracto de hoja de morera blanca de primera calidad patentado capaz de reducir hasta un 40% la respuesta del azúcar en sangre y de la insulina después de una comida. Reducose® es vegetariano, natural, sin alérgenos y está avalado por 6 estudios clínicos en humanos. Recientemente, Phynova ha publicado los resultados positivos de los ensayos clínicos sobre Reducose® en la revista especializada ‘Nutrition & Metabolism’. Puede acceder al artículo completo aquí: <https://rdcu.be/ciMa8> “Estamos encantados de asociarnos con Phynova al aportar un ingrediente único



a la línea de ingredientes nutraceuticos altamente selectivos de Bioriginal”, declaró Matt Phillips, vicepresidente de ventas de Bioriginal. “El extracto de hoja de morera blanca de Phynova, sostenible, único y clínicamente investigado, complementa a la perfección nuestra innovadora cartera de ingredientes y refuerza nuestra oferta a las industrias nutraceutica y alimentaria. Esperamos con interés colaborar con Phynova y utilizar Reducose® para formular conceptos “listos para usar”, que nuestros clientes pueden llevar rápidamente al mercado, para atender las demandas de los consumidores de una multitud de beneficios”.



Culmarex lidera en España la incorporación de la tecnología de aturdimiento eléctrico en su buque de recolección principal

Por Rafael Hortelano Puerta, director técnico

ESPAÑA – Con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1099 del Consejo, de 2009, referente a la protección de los animales, se evitará que los animales experimenten dolor, angustia o sufrimiento evitables durante el sacrificio y las operaciones de recolección correspondientes, lo cual es aplicable al pescado capturado.

Grupo Culmarex sobresale del resto de productores nacionales por haber transformado un barco para incorporar esta tecnología de recolección y cumplir las directivas internacionales, aunque todavía no son aplicables en la Unión Europea, que garantizan una recolección sin dolor.

Para ello, en las últimas semanas se ha transformado el buque recolector "DORAMENOR UNO" integrando un equipo compacto para el aturdimiento eléctrico y la distribución de los peces en condiciones semisecas, para hacer que pierdan inmediatamente el conocimiento y así garantizar una recolección sin dolor. Esta transformación fue realizada por nuestro equipo de mantenimiento dirigido por el director técnico, Rafael Hortelano.

La transformación resultó un éxito y, durante la primera semana de pruebas, se recolectaron 240 toneladas de lubina con este sistema.

OBI Seafoods se adjudica las compras de salmón en conserva del USDA

Por John Daly, director de ventas de conservas nacionales de OBI Seafoods

ALASKA, EE.UU. – OBI Seafoods obtuvo dos contratos del gobierno estadounidense para 261 000 cajas de salmón en conserva, por un valor total de 21,6 millones de dólares (USD). En julio de 2021, OBI Seafoods consiguió un contrato gubernamental por 186.962 cajas de salmón rosado en conserva por valor de 13.643.546 USD. En agosto de 2021, OBI Seafoods consiguió otro contrato gubernamental por 74.480 cajas de salmón rojo (sockeye) en conserva valorado en 8.002.086 USD.

OBI distribuirá salmón rojo y rosado en conserva a numerosas ciudades de EE. UU. en los próximos meses. Estas concesiones de salmón son las últimas adquisiciones de productos del mar del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) para programas críticos de asistencia alimentaria como el Programa Nacional de Almuerzo Escolar.

El USDA realizó la mayor compra de productos del mar de su historia a mediados de 2021, por valor de 70,9 millones de dólares (60 millones de euros) en productos nacionales de pescado y

gambas. Se trata de un programa de la Sección 32 del USDA, responsable de la compra de excedentes para los programas nutricionales de todo el país. Se han aprobado varios proyectos de ley de ayuda en el marco del COVID-19 que incluyen disposiciones para ofrecer un mercado adicional a los pescadores que sufrieron dificultades para vender sus productos durante la pandemia. Estos esfuerzos para aumentar la financiación en los programas de la Sección 32 contaron con el apoyo de los legisladores federales de los estados productores de productos del mar.

OBI tiene el compromiso de aumentar la seguridad alimentaria nacional y se enorgullece de participar en estos programas críticos de asistencia alimentaria que ayudan a proporcionar alimentos del mar nutritivos y de alta calidad a los estadounidenses que los necesitan.

Arriba: Salmón en conserva de la marca Pillar Rock de OBI Seafoods.

Abajo: Salmón enlatado a la espera de ser enviado en Egegik, Alaska.



Campaña de concienciación sobre seguridad en la producción

CHILE – Este otoño, Cooke Chile realizó una campaña de concientización para todo el personal con trabajos que implican el uso de equipos potencialmente peligrosos. La campaña "No dejes que un accidente te cambie la vida" estuvo concebida por el equipo de Seguridad y Salud Ocupacional en colaboración con el Dr. Francelis González.

La campaña estaba destinada a los empleados de todas las plantas de producción de Cooke Chile.



Capacitación en certificación en SeaJoy

HONDURAS – Para SeaJoy es prioritario mantener un sistema de gestión integrado que garantice la seguridad de nuestros productos, el bienestar de nuestros empleados y unas prácticas de producción sostenibles. Para lograrlo, los empleados se mantienen informados sobre las normas de certificación. Recientemente, todo el equipo del sistema de gestión participó en una formación sobre normas como BAP, BRC, Naturland, ASC y SMETA.



Nuevo sitio web de CAS

ESCOCIA – Cooke Aquaculture Scotland se complace en lanzar su nuevo sitio web con un nuevo aspecto y centrado en nuestra gente, nuestro producto y los lugares en los que vivimos y trabajamos; creemos que cuenta mejor nuestra historia y cómo producimos el mejor salmón escocés.

www.cookeaquaculturescotland.com





Sostenibilidad

Salmón rojo en la línea de fileteado de la planta de Egegik.



Cindy Luna y el director general de OBI, Mark Palmer, sonríen en la planta de Naknek.

Los logros del BRC de OBI Seafoods ayudan a poner de relieve el éxito de la empresa en 2021

Por Cindy Luna, directora de operaciones corporativas de seguridad alimentaria, control de calidad y cumplimiento medioambiental de OBI Seafoods

ALASKA, EE. UU. –

El equipo de Aseguramiento de la Calidad ha tenido un año muy ocupado desde la fusión de OBI Seafoods. Uno de los mayores retos ha sido mantener la certificación de tercera parte GFSI/BRC, que solicitan muchos de nuestros clientes. La certificación BRC es una norma de seguridad alimentaria que demuestra nuestro compromiso con las mejores prácticas de la industria mundial. Para obtener y mantener la certificación, las instalaciones se someten a auditorías de terceros según los requisitos de la norma,

realizadas por un organismo de certificación acreditado.

Las plantas de Petersburg y Seward obtuvieron la certificación BRC de congelados frescos por primera vez en 2021. Se trata de un logro sorprendente para ambas instalaciones, ya que se encontraban en pleno pico de producción de salmón cuando se realizaron las auditorías. Petersburg y Seward obtuvieron resultados de grado AA (la mayor calificación posible en su categoría), todo ello mientras procesaban millones de libras de producto. Ambos equipos son la prueba

de que todo se puede hacer con el trabajo en equipo, el trabajo duro y la dedicación. Continuando con las exitosas auditorías BRC de OBI, Egegik pasó de una calificación A a una calificación AA en la auditoría BRC. Todos los demás centros de OBI mantuvieron el estado de certificación BRC más alto.

Fue un año desafiante con una gran previsión de salmón, cambios de personal y variables imprevisibles que vienen con la temporada. El equipo se unió y tuvo éxito una vez más. ¡Gracias a todos por el apoyo a los programas de seguridad alimentaria de OBI!

Resultados de la auditoría BRC a OBI para 2021:

Egegik:	4 menores AA enlatado/congelado fresco
Wood River:	4 menores AA fresco congelado
Naknek:	1 menor AA enlatado/fresco congelado
Larsen Bay:	1 menor AA enlatado/fresco congelado
Kodiak:	1 menor AA enlatado/fresco congelado
Alitak:	1 menor AA enlatado/fresco congelado
Seward:	4 menor AA enlatado/fresco congelado
Cordova:	1 menor AA enlatado/fresco congelado
Petersburg:	4 menor AA enlatado/fresco congelado



Salmón enlatado en la planta de Naknek.

Logros adicionales del equipo de control de calidad en 2021:

- Continuación de los objetivos estratégicos corporativos de los planes de acción al implementar programas de control para el cangrejo y las huevas en Petersburg y se han iniciado los avances para implementar programas de control adicionales en otros centros para la temporada 2022.
- Se han realizado avances significativos en la estandarización de los programas en general al fusionar los programas heredados de Ocean Beauty e Icicle, concretamente utilizando Microsoft SharePoint como plataforma principal basada en la nube para compartir, organizar y almacenar información. También se ha estandarizado la formación general de los empleados en todos los centros.
- Se capacitó, contrató o ascendió a nuevos gerentes de control de calidad en Petersburg (Brianna Namuth), Seward (Cyndace Barber), Wood River (Krista Smalley), Kodiak (Gina Medrano), Cordova (Sullivan Nevada), y a la nueva jefa/futura gerente de control de calidad de Naknek (Madalyn Arthur).
- Se implementó Audit Comply, una nueva plataforma electrónica de auditoría interna integrada por cuatro auditorías internas por planta. Se trata de un esfuerzo liderado por Tracy Hare, directora del área técnica de FSQA corporativa.
- Agilización de las encuestas de control de plagas en todas las instalaciones utilizando el antiguo proveedor de servicios de Icicle, Sprague Pest Control.
- Aumento del apoyo y la supervisión de los programas de cumplimiento medioambiental con la combinación de los sistemas heredados Ocean Beauty e Icicle.
- Trabajos intensos para el cumplimiento medioambiental de los nuevos permisos generales del Estado de Alaska (permisos generales de Kodiak y de tierra firme). El grupo de Cumplimiento Medioambiental (CM) distribuyó material de orientación, incluyendo presentaciones, elaboró respuestas a los comentarios para los borradores de los permisos generales, interactuó con los consultores e ingenieros de CM sobre la modelización de los vertidos térmicos, y en estos momentos está trabajando con los ingenieros y los gestores de proyectos en la evaluación del estado de cumplimiento como fecha límite para la emisión del permiso.

La tecnología de la acuicultura, elemento clave para restaurar el salmón salvaje del Atlántico

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Con la ayuda de la primera granja de conservación marina de salmón salvaje del mundo, el salmón del Atlántico en peligro de extinción retorna en cifras récord a los ríos de la bahía interior de Fundy. El equipo de Conservación de Recursos del Parque Nacional de Fundy ha hallado hace poco más de 100 salmones en los ríos del parque, el mayor número de salmones que regresan contado desde 1989.

