



# Cooke

## Conozca más detalles de Tassal

LEA MÁS ACERCA DE NUESTRA ENTRADA EN  
EL MERCADO AUSTRALIANO EN LA **PÁGINA 4.**

## Contenido

### En esta edición

#### La gran idea: página 4

Una historia de Tassal: nuestra entrada al mercado australiano



#### Mercado: página 8

Salmón orgánico de Orkney: el mejor salmón orgánico, de nuestra familia a la suya



#### Gracias por su apoyo editorial o fotográfico:

Chuck Brown, Mark Clinton, Even Curley, Emma Cooke, Julia Deep, Kristen d'Entremont, Seth Dunlop, Heather Estey, Juan Garcia, Alessandro Giardino, Frank Gonzalez, Victor Jano, Chad Kingwell, Karissa Kraakmo, Ben Landry, Loretto Mattatall, Corey MacKinnon, Lauren McKelvey, Tom Middleton, Kris Nicholls, Joel Richardson, Claire Ryan, Murray Spooner, Len Stewart, Barbara Valdebenito, Amber Welshman.

Para comentarios o sugerencias, comuníquese con Claire Ryan en:  
[claire.ryan@cookeaqua.com](mailto:claire.ryan@cookeaqua.com)

### Características especiales

#### 14 Mercado:

Actualización de la marca global de Cooke

#### 18 Crecimiento y desarrollo:

Cooke Chile visita la producción orgánica de Cooke Escocia

#### 23 En las noticias:

El sector de la cría de productos del mar reconoce a los líderes e innovadores con los premios Hall of Achievement a la acuicultura

#### 38 Nuestra gente:

Segmento destacado de los campeones en seguridad - Por qué me importa la seguridad en Cooke

### En cada edición

- 3 Mensaje de Glenn
  - 4 Gran idea
  - 8 Mercado
  - 18 Crecimiento y desarrollo
  - 23 En las noticias
  - 30 Sostenibilidad
  - 34 Nuestra gente
  - 44 Comunidad
  - 52 Concurso de fotografía
- Contratapa: marca global - Cultivar. Alimentar. Mantener.

#### En la portada

Cooke crece en Australia y Tasmania. Conozca más en la página 4.



## Mensaje de Glenn

# Demos la bienvenida a Tassal al equipo Cooke

Siempre es especial para mí ver cómo toma forma una nueva edición del boletín de Cooke, ya que es una oportunidad para reflexionar sobre la amplitud y la profundidad de nuestra empresa y sobre los logros y aportes de nuestra gente. Esto se cumple esta vez en particular ya que le presentamos a Tassal, la empresa más grande de cría de salmón y langostinos, que se unió a nuestra familia de empresas a finales del año pasado. Es nuestra primera incursión en los mercados de Australia y Tasmania y trabajar con más de 2.000 nuevos colegas allí fue una maravillosa experiencia. Puede obtener más información sobre Tassal en la página cuatro.

También le dimos la bienvenida a dos empresas familiares al equipo Cooke durante el año pasado; siga leyendo para conocer a Ganong Bros. Ltd., una empresa familiar de

chocolates y caramelos con sede en Saint Stephen, N.B. que celebra su 150 aniversario y Waltham, Mass., con sede en Slade Gorton, que es uno de los mayores distribuidores, importadores y fabricantes de productos del mar frescos y congelados en los EE. UU.

Esta edición también incluye perfiles sobre los nuevos productos True North Seafood que se estrenaron recientemente: salsa de cangrejo, medallones de vieiras y Orkney Organic, la marca de salmón escocesa premium de True North Seafood, que presentó el equipo de ventas en el mercado de América del Norte este verano. Me impresiona mucho la forma en que encuentran maneras innovadoras de satisfacer las necesidades en crecimiento y constante evolución de nuestros clientes.

A medida que nuestra empresa sigue creciendo, también crece la necesidad de

nuestra iniciativa de marca global y estamos felices de compartir una actualización sobre ese proyecto en esta edición. Por primera vez, presentamos códigos QR en esta edición, una forma fácil de compartir fotos, videos e información extra con ustedes.

Cada edición de nuestro boletín es una celebración de los logros y aportes a la comunidad del equipo Cookeen todo el mundo y el otoño 2023 no es la excepción. Desde donar el equipo médico de salvamento para proteger la vida en las comunidades de Escocia al trabajo de conservación que Seajoy lleva a cabo para apoyar a las tortugas de mar, es notable ver las formas en que el equipo Cooke está dejando un impacto positivo en nuestra industria y en el mundo. Espero que disfrute tanto como nosotros al ver el buen trabajo de nuestra empresa capturado en un lugar.

Glenn Cooke, director ejecutivo

## La gran idea

# Una historia de Tassal

Por Eve Curley,  
gerente de comunicaciones, Grupo Tassal

### TASMANIA, AUSTRALIA –

**A**l igual que en Nuevo Brunswick, la costa aislada de Tasmania, el entorno natural y el clima fresco la convierten en un lugar principal para la acuicultura australiana. Agregue algunas palmeras, un clima más cálido en Queensland y Nueva Gales del Sur para nuestros deliciosos langostinos tigre australianos, una instalación dinámica de procesamiento y distribución en el corazón de Sídney y un Centro de alimentación de clase mundial en el paseo marítimo de Hobart y verá por qué el Grupo Tassal fue la combinación perfecta para la familia de empresas de Cooke.

La jefe de personas y comunidades Kaylene Little afirma que Tassal es más que solo sus increíbles productos.

“Reunimos una fuerza laboral fuerte, diversa y multidisciplinar de nuestras raíces en Dover en el fondo de Tasmania, a las costas tropicales de Far North Queensland. Nuestra gente es realmente nuestro motor. Con más de 1900 personas en áreas como agricultura, procesamiento, mantenimiento, seguridad, finanzas, RR. HH., comunicaciones, ventas y marketing, sustentabilidad, gestión ambiental, ingeniería, TI y Garantía de calidad, Tassal es el productor más grande de productos del mar integrado verticalmente en Australia con muchas historias que contar”, afirmó.

Una empresa completamente integrada con una red diversa de negocios y más de 36 años de experiencia en salmonicultura

responsable, la transferencia de experiencia e innovación a la cría responsable de langostinos tigre es uno de nuestros logros más grandes y que más nos enorgullece.

El gerente senior de operaciones de langostinos, Grant Purdon, dice que nuestras instalaciones de cría de langostinos operan a la vanguardia de la tecnología. Algo que resuena con los valores de Cooke hacia la innovación y el cuidado de nuestros cursos de agua.

“La división de langostinos es diversa en materia geográfica y se extiende a dos estados. Nuestro verdadero activo privilegiado, sin embargo, es nuestra gente. La pasión, el compromiso y el conocimiento combinado deriva en un equipo que logró resultados que excedieron en gran medida las expectativas y derivó en que nuestra división de cría se convirtiera en líder en la industria.”

El director ejecutivo y director general de Tassal, Mark Ryan, describe a Tassal como una empresa con ideas de crecimiento y un deseo por lograr la excelencia.

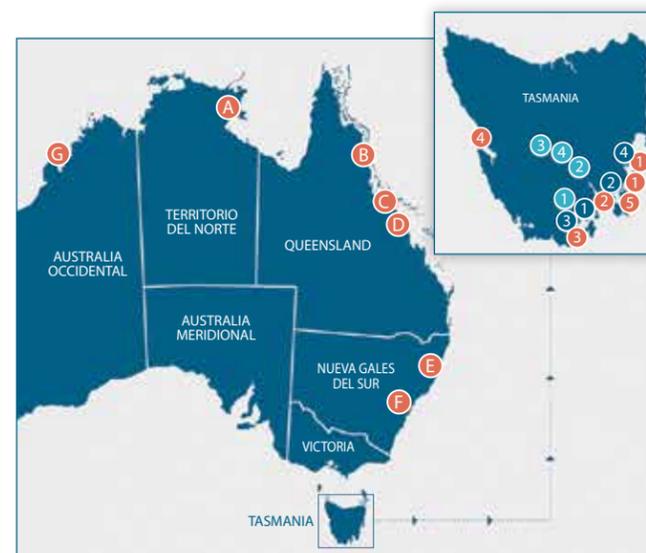
“Siempre nos consideramos como una empresa familiar y así, cuando Glenn se puso en contacto y nos ofreció ser parte de la familia Cooke, nos entusiasmo mucho la oportunidad. Desde el primer momento que Glenn y el equipo ejecutivo de Cooke vinieron a visitar Australia, nos sentimos incluidos como parte de la familia. Pasaron seis meses y realmente lo estamos disfrutando y estamos



compartiendo lo mejor que tiene para ofrecer nuestra industria mientras nuestra gente se reúne para compartir ideas de crecimiento y excelencia de toda Australia en muchas y diversas áreas de especialidad”.

Tassie, diminutivo de Tasmania, es el corazón de nuestra producción de salmón en Tassal. Sentimos mucho orgullo por nuestra comunidad aquí y nuestras operaciones costeras.

Imagine esto. Son las 7:24 de la mañana. El sol sale lentamente, y su espectacular brillo cálido le quita instantáneamente el frío a una helada aunque pintoresca mañana, mientras ilumina las aguas frías a la perfección. Nuestro gerente de operaciones de la zona occidental de Tassal, Shane, está en el



### Nuestra huella

#### PRODUCTOS DEL MAR, LANGOSTINOS Y BARRAMUNDI

- A. Pesquería de langostinos del norte - Xanadu
- B. Mission Beach, QLD - Cría de langostinos, criadero e instalación de procesamiento
- C. Proserpine, QLD - Cría de langostinos, criadero e instalación de procesamiento
- D. Exmoor, QLD - Área de desarrollo de la acuicultura
- E. Yamba, NSW - Cría de langostinos e instalación de procesamiento
- F. Lidcombe, NSW - Instalación de procesamiento de productos del mar
- G. Cone Bay, WA - Cría de barramundi

#### SALMÓN

##### ZONAS DE ACUICULTURA

- 1. Zona oriental: Okehampton Bay y Port Arthur
- 2. Zona del canal: Canal D'Entrecasteaux
- 3. Zona meridional: Dover y río Huon
- 4. Zona occidental: Macquaire Harbour
- 5. Zona de Storm Bay: Nubeena y el oeste de Wedge

#### CRIADEROS DE AGUA DULCE

- 1. Rockwood I y II Ranelagh
- 2. Cataratas Russel y Karanja Mount Field
- 3. SALTAS (criadero industrial) Wayatinah
- 4. HRAS (desarrollo futuro) Hamilton

#### INSTALACIONES DE PROCESAMIENTO

- 1. Huonville Procesamiento de salmón
- 2. Margate Procesamiento de salmón
- 3. Dover Procesamiento de salmón
- 4. Triabunna Instalación de extracción

agua en Strahan, una de nuestras ciudades de salmicultura en la impresionante costa oeste de Tasmania. La quietud es ensordecedora, excepto por el zumbido del bote y una sutil onda de movimiento en el agua, junto con el coro de aves del alba a la distancia. Esto es Tassie, conocida en todo el mundo por su increíble comida y los productores que la producen. Desde la costa este a la costa oeste y en todo el sur, todos conocen a un piscicultor.

El gerente senior en Salud y bienestar animal, Colin Johnston, describe al océano de Tassie como único y uno de los mejores para criar el salmón del Atlántico por varios

motivos, mientras que las condiciones en Queensland y Nueva Gales del Sur son perfectas para los langostinos.

“En lo que respecta a la cría del salmón del Atlántico, hay delgadas bandas de condiciones climáticas adecuadas que se extienden en el planeta en las latitudes norte y sur, una especie de zonas de habitabilidad: ni demasiado calientes ni demasiado frías. Cuando los cielos invernales de Tasmania se vuelven un poco grises y fríos, es bueno saber que estamos iniciando otra temporada de langostinos (¡que es el camarón para todos los que viven fuera de Australia!) en Queensland tropical”.

“Húmedas o secas, las temperaturas crean las condiciones ideales para las granjas de engorde en Queensland y Nueva Gales del Sur. Sin mencionar los increíbles, jugosos y brillantes langostinos que la gente no puede parar de consumir... y hay muchas formas de comerlos: pizza, pasta, paella... y sí, también se arrojan a la parrilla. ¡Si no, pregúntenle a nuestro equipo de ventas premiado en Sídney a nuestro equipo de marketing en Melbourne!”

“¡Desde los 18 grados sur a los 42 grados sur, estamos produciendo alguna de las mejores y más saludables comidas para que se unan a las ofertas generales de productos del mar de Cooke!”

Zack Wingfield es gerente senior de Tassal y productor en Tassie. Un canadiense, que por estos días considera a Tassie su hogar, afirmó que es importante para él proteger nuestro entorno ahora y hacia el futuro y es clave tener un equipo fuerte de Negocio responsable para ayudar a impulsar esto.

“Como productores, tenemos que adaptarnos y trabajar con la madre naturaleza para garantizar que somos sostenibles para lograr un éxito duradero del entorno. Si protegemos nuestro entorno, protegemos nuestra industria y esto va para todos nuestros productores de salmón y langostinos de toda Australia”.

El jefe de la estrategia y la cadena de suministro, Hamish Sutton, afirmó que los equipos de procesamiento y de la cadena de suministro de Tassal se apasionan por lo que hacen día tras día.

“Nuestros equipos son increíbles. Operar en ocho instalaciones de procesamiento distribuidas a lo largo del continente australiano no es tarea fácil. Proveer todo, desde salmón ahumado, porciones de salmón en empaques atmosféricos modificados, carne y aceite de salmón, langostinos tigre (cocidos, crudos, frescos, congelados) y a la vez ofrecer productos frescos diariamente en las rutas de Australia y en todo Asia en aviones comerciales es algo vertiginoso”.

El director ejecutivo y director general de Tassal, Mark Ryan, agrega que producir productos del mar saludables y nutritivos conlleva una gran responsabilidad y que el equipo de Tassal en Australia trabaja en conjunto para lograr resultados fantásticos de la ova al plato y de la oficina al agua.

“Ya sea que estemos criando en la tierra o en el mar, nuestro compromiso con la sostenibilidad representa que la forma en que nos dedicamos a nuestro negocio es importante para millones de australianos que aman los océanos y las costas tanto como nosotros. Sabemos que lo que les importa a nuestros clientes, consumidores y a las comunidades en las que operamos nos importa a nosotros. Es por ello que nos tomamos muy en serio nuestro objetivo de alimentar de forma sostenible el día de mañana. También sabemos cómo representar un rol importante en influir en nuestras comunidades y alrededores de forma positiva y sostenible, y es por ello que nos esforzamos para devolverlo donde podemos, al alinearnos con el objetivo central de Cooke”.

El 31 de julio de 2023, Tassal completó su adquisición de la única cría de barramundi en el océano de Tassal en Cone Bay, Australia occidental. Nos entusiasma compartir más acerca de este emocionante desarrollo en la Edición de invierno del boletín de Cooke.



## El mejor salmón orgánico, de nuestra familia a la suya

### ORKNEY, ESCOCIA –

En la tranquila costa noreste de Escocia yace un archipiélago impregnado de historia, misterio y sabiduría popular. Un paisaje prístino que presume de imponentes acantilados, colinas de arenisca y campos ondulantes. Una tierra antigua, célebre desde hace mucho tiempo por su comida y bebida de impecable calidad.

### Esta son las islas Orkney, el hogar de algunos de los mejores salmones orgánicos del mundo

En este remoto lugar, en el indómito estado salvaje de sus frías y limpias aguas, todo converge. El Océano Atlántico y el Mar del Norte. Poderosas corrientes y extrañas y tumultuosas mareas. Las fuerzas de la naturaleza en sí mismas, que limpian y reponen continuamente las aguas ricas en nutrientes. Y la Corriente del Golfo cercana crea las condiciones perfectas para criar salmón con una textura magníficamente firme y un sabor húmedo y grasoso.

### Elevar el estándar

Criado meticulosamente durante más de 25 años, el Salmón orgánico de Orkney con certificación orgánica de Soil Association y es el único salmón orgánico de Escocia calificado como una buena alternativa' del Programa Seafood Watch del Acuario de la Bahía de Monterrey.

### Una tradición tan antigua como las islas Orkney

Rico en sabor y en historia y tan puro como las aguas en las que crece, el Salmón orgánico de Orkney es una verdadera expresión de la forma de vida de los habitantes de Orkney, de la empresa más antigua y más grande de cría de salmón orgánico de Escocia.



Nos complace haber lanzado nuestra nueva marca de salmón orgánico al mercado de América del Norte.

Nuestra marca premium de Salmón orgánico escocés se posiciona para tener éxito con un enfoque en tres pilares principales: suministro, regularidad y exclusividad. Brindamos un suministro anual y regular de salmón escocés orgánico de gran calidad a nuestros clientes. Nuestro salmón se cría en aguas bajo el efecto de mareas frías y rápidas del Atlántico norte, lo que da lugar a las condiciones perfectas para que sea firme y tenga musculatura. Somos el único productor que captura y empaqueta nuestro salmón en Orkney. Como líderes en la industria del salmón orgánico con más de 25 años de larga trayectoria demostrada, puede confiar en nuestro equipo de expertos que le ofrecerán salmón orgánico escocés saludable y sabroso, con ácidos grasos con alto contenido de Omega-3.

En julio de 2023, el Salmón orgánico de Orkney se puso a disposición de los clientes

en América del Norte sobre la base de la disponibilidad de suministro. Lanzamos con nuestra base de clientes actual de servicios de alimentación que ofrece DHON y filetes y con nuestra reciente Certificación orgánica en nuestra planta de St. George, Nuevo Brunswick, nos expandiremos a la venta minorista con porciones.

El lanzamiento ha sido un esfuerzo de colaboración hecho posible por todo el equipo interdisciplinario, incluidos nuestro equipo de Marketing, especialista en productos y empaque de True North Seafood,

el Equipo de ventas de Cooke Scotland, el Departamento de calidad y operaciones. A todos aquellos que participan en las plantas, gracias por tener un rol clave en lograr que rinda frutos la marca de Salmón orgánico de Orkney.

Estén atentos para recibir más actualizaciones acerca del Salmón orgánico de Orkney en el futuro. Para saber más acerca de nuestra marca, visite [www.orkneyorganic.com](http://www.orkneyorganic.com).



## Cooke asistió a la Seafood Expo North America

BOSTON, MASSACHUSETTS, EE. UU. –

Miles de profesionales de la industria de los productos del mar en todo el mundo se reunieron en Boston desde el 12 al 14 de marzo para asistir a la Seafood Expo North America (SENA). SENA es la exposición de productos del mar más grande de América del Norte donde los compradores y los proveedores de todo el mundo asisten a la exposición de tres días para reunirse, establecer contactos y hacer negocios.

El stand de Cooke, uno de los más grandes de la feria, ocupó 2500 pies cuadrados, los que nos permitió mostrar la amplitud de nuestros productos mientras establecíamos contactos con potenciales compradores y clientes.

Este año, la novedad del stand fue la adición del chef José García, un chef de sushi establecido en Boston, que trabaja con el chef Chris Aerni y el equipo para presentar nuestra nueva línea de cortes de sushi, Selección de sushi de True North Seafood. Además, se agregó una pared decorativa al stand, que presentaba nuestra nueva marca, Salmón orgánico de Orkney, la empresa de salmón orgánico original de Escocia.

Cook se alegró de que más de 100 empleados asistieran al evento para compartir su conocimiento con posibles compradores y clientes. En general, la exposición de este año fue un gran éxito porque presentó productos nuevos y actuales al mercado y fortaleció la marca Cooke.



## Culmarex se presenta en la Feria gastronómica “Mar & Huerta”

ESPAÑA – A principios de este año, Culmarex se presentó en la Feria gastronómica “Mar & Huerta” con ayuda del chef Juanfran Paredes (Instagram: @juanfranchef) y uno de los mejores restaurantes en Águilas, restaurante Zoco del Mar (@zocodelmaraguilas), representado por el chef Andrés.

Estos dos prodigiosos chefs crearon y presentaron maravillosos platos que inspiraron muchos de nuestros productos Culmarex.

Nos sentimos orgullosos de haber sido parte de la colaboración y de haber visto que nuestros productos fueron presentados de forma tan bella a los que asistieron.