Joel Richardson, vicepresidente de relaciones públicas de Cooke Aquaculture, asegura que el objetivo de la granja marina de conservación, que se fundó en 2014 en Dark Harbour, Grand Manan, NB, es ayudar a salvar el salmón del Atlántico salvaje de la Bahía Interior de Fundy de la extinción y ayudar a repoblar su población. Cooke abasteció e instaló la granja de conservación marina personalizada y se encarga del cuidado diario de los salmones salvajes por medio de la alimentación y la nutrición, el control de la salud y el mantenimiento del equipo.

Los biólogos de Fundy Salmon Recovery capturan salmones del Atlántico jóvenes de sus ríos nativos del Parque Nacional de Fundy y de la cuenca del Petitcodiac y los transportan a Dark Harbour, en la isla de Grand Manan, donde se crían en el océano en la granja de conservación hasta que son adultos maduros.

El personal capacitado de Cooke Aquaculture recurre a sus conocimientos y a la tecnología para garantizar que se utilice el alimento adecuado en el momento oportuno, que las transferencias de los peces a su hábitat natural transcurran con el menor estrés posible para ellos y que la infraestructura de la granja ofrezca los cuidados adecuados hasta que los salmones salvajes estén listos para ser liberados en sus ríos nativos.

Después de madurar, los salmones adultos se transportan de vuelta a sus ríos de origen para desovar de forma natural. Se espera

que una vez que estos salmones desoven, viajen de nuevo al mar para alimentarse y regresen de nuevo un año después para continuar el ciclo. El salmón del Atlántico puede hacer esta migración y desovar dos o incluso tres veces en su vida.

“Gracias a este programa estamos viendo un alto número de retornos de salmones en los ríos del Parque Nacional de Fundy”, asegura Richardson. “Con el regreso de los salmones en la fase adulta, sus crías desovan y nacen de forma silvestre, lo que les permite evitar los riesgos que supone para la aptitud silvestre el hecho de ser producidos en cautividad”.

“Los avances en nuestra tecnología y ciencia de la acuicultura oceánica nos han permitido reducir los muchos aspectos desconocidos en torno a la mortalidad marina de esta importante especie. Estamos muy satisfechos de utilizar nuestras innovaciones en materia de piscicultura para contribuir de forma decisiva al aumento del número de regresos de

salmones salvajes”, concluyó Richardson. La población de salmón salvaje del Atlántico del interior de la bahía de Fundy se encuentra en la lista de especies en peligro de extinción de la Ley de Especies en Riesgo desde 2003.

Entre los socios y colaboradores de Fundy Salmon Recovery encontramos a Cooke Aquaculture, Parks Canada, la Asociación de Piscicultores del Canadá del Atlántico, la Universidad de Nuevo Brunswick, la Primera Nación de Fort Folly, el Departamento de Agricultura, Acuicultura y Pesca de Nuevo Brunswick, Pesca y Océanos de Canadá, el pueblo de Grand Manan, SIMCorp, Crime Stoppers y la Coalición para la Aplicación de la Ley del Salmón del Atlántico.

Fort Folly Habitat Recovery, socio desde 2014, coordina los esfuerzos de conservación y recuperación del salmón del Atlántico en el sistema fluvial de Petitcodiac, que históricamente producía el 20 % de la población total de la bahía interior.

El director de Fort Folly Habitat Recovery, Tim Robinson, señala que la industria de la acuicultura contribuye de forma importante a la conservación del salmón contribuyendo a que los equipos críen de forma segura un mayor número de salmones del Atlántico en su entorno marino natural y los devuelvan a múltiples ríos.

“Un solo río no restaurará una población, pero entre más ríos podamos hacer regresar a los salmones adultos, más posibilidades habrá de que se produzcan mayores tandas de salmones en los años siguientes. Cuantos más salmones salgan al mar, más posibilidades habrá de que sobrevivan para volver de nuevo”, explica Robinson.

Además, afirma que el Parque Nacional de Fundy ha visto aumentar los retornos a lo largo del año y estima que este año podrían ver su mayor número de retornos en décadas. Petitcodiac, un proyecto hermano más reciente del Parque

Nacional de Fundy, ha contabilizado ya 30 regresos de salmones adultos en 2021, en comparación con lo que ocurría hace unos años, cuando no había ningún salmón atlántico en el interior de la bahía.

El salmón salvaje del Atlántico tiene una importancia increíble como especie clave para los ríos y comprobar que la población de salmones aumenta en el Parque Nacional de Fundy ha contribuido a devolver la vida a esos ríos. El aumento del salmón del Atlántico también atrae a los depósitos naturales de nutrientes y a otros tipos de especies que pueden sobrevivir y prosperar.

Por otra parte, el proyecto ha captado la atención de un cliente de Cooke, Samuels Seafood, con sede en Filadelfia, que dona generosamente al proyecto de recuperación del salmón de Fundy una parte de los beneficios de la venta de cada libra de salmón de la isla de Jail, suministrado exclusivamente por Cooke.

Los socios de Fundy Salmon Recovery opinan que este modelo de conservación podría adaptarse y reproducirse para otras poblaciones en declive, así como en otros países para otros tipos de especies.

Richardson asegura que Cooke está trabajando con la Asociación del Salmón del Río Medway en Nueva Escocia en un proyecto similar de recuperación del salmón y con el Departamento de Recursos Marinos y la Primera Nación Penobscot en Maine.

“El crecimiento y el éxito general de la colaboración para la recuperación del salmón de Fundy ha sido extremadamente emocionante”, dijo Robinson. “Esto es algo que ninguno de nosotros podría haber soñado con poder hacer por su cuenta, y la forma en que trabajamos unos con otros y complementamos los esfuerzos de los demás por un objetivo común es realmente lo mejor de todo el proyecto”.

Fuente: <https://huddle.today/2021/10/21/aquaculture-technology-key-to-restoring-wild-atlantic-salmon/>



Bioriginal Europe/Asia instala un generador de nitrógeno en apoyo del desarrollo sostenible

DEN BOMMEL, PAÍSES BAJOS – Bioriginal Europe/Asia B.V. tiene el placer de anunciar la exitosa instalación de un nuevo generador de nitrógeno de adsorción por cambio de presión (PSA) de última generación en su planta de Den Bommel, Países Bajos. El nuevo equipo apoya los objetivos de desarrollo sostenible de la empresa, al proporcionar un suministro limpio y energéticamente eficiente de nitrógeno puro, utilizado para proteger sus productos.

“Estamos encantados de anunciar la instalación de nuestro nuevo generador de nitrógeno”, afirma Armand van de Putte, vicepresidente senior y director general de Bioriginal Europe/Asia B.V. “Este generador de PSA es muy estable en la producción de un suministro consistente de nitrógeno puro al 99,9950 %, proporcionando un importante ahorro de costes, al tiempo que ayuda a reducir nuestra huella de carbono”.

Con la instalación del sistema, Bioriginal Europe/Asia B.V. ha podido generar y almacenar eficazmente gas nitrógeno bajo demanda. Generar su propio nitrógeno in situ permite a la empresa incurrir en menos pérdidas y reducir su impacto medioambiental, en comparación con los suministros de gas nitrógeno embotellado que utilizaba anteriormente. El exclusivo sistema de control del generador proporciona a los operarios toda la información necesaria para mantener un suministro de nitrógeno constante y fiable, de forma ecológica.





El equipo de SeaJoy se mantiene como líder medioambiental con un proyecto de plantación masiva de manglares

NICARAGUA – A lo largo de 14 años consecutivos, Acuicultura Torrecillas S.A. del Grupo Seajoy ha plantado manglares con su Programa Manglar. Este proyecto de larga duración es considerado un modelo de liderazgo ambiental que nuestra empresa ha gestionado en Nicaragua.

Dicho programa reafirma nuestros esfuerzos por proteger nuestro maravilloso Real Estero en Nicaragua, un entorno natural que es esencial para seguir desarrollando un entorno marino costero responsable y saludable.

Acuicultura Torrecillas ostenta en la actualidad una doble certificación medioambiental bajo los más altos estándares internacionales como son las Mejores Prácticas Acuícolas y el Consejo de Administración de la Acuicultura, que supervisan la producción sostenible. Actualmente somos la única industria acuícola de Nicaragua que posee esta doble certificación internacional.



Verificación de organismos genéticamente modificados para Seajoy

HONDURAS – La verificación Non-GMO Project Verified es el estándar líder en el mercado para evitar los organismos genéticamente modificados, y es uno de los distintivos de más rápido crecimiento en el sector minorista. Por estas razones, Seajoy ha verificado su camarón blanco orgánico de nuestra granja modelo INEXSA y nuestras prácticas de procesamiento en nuestra planta de procesamiento Deli Honduras a fin de asegurar que estamos cumpliendo con los más altos estándares de calidad para esta certificación.

Renovación sostenible

ESPAÑA – En Piscifactoría Aguadulce SLU, empresa perteneciente a Culmarex y ubicada en Almería, se fabricaron cinco jaulas de acuicultura para sustituir a las existentes en lugares que iban a ser barbecho.

Estas nuevas jaulas se están construyendo con material reutilizado de otras granjas de nuestro Grupo a nivel nacional, lo que demuestra nuestro pleno compromiso con el medio ambiente en todo el Grupo Culmarex.



Montaje de la jaula



Jaula montada



Remolque de la jaula

Capacitación sobre el medio ambiente de Seajoy

DELI, HONDURAS – Personal de Seajoy participó en la campaña ambiental 2021 en las Instituciones Educativas Monseñor Marcelo Gerin, brindando capacitación a los estudiantes sobre el valor de las buenas prácticas ambientales.



La población de menhaden del Golfo sigue siendo explotada de forma sostenible, según una reciente evaluación científica de la población

No hay sobrepesca de menhaden en el Golfo

OCEAN SPRINGS, MISSISSIPPI, EE. UU. – Se ha confirmado una vez más que la población de menhaden del Golfo se puede capturar de forma sostenible, según los resultados de una evaluación de la población recientemente aprobada y realizada por biólogos de la NOAA Fisheries y la Gulf States Marine Fisheries Commission (GSMFC). Los responsables de GSMFC aprobaron la evaluación final en su reunión anual de finales de octubre.

La evaluación, que se basa en los datos de la pesquería de menhaden del Golfo para 2018-2020, concluye que el menhaden del Golfo no está sobreexplotado, ni está experimentando sobrepesca. Esto confirma los resultados de la última gran evaluación del menhaden del Golfo, publicada en 2019, que llegó a las mismas conclusiones sobre la salud de la especie.

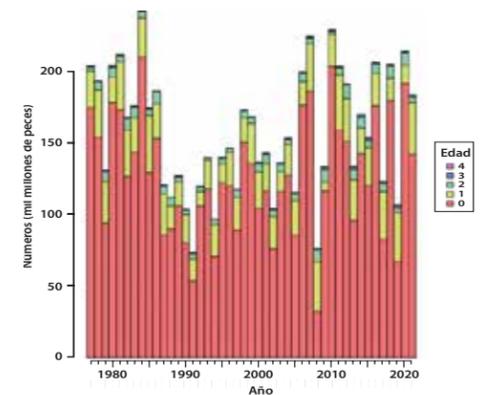
El documento de evaluación llega a afirmar que “en general, hay poco riesgo de sobrepesca o de ser sobreexplotado”. Esta afirmación pone de manifiesto que se trata de una población muy sana y de una pesquería responsable.

“Esta última evaluación continúa una larga

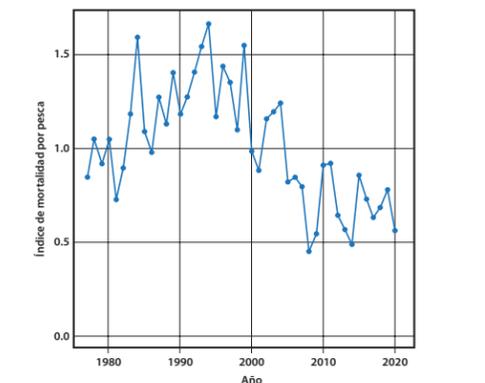
tendencia de información positiva sobre esta pesquería, que desde hace mucho tiempo es saludable y sostenible”, dijo Ben Landry, director de Asuntos Públicos de Ocean Harvesters, que opera una flota de buques de pesca de menhaden.

Además de sus conclusiones sobre el estado general de la población de menhaden del Golfo, la evaluación también encuentra varios otros indicadores positivos para la especie. Encontró que la abundancia de menhaden fue particularmente fuerte en 2018, y que la mortalidad por pesca es estable y muy por debajo de los máximos históricos. Estos indicadores apoyan la conclusión general de que la sobrepesca no es un problema con el menhaden del Golfo.

El menhaden del Golfo ha sido reconocido internacionalmente como una pesquería sostenible. Desde 2019, la pesquería ha sido certificada como sostenible por el Marine Stewardship Council (MSC), el programa de certificación de productos del mar más destacado a nivel internacional. Al igual que esta evaluación, la certificación del MSC citó la salud a largo plazo de la población de menhaden, además de señalar el limitado impacto ambiental de la pesquería.



Abundancia estimada a la edad al comienzo del año para 1977-2011, siendo 2021 la proyección para el año posterior al año final de esta evaluación de actualización.



Índice de mortalidad por pesca totalmente seleccionada estimada por año para la pesquería de reducción comercial.



En las noticias

Cooke Chile conoce a la comunidad de Puerto Tranquilo

CHILE -

Como parte de una serie de reuniones comunitarias, Cooke Aquaculture Chile se reunió virtualmente con la comunidad de Puerto Tranquilo en septiembre. Algunos de los miembros del equipo de Cooke fueron Jorge Peña, jefe del Área de Producción de Agua de Mar, junto con una representación de los departamentos de Gestión, Medio Ambiente, Salud de los Peces y Certificaciones. Cooke Chile proporcionó una actualización sobre la producción y el medio ambiente, y también donó 100 chalecos salvavidas al Sindicato de Empresarios y Tripulantes de Puerto Tranquilo con el fin de ayudar a apoyar al grupo de la comunidad para cumplir con los nuevos protocolos de salud.



ACOA visita las operaciones de Cooke en Nuevo Brunswick

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ - En julio, Cooke Aquaculture recibió a representantes de la Agencia de Oportunidades del Atlántico Canadiense (ACOA) para una visita a las operaciones de Nuevo Brunswick.

El diputado Liam McArthur visita las operaciones de Orkney

ORKNEY, ESCOCIA - Liam McArthur, el Miembro Liberal Demócrata del Parlamento Escocés para Orkney, visitó las operaciones de Cooke Aquaculture Scotland en Orkney.

El político recorrió nuestras granjas de salmón orgánico escocés Cava y Fara en Scapa Flow y visitó nuestra estación de empaquetado en Kirkwall, de la mano de Robert Peterson, director de la zona de Orkney, y Michael Lewington, director de la estación de empaquetado de Orkney.

A primera hora del día, el grupo vio cómo el salmón escocés de una de nuestras granjas marinas de Kirkwall pasaba por nuestra estación de envasado con destino a las mesas de más de 16 países de todo el mundo.

Cooke Aquaculture Scotland es el mayor productor de salmón escocés con certificación ecológica, que se cría exclusivamente en Orkney.

“Fue estupendo poder ver de primera mano las operaciones de Cooke Aquaculture en Orkney. El sector de la acuicultura ha sido clave para la economía local de nuestra isla y la producción sostenible de salmón de alta calidad seguirá siendo importante en los próximos años”, afirmó McArthur. “Me animó especialmente oír hablar de la creación de más puestos de trabajo en Orkney y fue bueno tener la oportunidad de hablar con el personal local sobre lo que creen que les depara el futuro.”

Colin Blair, Director General de Cooke Aquaculture Scotland, dijo: “Nos complace recibir a Liam McArthur en nuestras instalaciones de agua de mar en Scapa Flow. Liam se mojó los pies y vio algunos hermosos salmones orgánicos en Cava y Fara y se reunió con los equipos de agua de mar que le explicaron cómo los nuevos

desarrollos pueden ayudar a retener a las personas existentes o atraer a otras nuevas a vivir y trabajar en estas islas. También aprovechamos la oportunidad para explicar nuestro enfoque de apoyo a la gente de las zonas en las que operamos a través de nuestro fondo de beneficio comunitario voluntario, que apoya a las organizaciones y eventos locales y ayuda a contribuir a la vida de la isla”.

De cara a las elecciones al Parlamento escocés de mayo de 2021, el manifiesto de los demócratas liberales escoceses decía:

“Apoyamos al sector de la acuicultura escocesa y el gran valor que aporta a sus productos escoceses. Apoyaremos al sector para que mejore continuamente los estándares de producción y haremos todo lo posible para facilitar su camino hacia los mercados internacionales”.

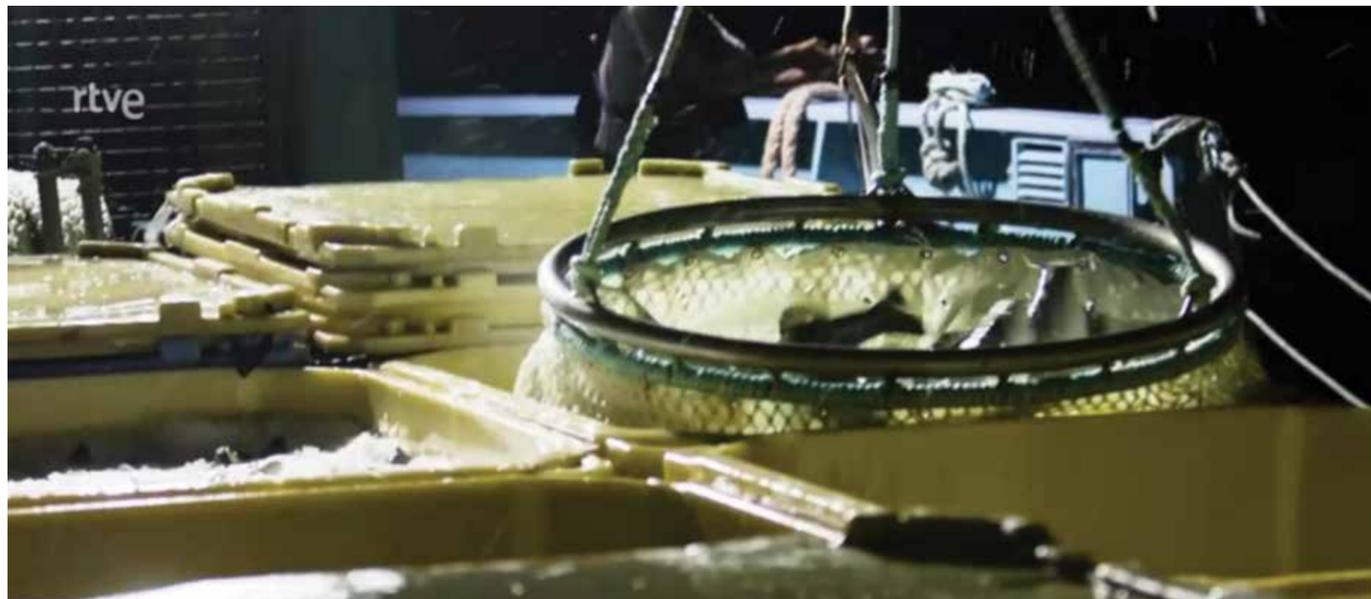


La lubina en el punto de mira

ESPAÑA – El año pasado, el Grupo Culmarex participó en el programa de televisión “Saber Vivir”, emitido en todo el territorio español por La 2 de TVE.

Durante el programa, Carmen Marín, Directora de Medio Ambiente de Culmarex recorrió la Sala de Mar y Procesamiento en las instalaciones de Culmarex ubicadas en Murcia, mientras que Alberto Morente, Director de Producción y Distribución de Fingerling en Acuicultura Balear SAU, recorrió la Incubadora y Preengorde ubicados en la isla de Mallorca.

El objetivo de la muestra era dar a conocer la lubina como un producto saludable, acercar nuestra actividad acuícola a la sociedad y destacar cómo el pescado de piscifactoría es una opción saludable y sostenible para los consumidores.



Cooke celebra el “septiembre ecológico” con la nueva certificación ecológica de Orkney

ORKNEY, ESCOCIA – Durante el mes de septiembre orgánico, Cooke Aquaculture Scotland confirmó que su más reciente sitio de agua de mar (Bay of Holland en Stronsay) se ha convertido en el último en lograr la certificación orgánica de la Soil Association.

El corral de 12.100 m se construyó a principios de 2021 y se abasteció con esguines con certificación orgánica de la Soil Association, que actualmente pesan una media de 550 g. Se encargó a Gaelforce una nueva barcaza de alimentación de 200 toneladas, construida expresamente para ello.

Cooke Aquaculture Scotland es el mayor productor de salmón ecológico escocés que se cría exclusivamente en las frías y claras aguas de Orkney. Con esta nueva certificación, el número de centros de agua de mar de Cooke con certificación ecológica de la Soil Association asciende a diez.

El mes de septiembre ecológico está promovido por la Soil Association, el mayor organismo de certificación ecológica del Reino Unido, para promover los alimentos y la producción de alimentos ecológicos.

“Es muy apropiado marcar el comienzo de septiembre orgánico confirmando que nuestro sitio de agua de mar más reciente ha logrado la certificación de la Asociación del Suelo”, dijo Norman Peace, Director del sitio de Bay of Holland en Cooke Aquaculture Scotland. “Llevamos más de una década criando salmón ecológico en Escocia y esta última certificación para Bay of Holland demuestra nuestro compromiso con el cumplimiento de las normas más estrictas de la Soil Association y con la producción de un producto de primera calidad que se disfruta en todo el mundo”.

Cooke Aquaculture Scotland es el mayor productor de salmón ecológico escocés, que puede encontrarse en tiendas de alimentación como Waitrose, Marks and Spencer y Tesco, así como en minoristas locales de alimentación fina como Jolly’s of Orkney.