**SHOWCOOKING**

**Viernes 7**  
David Lopez  
14:30 h.  
La cocina Marítima de David Lopez

**Sábado 8**  
Ana Cristina Ruiz y Tere Diaz  
13:00h.  
Menú a cuatro manos: "Entre el mar y la tierra"

**El Pol**  
14:00 h.  
Desde casa, desde la sala...

**Domingo 9**  
Juan Francisco Paredes  
13:00 h.  
El futuro de la acuicultura.

**EXPOSITORES**

1. Restaurante La Viña	6. Culmarex
2. Restaurante Nipon	10. Agriserv
3. Restaurante Casa Don Gastón	11. Suellego Gastronómicos
4. Restaurante El Jardín del Mar	12. Distribuidora Al Mar
5. Restaurante Cacha Azul	13. Calle Barrio
8. Instituto Mar y Territorio	14. Instituto Superior Marítimo
7. Gastro-Bar Amegilla	15. Asociación de amigos del marisco
6. Gastro-Bar Albornoz y el Lago	

**FERIA GASTRO MAR & HUERTA**

**LUGAR:** Plaza de Arturo Cortés, Águilas

**HORARIO:** 12:00 a 20:00h, 20:00 a 00:00h.

**ACTIVIDADES:** Día de las Tostas, Música en Directo, Brunching, Zona Infantil, Artisans, Exposiciones

**7-8-9 OCTUBRE 2022**

**TAPAS - BEBIDAS - COCTELES**

**CONCIERTOS**

**Viernes 7**  
Jorquera  
20:00 h.

**Sábado 8**  
Nagha  
20:00 h.



## True North Seafood estrena el Salmón del Atlántico relleno, ¡un éxito apetecible!

Nos complace anunciar el lanzamiento exitoso de nuestro último producto, el Salmón del Atlántico relleno con cangrejo estilo florentino. Este plato ofrece una experiencia gastronómica auténtica y deliciosa sin necesidad de tener especialidad culinaria. Nuestro Salmón del Atlántico relleno se prepara con Salmón del Atlántico fresco, 100 % real, carne de cangrejo rojo uruguayo, queso feta, queso crema, espinaca y sabrosos aderezos que crean una mezcla única inspirada por los sabores de Florencia, Italia.

Ofrecemos nuestro salmón rostizado en tres formatos diferentes, incluido el salmón sin rebanar, rebanado previamente y un paquete de dos porciones congeladas en una caja de cartón minorista, que permite una gama de opciones de ración. La preparación rápida y simple sigue estando en primer plano para nuestros consumidores, ya que el 71 % de los consumidores estadounidenses consideran que "fácil de preparar" es un factor importante al planificar las comidas. ¡La opción congelada racionada previamente es particularmente conveniente y hace que la preparación sea rápida y sin esfuerzo!

Nuestro Salmón del Atlántico relleno está racionado de forma perfecta para ofrecer el máximo sabor en cada bocado y lo hace una oferta ideal para el plato principal para cualquier ocasión. Las posibilidades ilimitadas de combinación garantizan que este plato impresionará a los invitados y elevará cualquier comida. Nos enorgullece mucho preparar nuestro Salmón del Atlántico relleno en Canadá, utilizando solamente los ingredientes de mayor calidad. ¡Nuestro compromiso con la calidad y la conveniencia hizo de este producto un éxito instantáneo con los clientes!



## ¡Presentamos dos adiciones emocionantes al mercado minorista de América del Norte justo a tiempo para la temporada navideña!

Los Medallones de vieiras de True North, elaborados de forma experta al combinar nuestras vieiras patagónicas enteras con gelatina de pescado, que nos brinda una experiencia de vieiras más grande y satisfactoria y los convierte en la elección definitiva para aquellos que buscan alternativas de calidad superior y de valor. Descubra la conveniencia de los Medallones de vieiras de True North, disponibles en el pasillo del congelador y empacados de forma conveniente en una bolsa minorista de marca de 1 libra.

Además, saboree la calidez de la Salsa de cangrejo de True North, una rica fusión de la carne de cangrejo rojo uruguayo delicado y capturado salvaje, fusionado con el queso crema, el queso de cabra y las especias. Esta exquisita salsa se congela de forma conveniente, se empaca en una bandeja apta para horno y microondas para prepararla sin esfuerzo y se presenta una caja de cartón minorista de marca, algo que promete un deleite culinario verdaderamente tentador.



# Pasión familiar con ambiciones globales.

## Actualización de marca global

A medida que Cooke sigue evolucionando como líder global en productos del mar, reconocimos una necesidad de la familia de empresas de Cooke de reunirse bajo una marca global unificada.

En 2019, Cooke se embarcó en una iniciativa global de marca que reúne a todas nuestras divisiones bajo una marca cohesiva. Se puso mucho tiempo y esfuerzo en desarrollar un propósito de marca, una misión y una visión fuertes que creemos que reflejan la familia de empresas Cooke y ahora es el momento de llevar a la vida a la marca.

Con el vigor que ganamos, avanzamos de forma eficiente a través de los primeros pasos cruciales de nuestro avance hacia esta marca global.

A principios de este año, se formó un Comité de lanzamiento de marca global, incluida la representación de todos los países anfitriones, para dirigir el lanzamiento de esta gran iniciativa. Este grupo proporcionará actualizaciones regulares en cada región a medida que se dé a conocer la marca en los meses venideros.

La implementación de esta estrategia de marca global es un paso principal hacia unificar nuestras empresas bajo un nombre, como un equipo, con un propósito. Todos somos parte de la gran familia Cooke. Trabajando juntos, lograremos el propósito principal que nos impulsa: **cultivar, alimentar y mantener.**

The Cooke logo is displayed in white text on a dark blue rectangular background. The word "Cooke" is written in a bold, sans-serif font.

## NUESTRO PROPÓSITO

Es **cultivar** el océano con cuidado, **alimentar** al mundo, **mantener** a nuestras familias y crear comunidades más fuertes.

## NUESTRA MISIÓN

A través del espíritu emprendedor y el trabajo arduo de nuestros empleados, y nuestro compromiso con la sustentabilidad, seguiremos ampliando nuestro negocio y aprovechando nuevas oportunidades.

## NUESTRA VISIÓN

Ser líder mundial en productos del mar por medio de una integración vertical completa en una amplia selección de especies.



**Cooke**

# Crecimiento y desarrollo



Andy Young (gerente de agua dulce), Daniel Quiroz (gerente técnico), Colin Blair (director general de CAS), Rodrigo Pérez Lara (gerente de cultivo) y Hernán Flores (gerente de operaciones).

## Cooke Chile visita la producción orgánica de Cooke Scotland

ESCOCIA – Cooke Aquaculture Scotland (CAS) recibió a colegas de Cooke Chile en una visita para ver de primera mano cómo se produce nuestro Salmón escocés orgánico premium. Cooke Chile trabaja para desarrollar la primera producción de salmón orgánico de Chile y nos eligieron de forma natural para su investigación. Rodrigo Pérez Lara, gerente de cultivo, Daniel Quiroz, gerente técnico y Hernán Flores, gerente de operaciones, estaban entusiasmados por comenzar y tenían un itinerario lleno de acciones para su visita.

“Nuestro objetivo fue conocer más acerca de los principales desafíos para la producción orgánica. Entendemos que las principales complejidades son el pienso orgánico, la limitación en densidad y la restricción en

químicos para limpieza y tratamientos de enfermedades. Creemos que hay un enorme potencial para mejorar nuestros procesos mediante experiencias y análisis compartidos entre las diversas unidades operativas de Cooke Aquaculture en todo el mundo”, afirmó el equipo que nos visitó de Cooke Chile.

Comenzaron su viaje con una visita a operaciones de agua dulce. Andy Young, gerente de agua dulce y Owen Hutchins, gerente de Cairndow, nos ofrecieron una visita al centro de agua dulce y al criadero de Cairndow.

“Estas visitas son una oportunidad ideal para poder aprender de cada uno y reunirnos con algunos de nuestros colegas de Cooke de todo el mundo”, afirmó Andy. “Muestra la verdadera

colaboración del grupo de empresas familiares de Cooke”, agregó.

Colin Blair, director general de CAS y Andy les mostraron el criadero de agua dulce en Furnace donde la delegación de Chile también conoció más acerca del valor del salmón orgánico escocés y por qué es un verdadero líder de mercado.

Calum Gillies, director técnico y de sustentabilidad en la sede central de CAS, Bellshill, los acompañó a Invergordon para ver las operaciones de la fábrica de pienso. Allí, realizaron una visita al centro de Northeast Nutrition Scotland (NNS). Aquí, se mostraron especialmente interesados en conocer más acerca de nuestra producción de pienso orgánico y los beneficios de la producción del pienso a la granja.

*Izquierda:* de izquierda a derecha: nuestros colegas de Chile, Rodrigo Pérez Lara (gerente de cultivo), Daniel Quiroz (gerente técnico) y Hernán Flores (gerente de operaciones), en su visita a Northeast Nutrition Scotland.

*Derecha:* Michael Levington (gerente de la fábrica, estación de empaque CAS) que ofrece una visita guiada a la Fábrica de procesamiento en Kirkwall, Orkney, a nuestros colegas de Chile.



Chris Bryden, gerente de fábrica de NNS, Sandra Craveiro, gerente técnico de sistemas de calidad y pienso, Alan Murray, gerente de materiales y Calum ayudaron a responder las preguntas sobre la producción de pienso y peces orgánicos. El compromiso de Cooke con los ingredientes de pienso abastecidos de forma sostenible y con las mejoras continuas en las formulaciones de pienso permiten que la empresa produzca peces saludables para sus clientes.

El tercer día, volaron a Orkney para realizar una visita a la fábrica de procesamiento y a los centros marinos de Kirkwall. Michael Levington, gerente de la fábrica de la estación de empaque CAS, afirmó: “Fue un placer mostrarle la fábrica al equipo de Chile. Se involucraron mucho en todo lo que hacemos aquí, en el procesamiento de nuestros peces orgánicos y en la forma en que hacemos las cosas de forma diferente con el suministro orgánico. Mucho de esto se define en el centro con el pienso, etc., mientras que aquí en la planta seguimos con los mismos procedimientos, sean orgánicos o no, para evitar confusiones”.