La diputada local Beatrice Wishart visita las operaciones de las Shetland

SHETLAND, ESCOCIA – Beatrice Wishart, miembro liberal demócrata del Parlamento escocés por Shetland, visitó las operaciones de Cooke Aquaculture Scotland en Shetland durante el verano.

Visitó nuestras instalaciones de agua de mar de Vee Taing, en Uyeasound (Unst), y nuestra estación de envasado en Mid Yell, en compañía del Director Regional de Shetland, David Brown, y la Directora de la Estación de Envasado de Yell, Christine Nicholson.

La diputada Beatrice Wishart declaró: “He disfrutado de mi visita a Cooke Aquaculture y he conocido su funcionamiento. Han pasado muchos años desde la última vez que estuve en una piscifactoría de salmón y la producción ha cambiado considerablemente desde entonces, incluidos los avances tecnológicos. El sector de la acuicultura y la producción sostenible de salmón de alta calidad de las Shetland es vital para nuestra economía local”.

“Agradecemos a Beatrice Wishart que se haya tomado el tiempo de visitarnos tan poco tiempo después de las elecciones. Está claro que Beatrice conoce muy bien nuestro sector y apreciamos tener la oportunidad de explicarle lo que hacemos y responder a sus preguntas”, dijo David Brown, Director Regional de Shetland para Cooke Aquaculture Scotland. “Como empresa familiar, contar con el apoyo de la gente que vive en estas islas es muy importante para nosotros. Fue un placer que algunas de las 132 personas que empleamos en las Shetland tuvieran la oportunidad de hablar con ella para explicarle lo que hacen para nosotros y lo importante que es la acuicultura para la vida de las comunidades en las que viven”.



Nuestra gente



Soldadora de KCS que recibe numerosos elogios mientras sigue aprendiendo y enseñando su oficio

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

Ha sido un año increíble para nuestra Sarah Thorne, soldadora de sello rojo de nuestro equipo de mantenimiento marino de Kelly Cove Salmon en St. George, NB.

Recientemente ha sido seleccionada para competir en nombre del equipo WorldSkills de Canadá, Nuevo Brunswick, en Vancouver en mayo de 2022, donde espera ganarse una plaza para competir con el equipo nacional en la 46.ª competición anual de WorldSkills en Shanghái, China, en octubre de 2022.

“Mi emoción y mis nervios son abrumadores, pero estoy completamente emocionada por pasar los próximos 10 meses entrenando para esto”, dijo Sarah.

Sarah ha cosechado éxitos en la competición, quedando cuarta del país en Skills Canada en mayo de 2021.

Lleva en Cooke Aquaculture desde 2016 y ha sido una parte valiosa de nuestro equipo de mantenimiento marino. Pero lleva mucho más tiempo trabajando en su oficio. Comenzó en el 10.º grado y supo de inmediato que quería ser soldadora. Siguió aprendiendo a través del Programa de Aprendizaje para Adolescentes de Nuevo Brunswick y su carrera ha despegado desde entonces.

Sarah dijo que la soldadura no le llegó por casualidad. Dijo que siempre admiró a su padre, Chris Thorne, un excelente soldador y fontanero. Él sabía de primera mano que

la soldadura no es fácil, pero Sarah estaba decidida a forjar su propia carrera en el oficio.

Las habilidades de soldadura de Sarah también se están haciendo notar fuera de nuestro taller de mantenimiento. Además de su éxito en las competiciones, el pasado otoño volvió a la escuela en un papel que nunca hubiera imaginado: como profesora. Dice que se sintió sorprendida, asustada y emocionada cuando la invitaron a dar una clase de soldadura sólo para mujeres en el campus de Moncton del New Brunswick Community College.

Y su miedo desapareció en cuanto conoció a las estudiantes y se dio cuenta de que estaba en una sala con 14 soldadoras, algo que nunca había visto antes. Dice que todas lo hicieron muy bien y que todas pasaron a hacer prácticas.

Dice que animaría a cualquiera, hombres o mujeres, a dedicarse a la soldadura u otros oficios. Y está agradecida por trabajar en una empresa que la apoya y le da la oportunidad de probar cosas nuevas y seguir aprendiendo.

“Me han tratado muy bien trabajando con Cooke”, dijo. “Definitivamente me han ayudado a llegar a donde estoy hoy”.

Sarah también quiso asegurarse de dar las gracias a quienes la apoyan, como sus padres, sus hermanas, su novio, sus hijos, sus amigos, sus jefes y sus instructores.

“No puedo ni empezar a expresar la cantidad de emoción y gratitud que me desborda”.

Sarah también fue nominada como aprendiz destacada en los premios Distinction in Mentorship de este año a través del programa NB Mentor Apprentice.

La directora ejecutiva de Skills Canada New Brunswick, Courtney Donovan, nominó a Sarah, calificándola como “una de las personas más trabajadoras que he conocido” y elogiándola por haber terminado su Sello Rojo durante una pandemia mientras competía a nivel provincial y nacional.

Y si todo ese éxito y reconocimiento no hicieran del 2021 un gran año para Sarah, hay algo más. Aparece en un libro para colorear centrado en las mujeres de los oficios.

El libro ha sido publicado por New Boots: Progressing Women in Trades, una red provincial que promueve, apoya y orienta a las mujeres en sectores de oficios cualificados no tradicionales como: construcción, mantenimiento, fabricación, automoción, camiones y transporte y silvicultura.

El libro para colorear puede adquirirse a través de la página web de New Boots: <https://nb-map.ca/new-boots/new-boots-merchandise/>

Ha sido un año increíble para Sarah, pero sigue teniendo los pies en la tierra y está agradecida por los mentores y colaboradores de los que ha aprendido y con los que trabaja.

“Constantemente aprendo algo nuevo cada día”, dijo.

Por qué Raymond Garland cree que la acuicultura está ayudando a forjar el futuro de lugares como Shelburne

HALIFAX, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Raymond Garland ha pasado un año de su vida bajo el agua, no de golpe, por supuesto, sino a lo largo de una década buceando para la empresa familiar Cooke Aquaculture. Tras una prótesis de rodilla, Garland cambió sus aletas por un puesto de directivo.

Garland es ahora el director de Sandy Point, Hartz Point y Boston Rock, tres centros de cría de salmón en el interior de Shelburne.

“El objetivo principal es cuidar de nuestros peces”, dice Garland. “Si no mantienes a los peces contentos, no estás haciendo un buen trabajo”.

A las 7 de la mañana, el equipo de cuatro personas empieza a alimentar a los peces. Ahora mismo, dos de las piscifactorías se alimentan en barco y una se alimenta con un sistema de alimentación de alta tecnología a distancia desde Bridgewater con la red inalámbrica de Bell Mobility.

“Es una gran ayuda para el personal”, dice Garland. “Como no tenemos que alimentar a estos peces, podemos trabajar en nuestros sitios”.

Entre una alimentación y otra, realizan controles de salud de todos los peces, inspecciones de superficie y muestras de peso. Garland comprueba su aplicación “aquaCurrent” entre doce y veinte veces al día para ver la temperatura y los niveles de oxígeno del agua en las jaulas y asegurarse de que los salmones se mantienen sanos.

La aplicación aquaCurrent, a la que se puede acceder desde cualquier lugar mediante un smartphone o una tableta, permite a los acuicultores acceder a los datos de los sensores y analizarlos en tiempo real. Innovasea, con sede en Halifax, creó la aplicación para que la piscicultura entre en una nueva era. Innovasea es una de las muchas empresas locales de Nueva Escocia que forman parte de la cadena de suministro de la piscicultura del salmón.

Innovasea está llevando la monitorización ambiental, biológica y física a nuevos niveles con soluciones avanzadas de inteligencia acuícola, que proporcionan una visibilidad sin precedentes en tiempo real de cada aspecto del cultivo del salmón. Cooke Aquaculture está liderando el camino adoptando nuevas herramientas y tecnologías para comprender mejor sus complejas operaciones de producción de alimentos.

“Nos mantiene firmes, todos los días hay algo que estamos haciendo en estas obras. Llevo

aquí dieciséis años y siempre estamos centrados en diversas tareas de mejora continua. Es una carrera apasionante y gratificante”, afirma Garland.

La transición del buceo a la gestión fue un cambio fácil para Garland gracias a su experiencia de primera mano en la granja. La mayoría de los buceadores con los que trabaja in situ fueron entrenados por el propio Garland.

“La gente que tenemos ahora es buena, y algunos se mudaron aquí y trajeron a sus familias”, dijo Garland.

Todos los empleados menos uno viven en Shelburne. Un miembro de la tripulación se trasladó desde Nuevo Brunswick, y el resto son locales. Desde repostar los barcos hasta comprar suministros en ferreterías y comer en restaurantes, la tripulación pasa mucho tiempo en la comunidad.

“Tenemos una buena relación de trabajo con la comunidad porque participamos activamente en ella, además de generar muchos ingresos para los negocios locales”, dijo Garland.

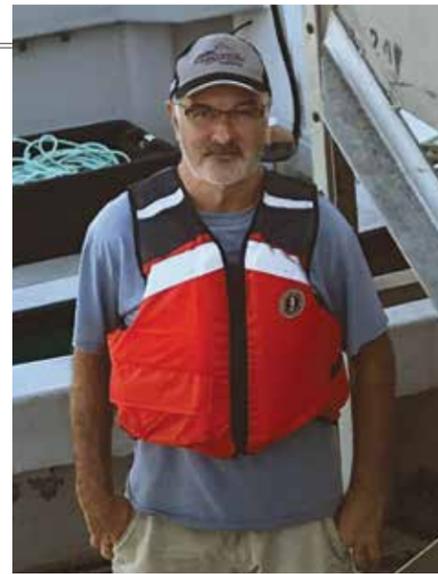
Tanto la ciudad de Shelburne como el municipio del distrito de Shelburne acogen las operaciones de Cooke en la zona y apoyan el crecimiento de la empresa para crear más puestos de trabajo, acoger a los recién llegados y ayudar a cubrir las necesidades de vivienda de los trabajadores en colaboración con el gobierno provincial y federal.

La piscifactoría de salmón que dirige Garland lleva más de treinta años en producción. A lo largo de sus dieciséis años de trabajo en la acuicultura, Garland ha visto algunos cambios bienvenidos.

“Los cambios en la tecnología son increíbles”, dijo Garland. “Los hitos que ha logrado Cooke en los años que llevo aquí son realmente impresionantes. Hemos pasado de alimentar a los peces a mano con una pala a alimentar a los peces en las piscifactorías del puerto de Shelburne por ordenador desde Bridgewater”.

“Estoy sentado aquí mirando un banco de monitores y puedo ver a cada uno de mis peces en la jaula 10 desde las cámaras submarinas”, dijo Garland. “Puedo acercarme a ellos, puedo rodear la jaula, ver si hay algún problema con las jaulas”.

Además de producir peces más sanos, un control medioambiental más preciso y una baja huella de carbono gracias a la reducción de los viajes en barco y a la casi inexistencia de residuos de alimento, estos cambios en la tecnología



ayudan a mantener la seguridad de Garland y su tripulación. En el pasado, si el tiempo cambiaba rápidamente, alimentar a los peces podía ser un reto a bordo de las barcasas de alimentación y los buques marinos de Cooke.

También existe un comité de seguridad de Cooke que se reúne mensualmente en Bridgewater y en el que los empleados discuten con la dirección cualquier problema de las explotaciones.

“Todo el mundo está pendiente de los demás”, dijo Garland. “Todos tenemos nuestro EPP y el uso de chalecos salvavidas es obligatorio”.

Garland afirma que las instalaciones de Cooke están estrechamente vigiladas por el gobierno, pero también por su propia gente. A menudo ve a los científicos en el agua realizando investigaciones de acuicultura y recogiendo datos.

“Veo que la acuicultura se está expandiendo bastante en Nueva Escocia”, afirma Garland. “Creo que hay espacio”.

Al crecer aquí como pescador, Garland pasaba por el puerto en verano para encontrar un muelle vacío.

“Todo el mundo estaba pescando”, dijo Garland. “Todo el mundo pescaba, pero ya no es así”.

Ahora, cuando pasa por el muelle, Garland ve los barcos amarrados. Garland considera que la industria de la cría de salmón es una forma de complementar la pesca de captura salvaje y de ayudar a crear puestos de trabajo y prosperidad en las comunidades costeras de forma ambientalmente sostenible.

“La pesca de langosta es estupenda, tenemos que contar con ella, pero muchas otras pesquerías están en declive”, dijo Garland. “Si no se cría el pescado, ¿dónde se va a conseguir un marisco nutritivo para comer?”

Fuente: Huddle <https://huddle.today/2021/10/12/why-raymond-garland-believes-aquaculture-is-helping-shape-the-future-of-places-like-shelburne/>

Cooke



Estamos orgullosos de ofrecer productos de mar silvestres y de piscifactoría de True North que cumplen una serie de certificaciones y recomendaciones



Salmón del Atlántico

Salmón de Alaska

Lubina

Gamba blanca



Para saber más sobre el resto de nuestros productos, visite truenorthseafood.com

Icicle Seafoods celebra la jubilación de Jim Touza

Por Julianne Curry, Directora de Asuntos Públicos

ALASKA, EE. UU. – Es agrí dulce que Icicle Seafoods haya celebrado recientemente la jubilación del hombre, el mito, la leyenda: Jim Touza, un miembro fundamental del equipo de Icicle y Northern Victor. Se publicó un homenaje en las cuentas de las redes sociales de Icicle que generó 230 “me gusta” y 40 comentarios de colegas y miembros de la industria de los mariscos de Alaska. Para ayudar a celebrar la ocasión, el director de operaciones de Icicle, Chris Pugmire, pudo presentar una foto enmarcada del Northern Victor.

Chris agradeció y elogió a Jim: “Le dije a Jim que este regalo es una muestra de agradecimiento de Icicle por sus muchos años de servicio dedicado a la empresa y a su flota. Estaba previsto entregarlo en una gran fiesta, con las copas alzadas, rodeado de las innumerables personas a las que ha influido a lo largo de su dilatada carrera. Por desgracia, la pandemia de COVID tenía otros planes. Así que fue una fiesta de dos, y pude tomar una foto rápida de Jim para conmemorar el momento. Aunque no tuvimos una celebración digna de un rey, no hace falta decir que Jim Touza será considerado para siempre como la realeza de Dutch Harbor. Es un honor haber tenido la oportunidad de trabajar con una persona tan increíble”.

Les pedimos que se unan a la familia de Icicle para felicitar a Jim y deseárselo todo lo mejor en este nuevo capítulo de su vida.

Jim Touza con su foto enmarcada del Northern Victor, la instalación de procesamiento en tierra de Icicle.

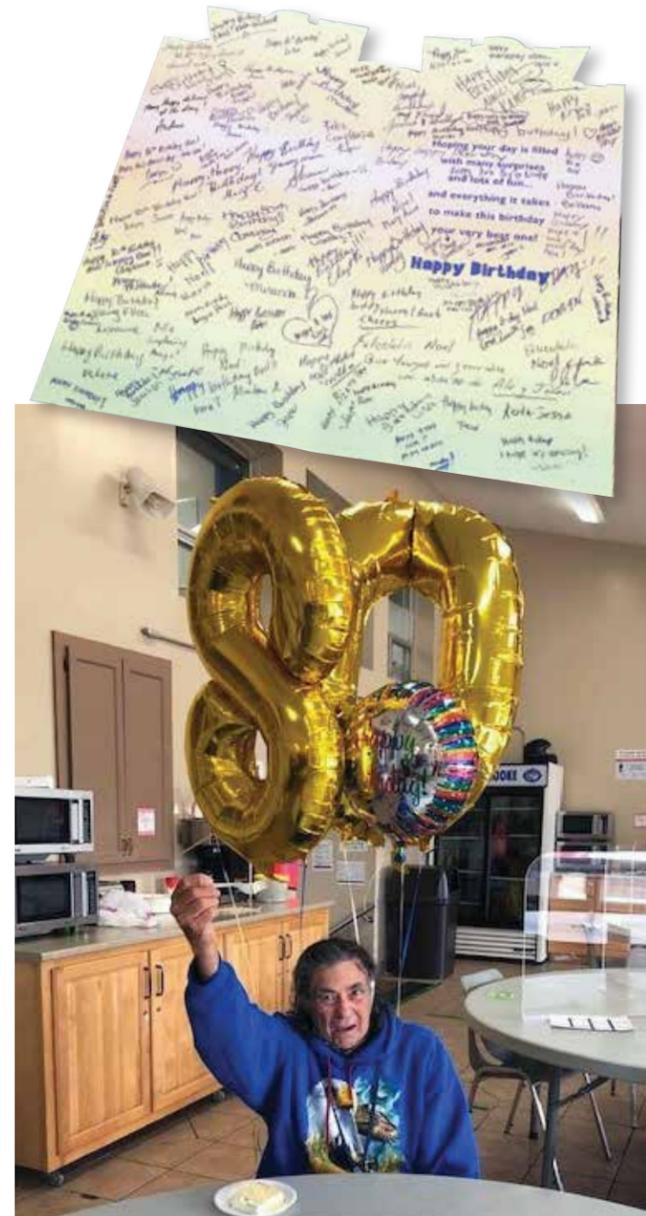


Feliz cumpleaños 80 a Noel Gainza

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Noel Gainza, que lleva 18 años trabajando en nuestras instalaciones de True North Salmon Fundy Bay Drive, cumplió 80 años en agosto y sus compañeros de Fundy Bay Drive le ayudaron a celebrarlo con una tarta, una tarjeta y muchos buenos deseos.

La Directora de Operaciones de Procesamiento, Letsie Blackmore, dice que Noel es un gran trabajador que empieza y termina cada día con una sonrisa en la cara.

El equipo de la FBD y todos los que formamos parte de la familia de empresas Cooke le enviamos un feliz cumpleaños de corazón, Noel.



La directora de la planta de OBI Seafoods Egegik, Beth Pokorny, se jubila después de 33 años

Por Julianne Curry, Directora de Asuntos Públicos

ALASKA, EE. UU. – Al finalizar la temporada de salmón de 2021, la directora de la planta de OBI Seafoods Egegik, Beth Pokorny, se jubiló tras 33 años en la empresa.

La mayor parte de la temporada 2021 de Beth se dedicó a la transición del nuevo director de la planta de Egegik, Sean McKagan. Sean tiene mucha experiencia en las instalaciones de Egegik y seguirá haciendo un excelente trabajo en las próximas temporadas de procesamiento.

El Vicepresidente de Operaciones en Alaska de OBI, John Woodruff, trabajó con Beth durante 29 de sus 33 años en la empresa, primero en Icicle y luego en OBI. John dijo lo siguiente acerca de la larga historia de Beth en la empresa y la reputación que construyó: “Conocí a Beth en 1980, en la planta de Pan Alaska en Dutch Harbor, donde ambos trabajábamos. Entonces parecía increíblemente joven, sobre todo para trabajar en una planta de procesamiento de cangrejos a 3000 millas del McDonalds más cercano. Nos volvimos a encontrar en Seward en 1981, donde también trabajábamos los dos, y a lo largo de los años (podría decir décadas), ha sido una buena amiga, una gran compañera de trabajo y una excelente supervisora. He apreciado especialmente su enfoque de la comunicación sin rodeos; va directamente al grano, no hace perder el tiempo a nadie, y uno sabe rápidamente a qué atenerse.

Sea cual sea el papel que haya desempeñado, ya sea como directora de planta, supervisora



de almacenes frigoríficos, supervisora de muelles de carga, etc., lo ha hecho con una eficacia, habilidad y aplomo que rivalizaría con cualquier ganador del premio Cy Young. Decir que echaremos de menos a Beth es quedarse corto; ha sido la líder de nuestro equipo de Egegik durante los últimos 10 años y ha creado un grupo notablemente cohesionado y centrado en la producción, que ha seguido funcionando bien durante muchas temporadas difíciles (aunque se podría decir que casi todo es difícil en Egegik)”. Únase al equipo de OBI para agradecer a Beth sus décadas de servicio y deseárselo lo mejor en su jubilación.

Únase al equipo de OBI para agradecer a Beth sus décadas de servicio y deseárselo lo mejor en su jubilación.

Arriba: Sean McKagan, “Scout”, Beth Pokorny, John Russell, y Justin Moore tomando un descanso de una temporada intensa en Egegik 2019.

Abajo a la izquierda: Beth da una vuelta por la planta al comisario del Departamento de Caza y Pesca de Alaska, Doug Vincent-Lang, y al senador de Virginia Occidental, Joe Manchin.

Abajo a la derecha, arriba: Beth informa a la oficina de la flota en Egegik.

Abajo a la derecha: Las emblemáticas cocinas de lata de Egegik.



Capacitación trabajo en alturas en Seajoy

HONDURAS y NICARAGUA – La seguridad de cada uno de los miembros de nuestro equipo es importante, pero especialmente la de nuestros colegas cuyo trabajo les lleva a grandes alturas. El personal de Seajoy que realiza su trabajo fuera del suelo logró recientemente su certificación para realizar trabajos y rescates en altura.



Michael Guthrie celebra 35 años en Cooke Scotland

YELL, ESCOCIA – El director de las instalaciones de agua de mar de las Shetland, Michael Guthrie, ha cumplido esta semana 35 años de servicio trabajando para Cooke Aquaculture Scotland y sus empresas antecesoras.

Nacido y criado en Yell (Shetland), Michael comenzó su carrera como asistente de obra en 1986 y fue ascendiendo hasta convertirse en Director de Área.