Robert Peterson, gerente de área de Orkney y el equipo del Centro Cava los llevó al centro marino en Scapa Flow, ubicado en el mar desde la isla de Hoy.

En resumen, el equipo dijo: “Cooke Scotland nos impresionó mucho. Fue una experiencia extraordinaria para nosotros. Agradézcenles mucho a todos los involucrados. Seguiremos en contacto”.

En 2008, Cooke Aquaculture de Nuevo Brunswick, Canadá, expandió sus operaciones de piscicultura a Chile. Adquirieron Salmones Cupquellan S.A que luego se convirtió en Cooke Aquaculture Chile. Seis años después, se estableció Cooke Aquaculture Scotland, que se convirtió en la hermana menor de Cooke Chile.

El salmón del Atlántico Cooke Chile (Salmo salar) y el salmón del Pacífico (Oncorhynchus kisutch) se crían en las prístinas aguas de la región Aysen, que es un área escasamente poblada del sur de Chile con glaciares, fiordos y montañas, para que estén rodeados de un bello escenario al igual que en Escocia. Luego, el salmón se procesa en la planta de Puerto Montt, lo que les permite realizar un despacho oportuno de pedidos de clientes que compran productos frescos y congelados.



## Ganong forma equipo con Cooke para llevar la empresa de caramelos al mundo

ST. STEPHEN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Dos familias reconocidas y emprendedoras de Nuevo Brunswick forman un equipo a principios de este año para fortalecer y hacer crecer la empresa de chocolates y caramelos más antigua de Canadá. Glenn Cooke, el director ejecutivo de Cooke Inc., realizó una importante inversión de asociación en Ganong Bros., Limited.

Esta inversión será dirigida a nuevos equipos y a aprovechar la presencia global de comestibles minoristas de Cooke para hacer crecer la icónica empresa. Ganong seguirá siendo liderado por su equipo de gestión actual, incluida la presidente y directora ejecutiva de quinta generación, Bryana Ganong y su hermano, Nick Ganong, director general.

“Esta asociación, y la inversión estratégica de la familia Cooke, está diseñada para garantizar que Ganong siga siendo competitiva en un mercado de tienda de golosinas global en constante cambio”, afirma Bryana Ganong, presidente y directora ejecutiva, Ganong Bros., Limited. “Nos comprometimos a encontrar a un inversor que entendió la historia de nuestra empresa y nuestro compromiso con nuestros empleados y Nuevo Brunswick. Nos complace asociarnos con la familia Cooke porque entienden lo que hace falta para ejecutar una empresa competitiva globalmente desde una base en Nuevo Brunswick”.

“Desde el invento de Chicken Bones a sus chocolates bañados a mano, la familia Ganong

puso su corazón en la producción de los mejores caramelos para los clientes mientras creaba una comunidad fuerte y vibrante en St. Stephen”, afirmó Glenn Cooke, director ejecutivo de Cooke, Inc. “Estamos felices de hacer esta inversión positiva para apoyar al condado de Charlotte y celebrar el crecimiento de Ganong mientras nos acercamos a los 150 años de hacer negocios juntos”.

Establecida en 1873, Ganong tiene la distinción de ser la empresa de chocolates familiar y operada por la familia más antigua y original de Canadá, que fabrica con orgullo todos sus productos en St. Stephen, Nuevo Brunswick. Ganong tiene 300 empleados comprometidos que fabrican una variedad de chocolates premium y deliciosas golosinas. La empresa fabrica sus propias marcas además de producir en forma conjunta para Canadá y los EE. UU.

“Durante generaciones, nuestra familia y nuestros empleados han ayudado a los canadienses a celebrar sus momentos más dulces y estamos encantados de estar asociados con la familia Cooke que ha creado una empresa global de procesamiento de alimentos con raíces en el condado de Charlotte”, afirmó Bryana Ganong. “Esta emocionante inversión de Cooke mejorará la capacidad de la empresa para prestar servicios a los clientes, ofrecer más oportunidades para nuestros increíbles empleados y ayudarnos a seguir mejorando nuestra comunidad”.



## Bioriginal trae transparencia sobre la base de evidencia a la industria de nutrición de las mascotas

Bioriginal sube la vara en cuanto a los estándares de pureza, transparencia y sostenibilidad de los aceites de salmón y abadejo en la industria global de nutrición de las mascotas, a través de la certificación ORIVO.

**MOLDE, NORUEGA Y SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ** – Bioriginal Food & Science Corp (“Bioriginal”) se complace en anunciar que ha conseguido la certificación ORIVO, que confirma la autenticidad de sus aceites de salmón y abadejo para el mercado de la nutrición de las mascotas. La certificación ORIVO garantiza la transparencia sobre la base de la evidencia de las materias primas de Bioriginal para alimentos y suplementos. El proceso de verificación de origen ORIVO les ofrece a la marca de Bioriginal y a los clientes a granel una ventaja estratégica sobre los competidores al ofrecer confianza y seguridad en que el producto que aparece en la etiqueta es lo que dice que es. La tecnología de huella digital única de ORIVO se utiliza para cotejar los productos con omega-3 con la base de datos de referencia de ORIVO para probar el origen auténtico (especie y área geográfica) de la materia prima utilizada.

“Estuvimos trabajando duro para hacer crecer nuestro negocio del aceite marino en el mercado de la nutrición de las mascotas y algo que notamos fue una demanda creciente de los dueños de mascotas relacionada con la transparencia de los ingredientes”, afirma Cameron Kupper, vicepresidente, Desarrollo empresarial de Bioriginal. “Nuestra asociación con ORIVO nos permite ofrecer transparencia sobre la base de la evidencia para clientes y consumidores, garantizando que los aceites de salmón y el abadejo que vendemos sean 100 % puros y auténticos”.

Además de las pruebas y la certificación del suplemento omega-3, ORIVO también ofrece los mismos servicios a la alimentación de las mascotas. Al utilizar los métodos de análisis de ADN de vanguardia, ORIVO realizó recientemente un diagnóstico de 35 productos alimenticios para mascotas que se afirma que están compuestos de una única especie o de varias. Los productos, de todo Estados Unidos y Europa, fueron analizados en cuanto a la composición de la especie y los resultados fueron comparados con las

declaraciones de la etiqueta del producto. Los resultados mostraron que casi el 60 % de los productos no cumplieron con los ingredientes que se enumeran. Pruebas similares de ORIVO en los productos omega-3 demostraron que tanto como el 45 % de los productos analizados no contenían los ingredientes declarados en las etiquetas.

“Al final del día, los consumidores merecen saber lo que hay en los productos que consumen y lo que usan para alimentar a sus mascotas. Nuestro proceso de verificación y certificación le ofrecen a las marcas la capacidad de que los consumidores tengan esa confianza”, explica Svein Erik Haugmo, director general de Orivo. “Nos entusiasma trabajar con Bioriginal hacia el futuro”.

### ACERCA DE ORIVO

ORIVO ha entregado pruebas sobre la base de evidencia y servicios de certificación a la industria global de alimentos y suplementos desde el 2014. La tecnología de pruebas se basa en tecnologías probadas de análisis de laboratorio combinadas con fuertes bases de datos de referencia y algoritmos de análisis. ORIVO puede verificar la especie y la región de origen a través de protocolos de muestreo con garantía de calidad. Con sede en Molde, Norway, ORIVO presta servicios a los mercados globales mediante la verificación de terceros independientes para cumplir con la demanda de los consumidores de ofrecer alimentación y suplementos transparentes y sustentables.



# Cooke

## Un océano de oportunidades lo espera

En Cooke, creemos en premiar la iniciativa, el ingenio y la ética laboral. Visite [mycookecareer.com](https://mycookecareer.com) para consultar posibles oportunidades para hacer avanzar su carrera.



## Cooke adquiere Slade Gorton, America's Original Seafood Family®

**SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ Y WALTHAM, MASSACHUSETTS, EE. UU.** – Cooke Inc. adquirió formalmente Slade Gorton, uno de los distribuidores, importadores y fabricantes más grandes de los Estados Unidos de productos del mar frescos y congelados.

Con sede en Waltham, MA, Slade Gorton mantiene un legado histórico y una herencia que abarca más de 95 años en la industria de los productos del mar. Se conoce por su profunda experiencia en la industria, un servicio al cliente inigualable y su misión para ofrecer productos del mar seguros y sustentables de todo el mundo a la mesa de América. Thomas Slade Gorton, Jr. comenzó como aprendiz de pescador a bordo de las goletas que pescaban en los Grandes Bancos frente a Terranova, Canadá y fundó la Empresa en 1928. Su hijo, Michael Gorton Sr., que lideró la empresa durante más de 50 años, ha personificado los valores centrales de Slade Gorton de la pasión, el respeto, la humildad y la gracia.

Slade Gorton seguirá siendo liderada por miembros de la familia de la quinta generación, Kim Gorton, directora ejecutiva y su hermano, Mike Gorton Jr., vicepresidente ejecutivo, Desarrollo comercial, que seguirán en sus roles y continuarán invirtiendo en el crecimiento y el éxito continuos del negocio.

“Durante casi un siglo, Slade Gorton construyó una cadena de suministro robusta y resiliente de clase mundial en apoyo de la pasión de nuestra familia para producir productos del mar sostenibles que sean accesibles para todos. A medida que el mundo evolucionaba durante los últimos años, se volvía claro que, para acelerar nuestra misión e impacto tenía sentido unir fuerzas con una empresa diversa e integrada verticalmente que es dirigida por personas que comparten nuestros valores familiares y nuestra visión para transformar la experiencia del consumidor con los productos del mar. No podría haber mejor combinación que Glenn Cooke y la increíble empresa global que está creando su equipo. Nos entusiasma unir fuerzas con

la familia de empresas Cooke para llevar el legado de la familia Gorton hacia el futuro”, afirma Kim Gorton, directora ejecutiva, Slade Gorton.

Slade Gorton actualmente ofrece más de 800 productos del mar premium y mantiene asociaciones de larga duración con cientos de clientes líderes en comercio minorista y servicios de alimentación de América del Norte.