Comenzó a desempeñar su función actual como director de obra de Hascosay a mediados de la década de 2000 y asumió la responsabilidad adicional de Bastaness en 2015.

Como era de esperar con alguien que ha trabajado en la industria del sector de la acuicultura durante 35 años, tiene una gran cantidad de conocimientos y experiencia y es un verdadero activo para Cooke.

Gracias por tu contribución y enhorabuena por alcanzar este hito, Michael.

El equipo Cooke se muestra en la competición Strong Man, Strong Woman

ST. STEPHEN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Ha sido necesario un gran esfuerzo para encontrar al hombre y la mujer más fuertes del condado de Charlotte.

La primera competición se celebró el 31 de julio en el Centro Cívico Garcelon de St. Stephen, con Cooke Aquaculture como uno de los patrocinadores.

También participaron dos de nuestros empleados: Kali Johnson y Gary Johnson, de nuestra planta de procesamiento de Fundy Bay Drive en St. George. Bien hecho, Kali y Gary.



Seajoy celebra el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria

DELI, HONDURAS – Seajoy celebró el 22 de junio el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria con un concurso que puso a prueba los conocimientos del equipo sobre nuestra cultura de la calidad y el compromiso con la seguridad alimentaria en nuestros diferentes departamentos.



Walk Cause We Care recauda más de 100.000 dólares para los pacientes locales de cáncer

CONDADO DE CHARLOTTE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – La pandemia alteró el formato de “Walk Cause We Care” un año más, pero no pudo detener la avalancha de apoyo a los pacientes de cáncer en el condado de Charlotte.

Walk Cause We Care es el evento de recaudación de fondos más importante del condado de Charlotte y sigue generando fondos muy necesarios a pesar de los protocolos de la pandemia que han hecho que el evento sea menos social, y más lejano en 2020 y 2021.

A la altura de los retos de la pandemia, los participantes en la marcha “Walk Cause We Care” recaudaron 111.661 dólares en el evento de este año. Ese dinero llegó en forma de donaciones o promesas recogidas por las personas que decidieron caminar con los que estaban en sus burbujas seguras de contactos cercanos.

El equipo Cooke, una vez más, se superó, recaudando 35.331 dólares, gracias a la generosa equiparación por parte de la empresa de los fondos recaudados por los empleados de Cooke.

Todos los fondos recaudados ayudarán a apoyar a los pacientes de cáncer y el 100% de los fondos recaudados se utilizarán en el condado de Charlotte.

Y aunque el evento ha recaudado más de 210.000 dólares en los dos años de la pandemia, los organizadores tienen mayores esperanzas para 2022, el año del 20º aniversario de “Walk Cause We Care”. ¡Ni siquiera

tiene que esperar para hacer un donativo! Puede utilizar nuestro formulario en línea para hacer una donación única o continua directamente a través de la deducción de la nómina.

Esté atento a más detalles sobre los próximos eventos de recaudación de fondos de Walk Cause We Care 2022 - 20th Anniversary Team Cooke.



Sonia Vance, de Walk Cause We Care (izquierda), entrega el premio a la mejor recaudación de fondos de 2021 a Linda McGee, en representación del equipo Cooke.

El equipo Cooke apoya a la Fundación del Hospital del Condado de Charlotte

CONDADO DE CHARLOTTE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – La Fundación del Hospital del Condado de Charlotte organizó el 7 de octubre su octavo radiotón anual para recaudar fondos para adquirir equipos y financiar proyectos que mejoren la atención y el confort de los pacientes.

Cooke Aquaculture apoyó el esfuerzo con una donación de 1000 dólares, presentada por Sam Kinney, de nuestro equipo de contabilidad y también miembro de la Junta de la Fundación CCH. Aceptando nuestra donación, Mark Downey, en el centro, de Charlotte FM y Steve Backman, a la derecha, Presidente de la Fundación CCH.



Nuevo capitán en Uruguay

URUGUAY – Cooke ha dado recientemente la bienvenida a un nuevo gerente de operaciones en Uruguay. Después de formar parte del equipo que ayudó a traer el Southern Star de Estados Unidos a Uruguay en 2019, el capitán Luis Barbe se ha convertido en parte del equipo de operaciones a tiempo completo.

Luis es egresado de la Escuela Naval de Uruguay como Oficial de 3.º Cubierta de la Marina Mercante, y licenciado en Sistemas Náuticos por la Escuela Naval y en Matemáticas por la Universidad de la República de Uruguay. Ha impartido cursos tanto en la Escuela Naval como en la Universidad Marítima.

Comenzó su carrera trabajando en varios puestos en buques cisterna durante 17 años antes de convertirse en capitán en 2009. A continuación, pasó los cinco años que trabajó en buques portacontenedores y también fue presidente del Sindicato de Capitanes y Oficiales de la Marina Mercante desde 2005 hasta 2018.

En su papel en Cooke, Luis se ha encontrado en tierra, donde coordina todas las operaciones de los buques y se coordina con los departamentos de toda la empresa para optimizar los recursos y garantizar que los buques trabajen a su máxima capacidad.



Las golosinas provocan grandes sonrisas en Fundy Bay Drive

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – A nuestro equipo de administración de Fundy Bay Drive le encanta mostrar su agradecimiento a nuestros empleados de procesamiento con eventos especiales como barbacoas de verano, cenas de Navidad y, en septiembre, un festín de tostadas francesas, porque sí. Servidas con fresas, sirope, nata montada y grandes sonrisas, la comida casera fue un regalo perfecto.



Comunidad

Omega Protein ayuda a los habitantes de Louisiana afectados por la devastación del huracán Ida

ABBEVILLE, LOUISIANA, EE. UU. –

A finales de agosto, el huracán Ida tocó tierra en la parroquia de Lafourche (Louisiana) como una tormenta de categoría 4 que se fortalecía con vientos máximos sostenidos de 240 km/h. Cuando se marchó, era el segundo huracán más dañino que había pasado por el estado, solo por detrás del huracán Katrina en 2005, dejando a su paso inundaciones, grandes cortes de electricidad e innumerables habitantes de Louisiana que necesitaban ayuda.

Omega Protein, que tiene operaciones en Abbeville, Louisiana, se movió rápidamente para ayudar a los más afectados por la destrucción de Ida. El 13 de septiembre, cargamos un camión y nos dirigimos a la iglesia de St. Joseph en Chauvin, Luisiana, donde distribuimos 550 galones de gasolina, 3 palés de agua (252 cajas) y un palé de desinfectante para manos.

Dos semanas después, continuamos nuestros esfuerzos de ayuda asociándonos con Bayou Boys Community Helpers, una organización

sin ánimo de lucro que ayuda a alimentar a los miembros de la comunidad directamente afectados por los desastres naturales. El 1 de octubre, pasamos el día en la iglesia católica del Sagrado Corazón de Cut Off (Luisiana) distribuyendo aproximadamente 1000 deliciosas comidas calientes.

Además de los esfuerzos de ayuda directa, utilizamos nuestros canales de medios sociales para dirigir a nuestros seguidores hacia dos organizaciones benéficas locales, Bless Your Heart y Bayou Fund, que están haciendo un gran trabajo para ayudar



a los habitantes de Louisiana afectados a recuperarse. Hasta la fecha, el Bayou Fund ha recaudado más de 600.000 dólares a través de GoFundMe para ayudar económicamente a los que perdieron sus casas, y proporcionar hielo, agua y gas a los necesitados.

Omega Protein se compromete a ser un buen vecino en las comunidades en las que trabajamos, y nos sentimos orgullosos de poner nuestro granito de arena para ayudar a Louisiana a recuperarse de esta terrible tormenta.



Cooke apoya las oportunidades de aprendizaje al aire libre para los estudiantes

SHETLAND, ESCOCIA – Como empresa familiar es importante para nosotros apoyar a las comunidades en las que vivimos y trabajamos. El equipo de Cooke Aquaculture Scotland se complace en ayudar a financiar un policultivo y crear un espacio de aprendizaje al aire libre para los alumnos de la Baltasound Junior High School en Unst.

Es estupendo ver el policultivo levantado y estamos seguros de que los niños disfrutarán pasando tiempo en él.

¿Qué es un policultivo?

Hace cientos de años, los habitantes de Shetland necesitaban un lugar resguardado para cultivar las plantas jóvenes de col, que se utilizaban principalmente como forraje para los animales. En Shetland no es fácil encontrar un refugio. Puede hacer un poco de viento.

La piedra era el material de construcción preferido en el pasado. Así, nuestros antepasados construyeron refugios redondos con paredes de piedra para proteger las plantas jóvenes de col rizada de los peores vientos, hasta que fueran lo suficientemente fuertes como para ser trasplantadas al 'patio de col rizada'. A nivel local, esta estructura de piedra se conocía como 'planticrub'. Estos todavía se pueden encontrar, y a menudo se utilizan, en Shetland hoy en día.

En el siglo XXI, nuestro material de construcción preferido es el policarbonato y los fabricantes fusionaron el nombre de nuestro material elegido con un nombre de la historia del cultivo en Shetland. El planticrub ayudaba a los agricultores a cultivar las plantas en las condiciones climáticas más duras.

Era un vínculo ideal para nuestro diseño del siglo XXI. Había nacido el 'policultivo'.



Esta es una nota de la Escuela Secundaria de Baltasound:

Un enorme agradecimiento a Cooke Aquaculture, Sandison Trust, al equipo de Sandisons, a nuestros magníficos P4, a la señora F y a todos nuestros alumnos/personal por ayudarnos a desarrollar nuestras áreas exteriores en BJHS.

Nuestra clase de P4 ha sido una superestrella, preparando nuestro gran día invitando a personas y grupos locales, horneando y cocinando, ordenando y preparando y dirigiendo el día de principio a fin.

Tenemos muchas ideas sobre el uso que le daremos en el futuro y cómo se integra en nuestro plan para desarrollar nuestro fantástico entorno exterior.

Tenemos la increíble suerte de contar con el generoso apoyo de las empresas y organizaciones de Unst. Muchas gracias a todos.

Bioriginal ayuda a los cultivadores de coco a tener un futuro mejor en el Día Nacional del Coco

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ –

El Día Nacional del Coco se celebra anualmente el 26 de junio. Este año, Bioriginal, junto con otros miembros de la Coalición del Coco de las Américas (CCA), reconoció la necesidad de apoyar a los cultivadores de coco de manera sostenible. Para ello, la CCA, en colaboración con Primex Isle De Coco Foundation & Charity, Inc. lanzó la iniciativa Lighting Up Lives (Iluminar Vidas) con el fin de recaudar fondos para proporcionar iluminación solar a los cultivadores de coco que no tienen acceso a la electricidad.

Muchos cultivadores de coco viven en lugares remotos y no tienen acceso a la electricidad. La iniciativa Lighting Up Lives tenía como objetivo recaudar fondos para proporcionar una iluminación interior adecuada a los

hogares de los cultivadores de coco para ayudarles en sus actividades nocturnas y para que sus hijos tuvieran suficiente luz para estudiar. A través de esta campaña, Primex Isle De Coco Foundation & Charity, Inc. junto con Coconut Coalition of the Americas planeaban proporcionar paneles solares que puedan alimentar al menos tres (3) fuentes de luz para la casa de cada agricultor.