“Cooke y Slade Gorton comparten la pasión por garantizar que todos tengan la oportunidad de disfrutar de productos del mar deliciosos, nutritivos y sustentables, ya sea cenando en casa o en un restaurante”, afirma Glenn Cooke, directora ejecutiva de Cooke Inc. “Construiremos sobre la experiencia, la innovación y el profundo compromiso con el éxito de sus clientes por lo que Slade Gorton es tan respetada. Al trabajar juntos con el equipo de ventas de True North Seafood y aprovechar la infraestructura global y el alcance de Cooke, ayudaremos a apoyar a nuestros clientes al aumentar el consumo de productos del mar en América del Norte”.

Con 4.000 empleados y centros de distribución de costa a costa en los EE. UU., Cooke ofrece una red de criaderos, procesamiento, ventas y distribución de productos del mar integrados verticalmente para ofrecerles a los clientes mayoristas y minoristas productos del mar premium tanto frescos como congelados en cada estado.



## Culmarex expande sus instalaciones en Águilas para aumentar la producción

**ESPAÑA** – La alcaldesa de Águilas, Mari Carmen Moreno, visitó Culmarex para ver las plantas en una nueva expansión planificada para el Parque industrial “El Labradorcico” en Águilas.

Culmarex está desarrollando una extensión de más de 5.000 metros cuadrados en sus instalaciones actuales, que se dedicará completamente a seguir procesando los productos de lubina y dorada. El nuevo espacio de producción estará listo para el producto en el 2023 y representará un aumento gradual en la producción y la fuerza laboral durante los próximos años.

La alcaldesa le agradeció a Culmarex “por apostar continuamente a Águilas y a la creación de trabajos en nuestro municipio”.



## Noticias

Desde la izquierda, Chris Williams, Tyler Penton, Julia Norris, Cyr Couturier, Sheldon George, Rebecca White (Falta en la foto: Gary Wilton).

## El sector de la cría de productos del mar reconoce a los líderes e innovadores con los premios Hall of Achievement a la acuicultura

**GANDER, TERRANOVA, CANADÁ** –

La Newfoundland Aquaculture Industry Association (NAIA) presentó los premios Hall of Achievement a la acuicultura en Gander en febrero y el Equipo Cooke estuvo bien representado.

Nuestro equipo de Cold Ocean Salmon en Terranova fue reconocido por la Excelencia en innovación mientras que Gary Wilton, gerente de nuestra Daniel's Harbour Hatchery, fue nombrado como Acuicultor del año.

Estos premios destacan los logros de las mejores y más brillantes personas, innovaciones y avances en el sector de acuicultura de peces de aleta y mariscos de un cuarto de mil millones de dólares de la provincia.

“Los sectores de acuicultura de los peces de aleta y de los mariscos en esta provincia han visto algunos avances verdaderamente enormes en todos los frentes en los últimos años, y estos premios ayudan a reconocer los aportes de las muchas personas y empresas

dedicadas y talentosas que han apoyado ese esfuerzo”, afirmó el director ejecutivo de NAIA, Jamie Baker.

“Las personas reconocieron hoy que todos hicieron aportes notables al establecimiento y el crecimiento del sector en nuestra provincia en muchos niveles y esperamos que sigan con su dedicación y logros continuos”.

Baker destacó que el sector de acuicultura de NL está preparado para lograr un crecimiento sustentable y sensible en los años venideros debido al entorno en crecimiento de la provincia, el espacio para expandirse, la disponibilidad de experiencia de recursos marinos, la experiencia en cría y la clara proximidad con los mercados clave de productos del mar.

“Los productos proporcionan un apoyo esencial sobre la seguridad alimentaria para los habitantes de Terranova y de Labrador, y ofrecemos carreras, no solo trabajos, para la gente que vive en comunidades costeras rurales”, afirmó.

“Sin embargo, también es importante recordar que este sector se esfuerza diariamente para cumplir y superar los estándares globales y estrictos de sustentabilidad y ambientales mientras hacemos nuestra parte en la Economía azul emergente”.

Otros ganadores de premios incluían:

**Logro de toda una vida –**

Chris Williams  
Mowi Canada East, Pool's Cove

**Administración y sostenimiento –**

Rebecca White  
Badger Bay Mussel Farms, Triton/Flatrock

**Carrera temprana distinguida/jóvenes –**

Julia Norris y Tyler Penton  
Grieg Seafood NL, Marystown

**Embajador de acuicultura –**

Cyr Couturier  
Marine Institute de MUN, St. John's, NL

## Bioriginal mantiene la acreditación superior en la auditoría BRCGS

**SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ** – Bioriginal se enorgullece en anunciar que mantuvo su acreditación principal en la auditoría de los British Retail Consortium Global Standards (BRCGS) para Seguridad Alimentaria y recibió una calificación AA+ por tercer año consecutivo.

BRCGS es una organización de protección al consumidor y una marca global líder, reconocida por la Iniciativa global de seguridad alimentaria (GFSI), que ayuda

a garantizar la seguridad alimentaria, la calidad y la excelencia operacional en la industria alimentaria. La calificación AA+ de Bioriginal es un testimonio para su compromiso en mantener los más altos estándares de seguridad alimentaria y gestión de calidad.

“Nos complace haber mantenido nuestra calificación AA+ en la auditoría de BRCGS por tercer año consecutivo”, afirmó Petros Loutas, vicepresidente de Garantía de calidad y asuntos normativos de Bioriginal. “Este logro es un reflejo de nuestra dedicación continua a ofrecerles a nuestros clientes productos seguros y de gran calidad que cumplen con sus necesidades y exceden sus expectativas”.



La dedicación a la calidad y la seguridad de Bioriginal se demuestra además mediante su inventario en la tecnología de vanguardia, los procedimientos rigurosos de prueba y los programas de capacitación y desarrollo continuos de los empleados. Estos esfuerzos permitieron que Bioriginal ofrezca soluciones nutricionales completas que sean confiables de parte de marcas líderes en todo el mundo.

## Cooke le da la bienvenida al Embajador de los EE. UU. y al cónsul general en la sede empresarial

**SAINT JOHN, NEW BRUNSWICK, CANADÁ** – Con operaciones de acuicultura y pesca salvaje en ambos lados de la frontera, nuestro director ejecutivo, Glenn Cooke y sus colegas fueron condecorados por el Embajador anfitrión de

los EE. UU., David L. Cohen y la cónsul general, Lyra S. Carr en la sede global de Cooke en Saint John, Nuevo Brunswick a principios de este año. Cooke es un seguidor orgulloso de nuestra

sólida relación comercial mientras trabajamos juntos para ofrecer productos del mar sostenibles para nuestros clientes y crear comunidades más fuertes.



## Cooke Aquaculture fue designado como uno de los mejores empleadores de las provincias atlánticas de Canadá

**SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ** – Su apoyo generoso de las personas y las comunidades mientras construye el éxito de su negocio le ganó a Cooke Aquaculture Inc. un lugar entre los Mejores empleadores de las provincias atlánticas de Canadá.

Esta designación especial reconoce a los empleados en cuatro provincias atlánticas de Canadá que lideran sus industrias al ofrecer lugares excepcionales para trabajar. La competencia anual es organizada por los editores de los 100 mejores empleadores de Canadá.

“Somos una empresa familiar. Esto es importante para nosotros ya que nuestro negocio de productos del mar ha crecido en todas las provincias atlánticas de Canadá y en todo el mundo”, afirmó el director ejecutivo, Glenn Cooke.

“Estamos conectados con nuestras comunidades y estamos comprometidos para ayudarlas a crecer. Como empresa y como individuos, valoramos cualidades como el respeto, la compasión y la generosidad. Esos valores, y nuestra gente, hacen que nuestra empresa sea exitosa”.

Cooke Aquaculture, con operaciones en las cuatro provincias del Atlántico, tuvo un tremendo crecimiento durante tiempos inciertos y sin precedentes.

En 2022, la empresa agregó a Connors Transfer Limited, una flota de 143 camiones con sede en Stellarton, NS, a su equipo de transporte. Cooke también expandió su alcance en el mercado global al adquirir la empresa líder de procesamiento de camarones en Europa Occidental, Morubel N.V., además del productor líder de productos del mar integrado verticalmente de Australia, Tassal Group Limited.

Más cerca de casa, Cooke realizó una inversión de asociación en la empresa familiar Ganong Bros., Limited para ayudar a fortalecer y a hacer crecer la empresa de caramelos y chocolates más antigua de Canadá, que también es un empleador importante en el suroeste de Nuevo Brunswick con sede en St. Stephen.

En las provincias atlánticas de Canadá, Cooke Aquaculture es mejor conocida por sus operaciones con el salmón del Atlántico integradas verticalmente. Las “operaciones de la ova al plato” ofrecen una amplia gama de oportunidades profesionales desde el océano a la oficina y en muchos lugares intermedios.



Además de aquellas ocupaciones que están directamente relacionadas con criar el salmón del Atlántico de piscifactoría, Cooke Aquaculture también emplea a gente en todos los campos administrativos y de soporte que requiere cualquier empresa grande. Eso incluye finanzas y contabilidad, recursos humanos, TI, ventas y marketing, tesorería, área legal y otras ocupaciones profesionales.

Las ubicaciones de trabajo varían de comunidades costeras pequeñas como Hermitage, NL, Shelburne, NS o el condado de Charlotte, NB, a grandes centros como Saint

John, Charlottetown y Dartmouth. Además de ofrecer empleo a los residentes más antiguos, Cooke Aquaculture también se ha convertido en un empleador de elección para nuevos canadienses y le ha dado la bienvenida a los recién llegados de las comunidades en toda la región.

El crecimiento dinámico y la amplia variedad de puestos y ubicaciones de trabajo de Cooke Aquaculture llevan al lema de reclutamiento de la empresa: “Un océano de oportunidades lo espera”.



## Cooke se reúne con el equipo de la Comisión australiana de inversión y comercio en Toronto

**TORONTO, ONTARIO, CANADÁ** – A principios de este año, nuestro vicepresidente de relaciones públicas, Joel Richardson, tuvo el placer de reunirse con el honorable Scott Ryan, el alto comisionado de Australia para Canadá y el equipo de la Comisión australiana de inversión y comercio en Toronto.

Joel ofreció una presentación acerca de Cooke Aquaculture, empresa familiar sita en Blacks Harbour, Nuevo Brunswick,

y el acuerdo definitivo de la empresa para adquirir Tassal Group Limited, el productor de productos del mar integrado verticalmente y el negocio de tecnología agrícola azul.