Durante todo el mes de junio se recogieron donaciones, y la iniciativa recaudó más de 11.500 dólares, suficientes para ayudar a más de 350 familias de cultivadores de coco. Como resultado de las generosas contribuciones, estas familias dispondrán ahora de una iluminación sostenible con paneles solares que les proporcionará luz por la noche. Esto permitirá a sus hijos



estudiar, a la familia leer, jugar, cocinar y mucho más. Las instalaciones se están edificando actualmente y se espera que estén terminadas a finales de 2021.

Bioriginal se enorgullece de formar parte de la iniciativa Lighting Up Lives y mantiene su compromiso de ayudar a mejorar la salud y el bienestar de nuestros cultivadores y proveedores, empezando por los agricultores que proporcionan las materias primas.

Limpieza de la playa de Hermitage Bay

ST. JOHN'S, NEWFOUNDLAND, CANADÁ – Como uno de los principales interesados en el medio ambiente marino y en las comunidades locales, la industria de la acuicultura ha tomado la iniciativa de organizar una serie anual de limpiezas de playas a lo largo de las costas de la zona noreste de Hermitage Bay, cerca de Hardy's Cove, que han sido identificadas como llenas de desechos marinos que se han acumulado durante muchos años. Este año, varios empleados de Cooke de nuestras operaciones en Terranova participaron en la limpieza que tuvo lugar en agosto.



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.



Donación de desinfectante de manos Omega Bioriginal

SUFFOLK, VIRGINIA, EE. UU. – Durante la pandemia, Omega Protein se ha asociado con otra empresa de Cooke Inc., Bioriginal, para donar 1000 libras de desinfectante para manos al Departamento de Servicios Sociales del Condado de Northumberland, Kingdom Kids, la Oficina del Sheriff del Condado de Northumberland - Johnny Beauchamp Sheriff, las Escuelas Públicas del Condado de Northumberland y la Biblioteca Pública de Northumberland. Con otras 2000 libras de desinfectante de manos en camino, estamos orgullosos de hacer nuestra parte para mantener nuestras comunidades seguras y saludables.



Cooke apoya a la YMCA de Greater Saint John

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke Aquaculture donó 500 dólares a la 31.ª gala anual de los Premios Triángulo Rojo de la YMCA del Gran Saint John. Las ganancias del evento virtual ayudaron a financiar la Campaña Anual de Comunidades Fuertes de la YMCA.

Claire Ryan entrega la donación de Cooke a Jennifer Yeoman, supervisora de desarrollo de fondos de la YMCA de Greater Saint John.



Cooke apoya al Hospital Roseway

SHELBURNE, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – En junio, Cooke donó 5000 dólares al Hospital Roseway, en Shelburne, NS, en apoyo de sus esfuerzos de recaudación de fondos para comprar una nueva máquina de rayos X digital.

Jennifer Hewitt, Directora de Cumplimiento de Nueva Escocia y Norman Wallett, Presidente de la Fundación Benéfica del Hospital Roseway.



Seajoy trabaja por la educación

HONDURAS – A pesar de las dificultades debidas a la pandemia en curso, Seajoy sigue apoyando la educación de los niños en edad escolar en toda Honduras, incluyendo la donación de kits de material escolar para asegurar que los estudiantes tengan los materiales que necesitan para continuar sus estudios.



Cooke apoya la Saint John Regional Hospital Foundation's Lions Den

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke Aquaculture donó 5000 dólares a la Lion's Den de la Fundación del Hospital Regional de Saint John. El concurso médico contó con cinco líderes empresariales de todo Canadá que invirtieron su tiempo y 100 000 dólares para crear un bote de medio millón de dólares para la mejor idea del concurso para avanzar en la atención al paciente. La propuesta ganadora del equipo Imaging Enhancement se centraba en una impresora 3D que permitiría a los médicos crear una copia virtual de la anatomía de sus pacientes para planificar y practicar la cirugía. El Centro de Imágenes en 3-D, el primero del Canadá atlántico, estará a disposición de los cirujanos y equipos de toda la provincia.

Joel Richardson y Claire Ryan presentan una donación en nombre de Cooke a Andrea Watling, responsable de donaciones de liderazgo, Fundación del Hospital Regional de Saint John.





Sandison comparte su amor por el mar con los estudiantes

UNST, ESCOCIA – Nuestro colega Scott Sandison obtuvo un merecido reconocimiento por su trabajo como voluntario en The Swan Trust.

En otoño, Scott patroneó The Swan durante una semana de velas de un día para los alumnos de las escuelas locales de Yell y Unst, con el apoyo de Cooke Aquaculture Scotland.

Scott subió por primera vez a bordo del Swan cuando era un escolar y ha seguido una carrera marítima, trabajando ahora en Unst en Cooke Aquaculture y operando su propio barco de pesca.

La misión de Swan Trust es desarrollar y enseñar a los jóvenes su patrimonio, y la fundación trabaja con organizaciones locales para ofrecer oportunidades a los jóvenes y experiencias de formación en vela. Esto incluye una asociación con Sail Training Shetland, para ofrecer una experiencia anual de formación en vela a jóvenes de 15 a 25 años; Zetland Educational Trust, para ofrecer charters de medio día a las escuelas; y, la creación de vínculos con varios grupos de jóvenes para buscar otras oportunidades de trabajar con Swan como oportunidades de voluntariado o proyectos juveniles que involucren a Swan.

Al tripular el Swan, los jóvenes descubren la emoción y la recompensa que supone confiar en sí mismos y en los demás, y aprenden algunas de las habilidades más importantes de la vida. Es alentador ver que algunos de estos jóvenes vuelven a convertirse en voluntarios y miembros de la tripulación a bordo del Swan, así como que varios de ellos se dedican a diversas profesiones en el mar.

Los salmoneros intervienen para rescatar el “orgullo” de Steven

SHETLAND, ESCOCIA – Es una de las cosas que tiene vivir en un lugar como Unst: un buen espíritu de comunidad, tirar para adelante y ayudar a todo el mundo.

“Esos chicos valen su peso en oro. No podrían hacer lo suficiente para ayudar, son fantásticos, cuidando los barcos de todos”.

Enhorabuena a Sam Spence y Richard Ward, de Cooke Aquaculture Scotland, que recuperaron con éxito una embarcación privada a motor que naufragó en septiembre en Uyeasound, Shetland, con un tiempo intempestivo.

De Shetland News

Los propietarios de una pequeña embarcación de recreo en Unst han expresado su enorme gratitud a los trabajadores del sector salmonero de Cooke Aquaculture que rescataron la embarcación después de que hiciera aguas y se hundiera durante un temporal inesperado.

El Big Monkey, propiedad de Steven Spence y su esposa Margaret, estaba amarrado en un pontón de Uyeasound y recibió un golpe cuando el viento aumentó bruscamente a fuerza de tormenta 10.

Steven, que en ese momento trabajaba como patrón en el ferry de Yell Sound, dijo que recibió un mensaje del personal de la oficina de Cooke Aquaculture en el que le decían que los barcos amarrados en el pontón se estaban “agitando”.

“Surgió de la nada, realmente”, dijo a Shetland News.

“Se pronosticó hasta fuerza 7 o algo así, pero nada como yun. La velocidad del viento aquí

superaba la fuerza 10, casi la fuerza de un huracán, y eso también había ocurrido en Unst.

“[Nuestra embarcación] parecía estar baja, pero para cuando los chicos se pusieron los chubasqueros para bajar a la pasarela, la mía, por desgracia, se había ido. La parte delantera sobresalía del agua para entonces, no pudieron salvarla”.

En una publicación en las redes sociales dijo que se había sentido “totalmente impotente cuando me dijeron que nuestro barco se había hundido”.

Tras ser relevado de sus obligaciones laborales por el resto del día, se dirigió a Unst y dijo que era “tremendamente triste cuando ves tu orgullo y alegría tirados en el fondo”.

Pero cuando el viento amainó por la tarde, los trabajadores del sector salmonero acudieron con una embarcación con una grúa y pudieron recuperar a Big Monkey del fondo marino, que afortunadamente solo estaba a una profundidad de entre 1,5 y 2 metros.

Steven dijo que debía un “enorme agradecimiento” a los que le ayudaron tanto a salvar su barco como a trabajar “incansablemente” para salvar a los demás barcos del pontón.

“Esos chicos valen su peso en oro”, dijo. “No podrían hacer lo suficiente para ayudar, son fantásticos, cuidando los barcos de todos”.

“Es una de las cosas que tiene vivir en un lugar como Unst: el buen espíritu de comunidad, tirar para adelante y ayudar a todo el mundo”.



La beca de acuicultura de Cooke hace avanzar la educación de los estudiantes de Dalhousie

TRURO, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Es posible que no se piense inmediatamente en la producción de alimentos de piscifactoría cuando se mira al océano, pero en los emplazamientos marítimos repartidos por la costa del Canadá atlántico, los criadores de salmón están cultivando una fuente sostenible de proteínas para ayudar a alimentar a la creciente población mundial. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la acuicultura tendrá que suministrar dos tercios de las necesidades mundiales de alimentos marinos de aquí a 2030.

A medida que crece la demanda de salmón sano, también lo hace la necesidad de personas con la formación y los conocimientos necesarios para apoyar al sector, y el Programa de Acuicultura de Dalhousie desempeña un papel importante.

Para Cooke Aquaculture, una empresa familiar de producción de alimentos con sede en Nueva Brunswick, tener un programa de acuicultura ubicado en la Facultad de Agricultura de Dal ha permitido una relación simbiótica entre los equipos de investigación de Cooke en proyectos de I+D, y los estudiantes que están preparados para ayudar a la industria a seguir creciendo de forma sostenible y cubrir la demanda mundial.

Desde 2016, la Beca Cooke de Acuicultura ha proporcionado apoyo a los estudiantes universitarios de acuicultura que se convertirán en la próxima generación de expertos de la industria acuícola. Cada año, un estudiante apasionado por la acuicultura ha recibido 2000 dólares para apoyar su trayectoria académica. Dado el éxito del programa y el alto nivel de los estudiantes que la beca ha podido apoyar, Cooke Aquaculture ha renovado recientemente la beca para los próximos cinco años.

“El sector de la acuicultura crea carreras gratificantes, hace crecer la economía, ayuda a proteger las poblaciones de peces del océano de la sobrepesca y proporciona alimentos criados localmente a los mejores minoristas y profesionales de la restauración”, afirma Joel Richardson, Vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke.

La cría del salmón es un motor económico y social esencial para el Canadá atlántico, que aporta prosperidad y más de 8000 puestos de trabajo a tiempo completo durante todo el año a muchas comunidades rurales y costeras de la región.

“Como empresa local, estamos orgullosos de invertir en el apoyo a los estudiantes que cursan estudios de acuicultura y, en última instancia, aspiramos a ser un empleador de elección para los graduados. Cooke está contratando en todas las provincias del Atlántico. Tenemos muchos puestos de trabajo a tiempo completo con un buen sueldo, prestaciones sanitarias, un plan de ahorro para la jubilación y una verdadera oportunidad de crecimiento”, dice Richardson.

“Es notable ver cómo instituciones postsecundarias como Dalhousie contratan y forman a estudiantes de acuicultura”, dice Richardson. El programa, que cuenta con una media de unos 25 estudiantes a tiempo completo al año, da importancia a la participación de los estudiantes en la investigación de sus profesores y otros docentes en los laboratorios y las instalaciones de cría de peces del programa. Este enfoque práctico del aprendizaje es un activo valioso en el mercado laboral. “Según nuestra experiencia, los graduados de programas de acuicultura, como los que se ofrecen en Dalhousie, aportan habilidades prácticas y aplicables a su trabajo desde el primer día, y este enfoque es lo que está ayudando a avanzar a toda nuestra industria”.

Cooke fue fundada en 1985 por Glenn Cooke, su padre Gifford y su hermano Michael con un único sitio marino. Desde entonces, Cooke ha crecido hasta convertirse en un líder mundial de productos del mar, con operaciones de cultivo de salmón en el Atlántico canadiense, Estados Unidos, Chile y Escocia; operaciones de cultivo de lubina y dorada en España; divisiones de mariscos y pesca salvaje en América del Norte y del Sur; y una de las mayores granjas de camarones de alta calidad de América Latina. En la actualidad, Cooke cuenta con una plantilla mundial de 10.000 empleados en 10 países, principalmente en zonas rurales. Cooke Aquaculture y todas las demás divisiones de la familia de empresas Cooke han establecido políticas de sostenibilidad, medio ambiente y biodiversidad en sus prácticas operativas y de información.

La empresa ha sido nombrada como uno de los 25 mejores proveedores de marisco de Norteamérica en cuanto a sostenibilidad y conservación y ha sido reconocida durante dieciséis años consecutivos como una de las empresas mejor gestionadas de Canadá. Los ganadores se encuentran entre las mejores empresas de propiedad y gestión canadienses que demuestran estrategia, capacidad y compromiso para lograr un crecimiento sostenible. En 2021, Cooke Aquaculture fue nombrada como uno de los mejores empleadores del Atlántico canadiense.

La acuicultura es uno de los sectores alimentarios de más rápido crecimiento en el mundo, con muchas oportunidades para los recién licenciados que buscan construir su carrera en un campo moderno que se basa en las últimas innovaciones científicas y tecnológicas. En la acuicultura actual, más de la mitad de las personas que trabajan en el sector a nivel mundial son menores de 40 años.

La plantilla de Cooke incluye a varias personas que han formado parte del Programa de Acuicultura de Dal, tanto los graduados del programa como los que tomaron cursos de acuicultura como asignatura secundaria u optativa, en funciones con sus operaciones de alimentación a distancia, y como técnicos de acuicultura. “Como empresa de cultivos marinos integrada verticalmente y basada en la ciencia, es muy importante para nuestra empresa disponer de programas académicos para las personas que quieren vivir cerca y trabajar en el agua”, añade Richardson.

Este artículo se publicó originalmente en Agrícola, otoño de 2021.



El salmón de Cooke se sirve en el Festival del Salmón de Eastport

EASTPORT, MAINE, EE. UU. – Cooke Aquaculture USA se complace en participar nuevamente en el Festival del Salmón de Eastport en 2021. El Festival del Salmón, que ha sido organizado por la Cámara de Comercio de Eastport durante más de 30 años, es un evento de dos días que atrae a los visitantes a la región y culmina con una gran cena de salmón, con salmón suministrado por Cooke.



El equipo de Newfoundland hace una donación a un grupo benéfico contra el cáncer

SWANGER COVE, NEWFOUNDLAND, CANADÁ – Nuestro equipo de Swanger Cove Hatchery lleva varios años recaudando dinero para el Comité Benéfico contra el Cáncer de Bay d'Espoir y una reciente donación de 1633 dólares eleva el total donado a 9000 dólares.

El equipo del criadero entregó la donación de este año a Helena Thornhill, presidenta del Comité Benéfico contra el Cáncer de Bay d'Espoir.

El equipo recauda fondos a lo largo del año mediante el reciclaje, la venta de palés y las aportaciones semanales del personal.



De izquierda a derecha, Jim Murphy, Helena Thornhill (presidenta del Comité benéfico contra el cáncer de Bay d'Espoir), Reanna George, Lisa Willcott, Sonja Lambert, Mary-Jane Crant, Tanya Benoit, Walleen Organ.

OBI Seafoods contribuye a los esfuerzos de ayuda al salmón en el río Yukón en Alaska



Por Julianne Curry, Directora de Asuntos Públicos

ALASKA, EE.UU. – El verano de 2021 trajo consigo severas restricciones a la cosecha de salmón comercial y de subsistencia para los residentes de las comunidades y aldeas del río Yukón de Alaska. El salmón es una de las fuentes de alimentación más importantes para estas comunidades y tiene un fuerte significado cultural para los residentes de la región.

Gracias a los esfuerzos coordinados de SeaShare, OBI Seafoods contribuyó con donaciones de salmón a nuestros vecinos del río Yukón. La primera donación de salmón real provino de las instalaciones de OBI en la Bahía de Bristol y de otros procesadores de la región y se distribuyó a las aldeas del río Yukón inferior y medio. La segunda donación de salmón keta provino de nuestras instalaciones de OBI en Kodiak y de otros procesadores de la zona. El salmón se distribuyó a otros pueblos a lo largo del Yukón. Muchas gracias a las muchas personas de OBI que ayudaron a coordinar para hacer realidad esta importante donación.

Los procesadores de mariscos de Alaska han contribuido hasta ahora con casi 50 000 libras de salmón para los necesitados en el Yukón, con SeaShare ayudando a coordinar el esfuerzo y cubriendo los costos que no fueron donados en su totalidad. OBI tiene una larga historia de asociación con SeaShare y estamos orgullosos de apoyar su trabajo. Para saber más sobre SeaShare y su misión de alimentar a los necesitados, visite www.seashare.org.

Cooke

Un líder mundial en tecnología e innovación.

En Cooke, seguimos invirtiendo en la investigación científica de la tecnología de la acuicultura marina para mejorar la producción local de salmón y la seguridad alimentaria.



Para saber más sobre el resto de nuestros productos, visite www.cookeseafood.com



Cooke Chile es voluntario en un refugio para perros

PUERTO MONTT, CHILE – Durante el verano, un grupo de empleados de Cooke Chile se organizó para realizar trabajos voluntarios en sus comunidades en respuesta a los desafíos actuales de la pandemia. Su trabajo comunitario incluyó la renovación de pallets para el Refugio de Perros Abandonados Adán en el barrio Lagunitas de Puerto Montt.



Tejiendo con el corazón

CHILE – Cooke Chile creó una campaña benéfica de tejido llamada "Tejiendo con el corazón". De julio a septiembre, los voluntarios confeccionaron mantas de invierno que se distribuyeron a los ancianos de las comunidades de Villarrica, Puerto Montt y Coyhaique.



Una gran sorpresa en España

AGUILAS, ESPAÑA – En 2021, después de casi 30 años de explotación de las instalaciones de acuicultura en Águilas, los empleados de Culmarex avistaron por primera vez ballenas cerca de las boyas perimetrales. José Antonio López, Antonio Pintor, Damián Rodríguez y Cristóbal Martínez tuvieron la suerte de avistar un grupo de tres cachalotes cerca de nuestras instalaciones.

Debido a las fuertes corrientes y tormentas de los días previos al avistamiento, el alimento de las ballenas se había desplazado hacia la costa, por lo que el equipo pudo observar cómo comían krill. También pudieron asegurarse de que no se asustaran con las embarcaciones, pero parando el motor para no molestarlas. Una de las ballenas incluso se acercó al barco.

La experiencia fue corta, pero muy emocionante.



Construcción de invernaderos comunitarios

PUERTO MONTT, CHILE – Cooke Chile apoyó la construcción de un invernadero comunitario para la Junta de Vecinos 28 de Abril con la donación tanto de materiales como de tiempo voluntario.





Concurso fotográfico

CANADÁ

GANADOR: *Kevin Chevarie* – Nuevo Brunswick

Comentarios del juez: Excelente trabajo de composición para contrastar la luz a la izquierda y el reflejo de los rayos en la KCS Emerald a la derecha. La transición gradual del amarillo al azul establece un estado de ánimo que es bienvenido y refleja el día.

Mención honorífica:

Tracy Justason – Nuevo Brunswick

Comentarios del juez: La simetría destaca con el agua cristalina que proporciona un excelente escenario para un reflejo perfecto.



EE. UU.

GANADOR: *Frank Lank* – Maine

Comentarios del juez: Una escena de Alaska digna de una postal que muestra la belleza de la zona con la fuerza de las montañas y el agua que lleva a ellas. Una foto maravillosa.

Menciones honoríficas:

Everett Patton – Alaska (*abajo*)

Comentarios del juez: Una imagen poderosa que combina el entorno con el agua relativamente tranquila y el entorno de trabajo.

Eduardo Valle Santos – Alaska (*derecha*)

Comentarios del juez: Magnífico y genial; Es merecedor de una distinción honorífica.





EUROPA

GANADOR: Ruben Frencken – Países Bajos

Comentarios del juez: Una impresionante composición de color, resaltada por la hábil captación de la hora del día, la calma del entorno y la fuerza de los barcos.

Mención honorífica:

John Ferguson – Escocia

Comentarios del juez: Esta captura muestra un maravilloso estado de ánimo en un entorno con el que muchos en el sector pueden identificarse. Fantástica composición en todo momento.



SUDAMÉRICA

GANADORA: Cyntia Barrera – Chile

Comentarios del juez: Una imagen fantástica tomada en condiciones difíciles que muestra una luz perfecta del trabajo que se está realizando, a la vez que proporciona detalles de la zona en la que se está trabajando. Una gran toma que refleja un gran ojo y habilidad.

Mención honorífica: Daniel Meyer – Uruguay

Comentarios del juez: Bien compuesta para ofrecer los detalles del entorno inmediato, pero también ofreciendo una visión de lo que está por venir.



SOBRE NUESTRO JUEZ

Kevin Barrett posee y dirige una empresa de comunicación en Quispamsis (Nuevo Brunswick) en la que destacan sus conocimientos de fotografía y escritura. Visite kevinbarrettphotos.ca para ver su trabajo.



CUTLER COVE
SALMON™

MAINE, EE. UU.

CALIDAD EXCEPCIONAL.

**ASÍ SE HACE EN
ESTADOS UNIDOS.**



**DESCUBRA
LA PRINCIPAL
DIFERENCIA**

cutlercovesalmon.com  