Las relaciones entre Canadá y Australia son amistosas, altamente productivas y se han desarrollado con valores compartidos para garantizar que la relación comercial entre los dos países sea fuerte y diversificada.

# Wanchese Fish Company incorpora la nueva embarcación de vieiras para Argentina

VIGO, ESPAÑA –

5 de agosto de 2023; Wanchese Argentina, una subsidiaria de Wanchese Fish Company, bautizó su nueva embarcación de vieiras argentina, la Erin Bruce II, en una ceremonia en Vigo, España. Es la nueva construcción más grande de un arrastrero de congelación de fábrica en la pesquería argentina y la primera que se construirá específicamente para la pesquería de vieiras. La embarcación zarpará hacia Argentina en breve y se espera que opere en aguas argentinas en el primer trimestre de la temporada del 2024.

“Esta nueva embarcación está diseñada para ser eficiente en cuanto al combustible, ofrece adaptaciones modernas para la tripulación y aprovecha la nueva tecnología y los equipos para encontrar nuevas eficiencias en nuestra recolección y procesamiento”, afirmó Ross Butler, director ejecutivo de Cooke Seafood EE. UU. “Nos complace darle la bienvenida a la Erin Bruce II a nuestra flota y seguiremos reemplazando y modificando embarcaciones en los años venideros como parte de nuestro plan continuo de renovación”.

La Erin Bruce, construida en 1978, fue la

primera embarcación pionera en la flota de vieiras argentina. La nueva embarcación, construida por el astillero Astilleros Armon en España, honrará el nombre y seguirá el legado de la original.

La nueva embarcación tiene una capacidad de carga de 400 metros cúbicos y puede alojar hasta 37 miembros de la tripulación. Se agregaron varias nuevas funciones durante la construcción que permitirán que Wanchese exceda los estándares normativos y cumplirá mejor las crecientes necesidades de los clientes, incluidas: máquina de clasificación,

elementos electrónicos de procesamiento, cabrestantes electrónicos y arrastre automático, radares, ecosondas y sensores de arrastre en puertas y redes.

Las vieiras patagónicas serán capturadas todo el año por la Erin Bruce II y congeladas en el mar durante una hora de captura para garantizar la máxima frescura. La pesquería de vieiras argentina está completamente certificada por el Marine Stewardship Council (MSC).

La Erin Bruce II es la segunda embarcación en nuestra flota argentina que se construirá bajo el plan de renovación Wanchese. Tiene 50,5 metros de largo y 12 metros de ancho total.

## Cooke designa a Johan Brouwer como director general de Morubel y líder ejecutivo en ventas congeladas para Europa

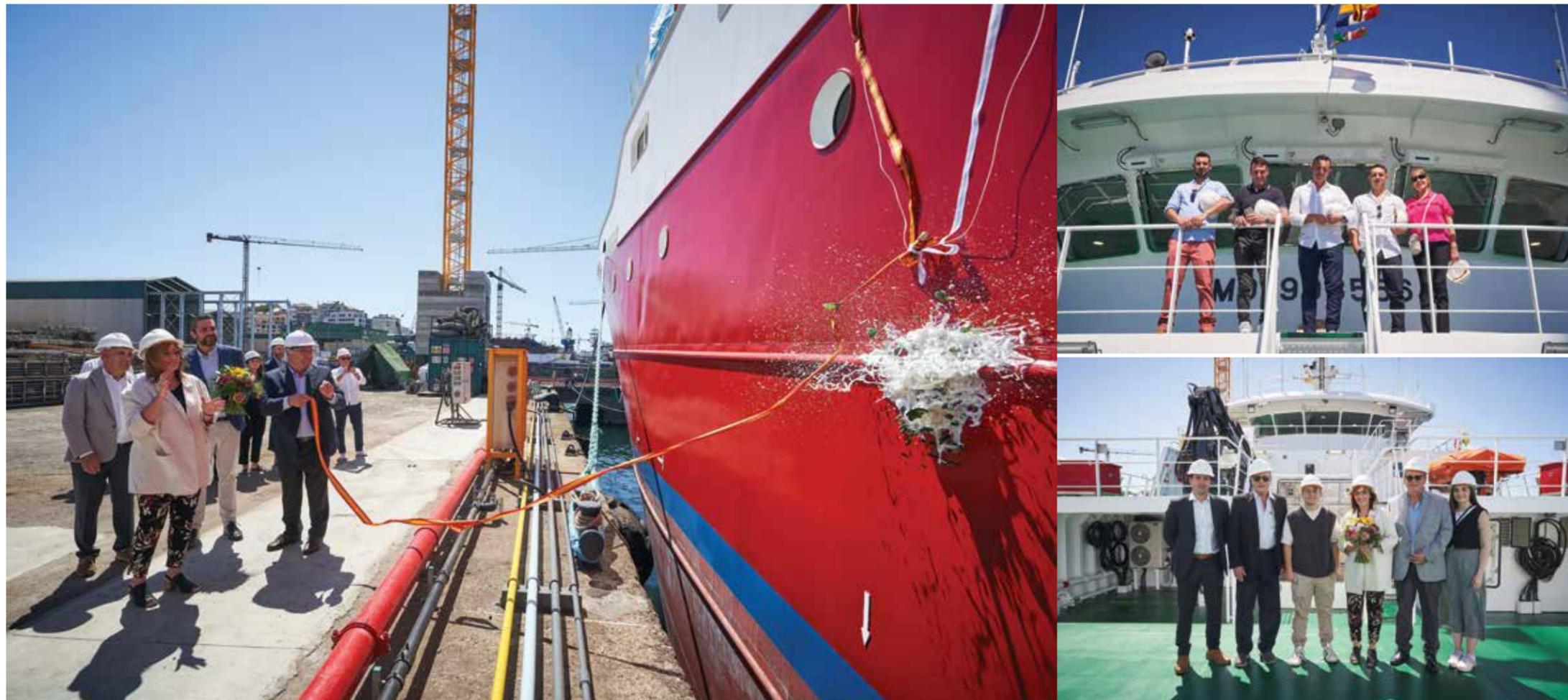
OSTENDE, BÉLGICA – 5 de septiembre de 2023; Cooke Inc. se complace en anunciar que Johan Brouwer fue designado como el nuevo director general de Morubel y líder ejecutivo de ventas congeladas para Cooke Europa.

Morubel es el procesador número uno de mariscos de Europa Occidental que cultiva, procesa, empaqueta y distribuye mariscos y otros frutos del mar. Morubel distribuye sus productos líderes en el mercado, ecológicos y congelados, a clientes minoristas, de servicios de alimentación y de la industria alimentaria de toda Europa.

Con sede en Holanda, el Sr. Brouwer es un veterano con 25 años de experiencia en productos del mar y trae una experiencia significativa al servicio de alimentos, ventas minoristas y gestión de cuentas. Se une a Cooke desde Veramaris, donde fue el director de desarrollo comercial. Previamente tuvo puestos en Seafood Connection (Maruha Nichiro Group) y Marine Harvest (Mowi) y actualmente se sienta en el directorio del Global Shrimp Forum.

El Sr. Brouwer se reportará al director general para Cooke Europa y será responsable de supervisar todas las operaciones comerciales y ventas y marketing.

La familia de empresas Cooke tiene operaciones diversas en Europa, incluida Bioriginal Europe/Asia B.V. en Holanda, Cooke Aquaculture Scotland, Cooke Aquaculture Spain/Grupo Culmarex, Northeast Nutrition Scotland y Morubel. El propósito principal de Cooke es ‘cultivar el océano con cuidado, alimentar al mundo, mantener a nuestras familias y construir comunidades más fuertes’.



## Cooke acepta el premio de la Miramichi Salmon Association en la celebración de la cena de otoño

**SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ** – La Miramichi Salmon Association tuvo el placer de trabajar con el Comité de cena de Saint John para llevar este icónico evento de otoño nuevamente a Saint John. Este evento sirvió como el puntapié oficial para la celebración de los 70 años de la Miramichi Salmon Association, que se celebrará durante todo el 2023.

El 4 de noviembre, los miembros y los seguidores se reunieron para discutir sobre el salmón del Atlántico en Miramichi, recaudar dinero para las iniciativas de conservación y honrar a un firme seguidor, Cooke Aquaculture.

El evento presentó una subasta silenciosa, bebidas de la destilería de Sussex, una actualización acerca de los proyectos de conservación, una subasta en vivo que bate récords y una presentación del premio a Cooke Aquaculture. Se establecieron nuevos récords para los viajes de pesca en Miramichi, gracias a la generosidad de licitadores y donantes.

El Comité de cena eligió homenajear a Cooke Aquaculture por sus aportes significativos y solidarios durante muchos años, en especial con la pesquería histórica de MSA. Además de celebrar 70 años de la Miramichi Salmon Association, la pesquería seguirá operando de forma continua durante 150 años en el 2023, un hito solidificado mayoritariamente por la generosidad y el liderazgo de Cooke.

Michael Szemerda, director global de sostenibilidad en Cooke Aquaculture, aceptó el premio en nombre de Glenn Cooke.

“La tecnología, los equipos, el conocimiento y las innovaciones que utilizamos para criar peces hoy han cambiado de forma dramática con respecto a lo que habría habido en el Centro de conservación del salmón de Miramichi cuando se construyó por primera vez hace casi 150 años. Lo que sigue igual es la necesidad urgente de abordar el declive de las poblaciones de salmón salvaje en Nuevo Brunswick”, afirmó Szemerda. “Como una empresa familiar con sede en Nuevo Brunswick, nuestro trabajo aquí en casa guarda un significado especial. La recuperación del salmón del Atlántico salvaje está en el corazón de nuestros esfuerzos de sostenibilidad y conservación”.

Cooke Aquaculture patrocina las Cenas de otoño de Saint John todos los años, además de donar tecnología y equipos de vanguardia para la pesquería en South Esk y aprovechar la experiencia y la pericia de su equipo para ayudar a abordar problemas o mejorar operaciones en la pesquería.

“Estamos orgullosos de trabajar junto con una organización como MSA en su tarea de preservar y avanzar en la integridad ambiental de todas las especies en la cuenca de Miramichi”, compartió Szemerda.



Además de homenajear a Cooke Aquaculture, la MSA tuvo el honor de darle la bienvenida a los directores, miembros y seguidores de Canadá Atlántica y los EE. UU.

“Fue maravilloso reunirse en persona en Saint John, dar actualizaciones a nuestros miembros y seguidores acerca de proyectos en el río Miramichi, escuchar a nuestros apasionados pescadores de caña y recaudar importantes fondos para la MSA mientras entramos a nuestro año número 70”, afirmó el presidente de MSA, Robyn McCallum.

Gracias a este fuerte evento de recaudación de fondos en persona, las actividades críticas de conservación seguirán en Miramichi, usando el enfoque de MSA ‘botas en el suelo’ para mantener al salmón del Atlántico.

Historia formalmente publicada en el sitio web de la Miramichi Salmon Association Inc.

## El equipo de Omega Protein asiste al Foro de alimentos para mascotas 2023

**KANSAS CITY, MISSOURI, EE. UU.** – El Foro de alimentos para mascotas es el evento en que los principales fabricantes de alimentos para mascotas, expertos en nutrición y proveedores industriales del mundo van a aprender y se relacionan y una vez más en el 2023, ¡nuestro equipo de Omega Protein estaba allí!

¡El equipo de Omega Protein se reunió con clientes y presentó con orgullo nuestros productos y los beneficios nutricionales que ofrecen para perros, gatos, caballos y más!

Desde la izquierda, se encuentran: Lacie Gaskins y Ashley Dawson (gerentes de servicio al cliente y de ventas internas), Melissa Thrift (gerente de calidad senior) y Jane Crowther (director senior de aceites refinados).



# Cooke



Nosenorgullece ofrecer productos True North Seafood salvajes y de piscifactoría que cumplen con una variedad de certificaciones y recomendaciones.



Salmón del Atlántico

Salmón de Alaska

Lubina

Camarón blanco



Para conocer más sobre el resto de nuestros productos, visite [truenorthseafood.com](http://truenorthseafood.com)



## Sostenibilidad

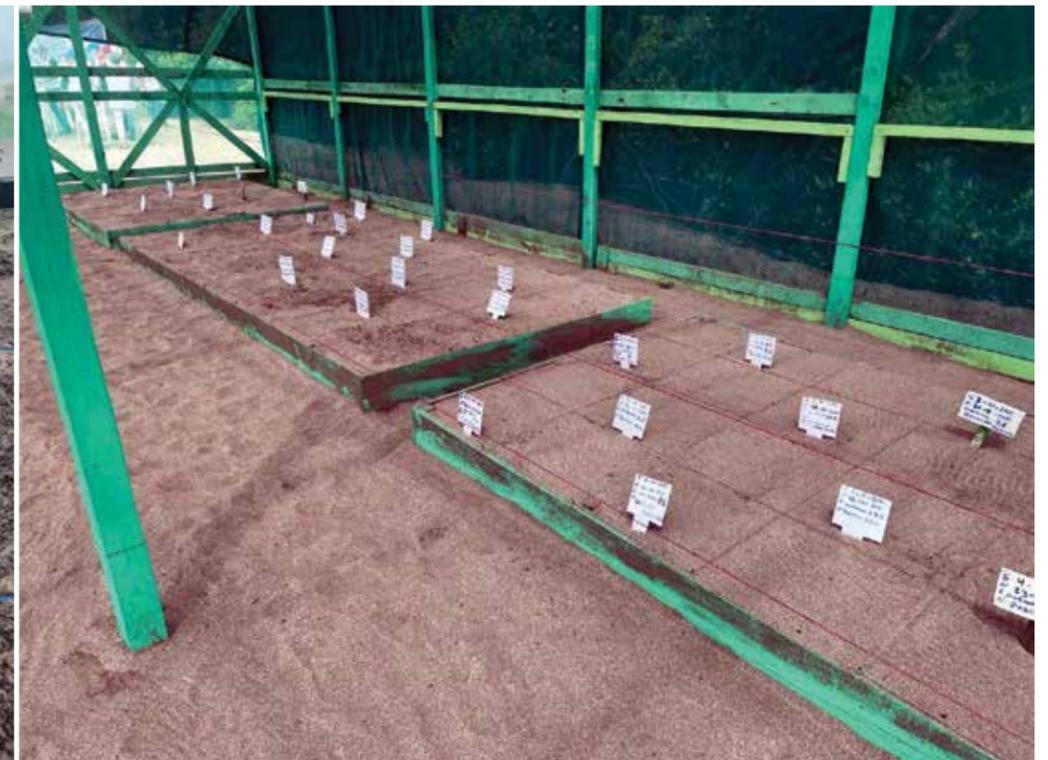


### *Programa de protección de tortugas marinas: un legado de cuidado y liberación*

NICARAGUA – En 2007, el Laboratorio Semillas Acuáticas, S.A. en Nicaragua le dio vida al Programa para la protección y conservación de las tortugas marinas. Desde entonces, nuestro objetivo fue claro: preservar las diversas especies de tortugas marinas que eligen nuestras costas para anidar, especies como la tortuga olivácea (*Lepidochelys olivacea*) y la tortuga Carey (*Eretmochelys imbricata*). Cada año, cientos de nidos se establecen cuidadosamente, lo que deriva en la liberación de cientos de crías en su hábitat natural.

A la fecha, hemos liberado la impactante cantidad de 104.682 crías en la costa del Pacífico. Luego de un periodo de incubación de 6 a 10 semanas, estas resilientes criaturas emergen de sus nidos bajo la arena, guiadas por la tenue luz de la luna, para encontrar su camino al océano, nadando con determinación a las primeras olas. Sin embargo, este viaje está plagado de peligros; las crías enfrentan amenazas tales como la interferencia humana, el tránsito vehicular, las aves de presa y otros animales.

**Compromiso firme: conservación de las tortugas de mar**  
En Seajoy Group, entendemos la urgencia de preservar y salvaguardar estas criaturas extraordinarias y nuestro compromiso con la conservación y la protección de las tortugas de mar es inquebrantable. Con nuestros esfuerzos, aspiramos a ofrecer un camino seguro para esas crías para permitirles embarcarse en su viaje hacia la madurez sin obstáculos innecesarios.



## Proyecto Manglar: un compromiso sostenible con la preservación del ecosistema

**NICARAGUA** – El Proyecto Manglar es una iniciativa de Seajoy Group en América Central que refleja nuestro firme compromiso con la conservación ambiental y la promoción de la biodiversidad en las regiones tropicales y subtropicales.

En 2007, el Seajoy Group tomó la iniciativa de crear el Proyecto Manglar, cuyo objetivo principal era la protección y la recuperación del ecosistema de los manglares. Desde su origen, nuestro objetivo fue claro: fomentar la participación de nuestros colaboradores y de las comunidades circundantes en la implementación de medidas clave para revitalizar este precioso hábitat.

### La importancia del manglar: un tesoro ecológico y social

El pantano del manglar, un ecosistema vital que se desarrolla a lo largo de las costas de las regiones tropicales y subtropicales, presenta múltiples beneficios ecológicos y sociales. Además de prestar servicios como hábitat esencial para varias especies

marinas, los manglares contribuyen al suministro de productos de madera y forestales, protegen nuestras costas de la erosión y apoyan la diversidad biológica que enriquece nuestros entornos.

### Éxitos sostenibles de captura: hitos del proyecto

Desde su origen, el Proyecto Manglar logró hitos impresionantes:

**Pioneros en la plantación de manglares:** el Seajoy Group se distinguió como pionero en la plantación de manglares desde 2007 en el Golfo de Fonseca y dejó una huella de sostenibilidad en nuestras operaciones en la ribera.

**Cooperación y alianzas estratégicas:** hemos establecido colaboraciones clave, incluido el acuerdo y la cooperación con el Instituto de conservación forestal de Honduras (ICF RFP 0202019), fortaleciendo nuestros esfuerzos y expandiendo el impacto de nuestras acciones.

**Cultivo de árboles:** solo en el año 2022,



79.678 propágulos de manglar se plantaron en nuestras empresas. Hasta ahora, hemos plantado un total de 996.608 propágulos en nuestras operaciones en Honduras y Nicaragua, transformando los paisajes y garantizando un futuro saludable ecológicamente.

### Una red de compromiso: cada propágulo cuenta

El éxito del Proyecto Manglar no sería posible sin la participación y el compromiso de varias partes interesadas. Nuestros colaboradores, residentes locales, proveedores, clientes y comunidades circundantes se reunieron para llevar a cabo la plantación de manglares y demostraron que cada propágulo plantado es un paso hacia un futuro más sostenible y resiliente.

### Una promesa para el futuro

Mientras miramos hacia el futuro, reafirmamos nuestro compromiso para seguir siendo administradores responsables de los ecosistemas ribereños. Seguiremos innovando, colaborando y sentando las bases para lograr un mundo más ecológico y más próspero. Juntos, estamos creando un legado sostenible para las generaciones futuras.



## Bioriginal Europe/Asia logra la certificación GMP+, impulsando el crecimiento en el mercado de la nutrición de las mascotas



**HOLANDA** – Bioriginal Europe/Asia B.V. se expandió al mercado de la nutrición de las mascotas en Europa luego de haber obtenido recientemente la certificación GMP+ en las instalaciones de Holanda. Esta certificación demuestra el compromiso con la empresa de producir productos seguros y de gran calidad que cumplen con los estándares globales.

GMP+ es un programa de certificación reconocida globalmente que garantiza la seguridad, la calidad y la sostenibilidad del pienso para animales y los productos alimenticios. Tener la certificación GMP+ permite que Bioriginal Europe/Asia expanda su presencia en el mercado de nutrición de las mascotas, aumente su capacidad de producción y fortalezca su cadena de suministro. Esto permitirá que la empresa cumpla con la creciente demanda de productos nutricionales de gran calidad para mascotas, mientras mantiene los más altos estándares de seguridad y calidad.

“Nos complace haber logrado la certificación GMP+, que refleja nuestro compromiso para proporcionarles los mejores productos y servicios posibles a nuestros clientes”, dijo Armand van de Putte, vicepresidente senior y director general de Bioriginal Europe/Asia. “Esta certificación nos permitirá que el negocio crezca más y que se expanda nuestra gama de productos para cumplir con las necesidades cambiantes del mercado de la nutrición de las mascotas”.

Con la certificación GMP+, Bioriginal Europe/Asia está bien posicionada para seguir su camino de crecimiento en el mercado de la nutrición de las mascotas, al ofrecer productos seguros y de gran calidad que ayudan a mejorar la salud y el bienestar de las mascotas en todo el mundo.

## Un bosque para el futuro: vivero forestal deSeajoy

**HONDURAS** – El aporte de Seajoy Group a la conservación no se limita al mar. Nuestros centros de producción alojan viveros en los que se cultivan 22 especies de preciosa madera, como cedro, teca, leucaena, madroño y guanacaste. Luego de dos meses de cuidado, estas plantas se donan a trabajadores, escuelas e instituciones públicas para sembrar un futuro más ecológico.

En el año 2023, pudimos reducir un impresionante 44,8 % de emisiones de dióxido de carbono en nuestros ecosistemas. Esta cifra es un testimonio del poder de las medidas colectivas y el compromiso de sostenibilidad de Seajoy Group.

Nos complace compartir estos logros con todos ustedes. Cada paso que damos en estas iniciativas nos acercan a un futuro donde la coexistencia con la naturaleza es armoniosa y sostenible.

Forjar un futuro sostenible juntos

A medida que damos este importante paso hacia adelante, apreciamos su apoyo y asociación. Nuestros esfuerzos conjuntos son poder sentar las bases para lograr un futuro más brillante y sostenible.

## Conservar las conchas negras: un vivero para la recuperación

**NICARAGUA** – El Seajoy Group se enorgullece de su enfoque sobre la conservación de los recursos de las pesquerías marinas. Para este fin, establecimos un vivero para la protección y conservación de conchas negras en el delta Estero Real. Esta iniciativa estratégica busca recuperar y conservar una de las especies más explotadas en la región, con acreditación del Ministerio de ambiente y recursos naturales.



# Nuestra gente

## El gerente de la pesquería Daniels Harbour de Cooke fue premiado como Acuicultor del año 2023

**TERRANOVA, CANADÁ** – Un pionero de la acuicultura en Terranova y un empleado a largo plazo de Cooke fue reconocido recientemente por sus pares y colegas por su compromiso y aporte a la industria. Gary Wilton, gerente de pesquería de agua dulce en la Pesquería Daniels Harbour de Cooke, recibió el premio Acuicultor del año de la Newfoundland Aquaculture Industry Association (NAIA) en su Lanzamiento de premios de la industria 2023 en febrero.

“Es halagador saber que la gente notó lo que hizo la instalación Daniel’s Harbour y cómo aportó a la evolución de la industria en este lugar y es hermoso ser reconocido como parte de ello”, afirma Wilton. El premio reconoce a individuos por sus aportes a la NAIA y al desarrollo del sector en la provincia durante un periodo prolongado de tiempo. Las personas que lo recibieron en el pasado incluían personas de la industria, el sector de suministro, el sector académico y las agencias gubernamentales.

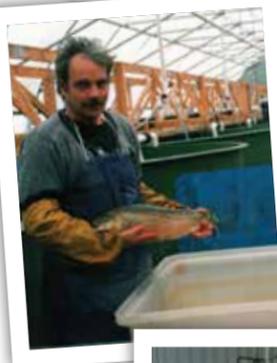
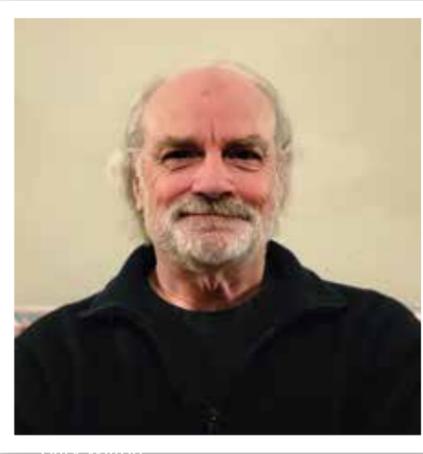
Wilton, un nativo de St. John’s, ganó una licenciatura en ciencias de la Memorial University y pasó los primeros años de su carrera trabajando con gobiernos provinciales y federales en contratos en las pesquerías. Fue parte de la primera cohorte para ganar un diploma de posgrado en acuicultura del Marine Institute de la universidad en 1988. Con ese certificado en la mano, Wilton se mudó a

Campbell River, BC durante un año antes de volver a Terranova. Fue parte del sector de acuicultura de la provincia desde entonces.

Se unió a una iniciativa para probar la viabilidad de una pesquería de salvelino en un momento en que una mina de zinc, que era un empleador principal en el área, estaba cerrando. “El concepto que intentábamos probar fue que implementar la pesquería funcionaría y podría desarrollarse en algo que crearía puestos de trabajo. Comenzó como un proyecto piloto de seis meses que duró tres o cuatro años”.

Eventualmente, la instalación Daniels Harbour evolucionó a una pesquería de murgones de salmón y fue adquirida por Cooke Aquaculture a principios de los años 2000. Desde entonces, Gary supervisó muchos cambios en la instalación. Lideró el equipo mediante una serie de actualizaciones y expansiones y desarrolló una profundidad inigualable de conocimiento y amplitud de experiencia en la cría de peces y en la administración de una pesquería en el área rural de Terranova.

Su voluntad para compartir su perspectiva de avanzar en el rendimiento en la instalación Daniels Harbour y la industria de la acuicultura en general llevó a aportes significativos al sector de acuicultura de las provincias. ¡Felicitaciones, Gary!



## Creación del equipo en Chile

**CHILE** – La primera actividad de creación del equipo del 2023 para los empleados de nuestra planta tuvo lugar en marzo. Asistieron todos los empleados de mantenimiento, calidad, cámaras frigoríficas y producción de nuestra Planta Tepual. Las actividades se llevaron a cabo durante el transcurso de dos días; el día uno se enfocó en la comunicación efectiva y el trabajo en equipo y el día dos incluyó actividades al aire libre diseñadas para fortalecer lazos y colaboración.



## ¡Felicitaciones, egresados!

**ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ** – Felicitaciones a Miranda Jones, Greg Flemming y Tanya Cook de nuestro equipo de procesamiento de valor agregado True North Salmon en St. George, NB por completar su capacitación en Habilidades de procesamiento de alimentos de Canadá.

El programa está diseñado para mejorar las habilidades técnicas y la eficiencia, pero también tiene un fuerte énfasis en las habilidades de las personas, el liderazgo y el aprendizaje emocional.

¡Felicitaciones por este logro y gracias por ayudar a fortalecer el #TeamCooke!



## Capacitación en Excel para empleados de Cooke Chile

**CHILE** – Treinta y cinco empleados de los diferentes departamentos dentro de las operaciones de Cooke Chile recibieron capacitación formal en los niveles básicos e intermedios de Excel.



## El personal de la planta de procesamiento completa la capacitación en Chile

**CHILE** – Durante los meses de enero y febrero, todo el personal de la planta de procesamiento participó en la capacitación normativa. Alguno de los cursos que se tomaron fueron BRCGS v9, actualización global de GAP y ASC HACCP, Defensa de los alimentos, Fraude en los alimentos, POS y Resumen de los estándares de BRCGS v9, MSC, FDA Kosher. Todos los temas del contenido fueron fundamentales para trabajar en una auditoría y garantizar que el equipo siga ofreciendo un producto de calidad y sostenible.



## La planta Petersburg de OBI da la bienvenida a su nuevo gerente de planta

Por Karisa Kraakmo

**ALASKA, EE. UU.** – Nos entusiasma darle la bienvenida a un nuevo miembro del equipo de gestión de OBI. Nuestro nuevo gerente de planta de Petersburg, Uriah Calhoun, comenzó en su nuevo puesto a principios de este año.

Uriah creció en la industria de los productos del mar en Long Beach, Washington antes de comenzar su carrera en Jessie's Ilwaco Fish Company en el 2008 como operador de montacargas. Más tarde se convirtió en gerente de producción y eventualmente ascendió a gerente de planta mientras estaba allí. Recientemente, Uriah se unió a nosotros luego de trabajar como asistente del gerente general en California Shellfish Co. en Oregón, donde supervisó los proyectos de los equipos de mantenimiento, muelle y producción y guió operaciones fáciles y eficientes.

Él está con su familia, que se acaba de mudar de Oregón a Petersburg. "Nos enamoramos de este pequeño y hermoso pueblo", afirma Uriah. "¡Mi experiencia con todos dentro de la empresa desde el día uno excedió ampliamente mis expectativas!" En su nuevo equipo en la planta, Uriah

afirma que "hay mucho para admirar acerca de este gran grupo en el que tengo la fortuna de trabajar. En primer lugar, tengo que decir que es su voluntad recibir con los brazos abiertos al nuevo empleado y su capacidad de no dejar que eso interrumpa su enfoque y atención en tener listas las cosas para la temporada. ¡Además, todos han sido muy cálidos y hospitalarios!"

Uriah y su familia estuvieron muy ocupados instalándose en su nuevo hogar y explorando el pueblo. Él espera conocer a todos los empleados de la planta y está entusiasmado por ver la planta en funcionamiento: "¡Siempre disfruté el ajeteo de las temporadas de mucho trabajo y la forma en que reúne a todos para cumplir con sus metas!"



## Participar en la diversión del festival Up-Helly-Aa de Norwick

**SHETLAND, ESCOCIA** – Tenemos un verdadero líder vikingo que trabaja aquí en Cooke Aquaculture Scotland. El sábado 25 de febrero, Michael Thomson, que trabaja en la pesquería Quoy en Unst, Shetland, tomó las riendas como Jarl vikingo para el festival del fuego vikingo de Norwick, conocido de otro modo como el Up-Helly-Aa de Norwick.

El Jarl es el jefe de los vikingos y su escuadrón está formado por su equipo de vikingos que seleccionó personalmente para acompañarlo durante el día.

El festival de fuego inspirado en los vikingos que atrae a miles de visitantes todos los años se celebra en Shetland desde el año 1880 aproximadamente y se expandió mucho desde entonces. Ahora hay 12 Up-Helly-Aas oficiales que se celebran en todo Shetland entre enero y marzo de cada año.

Michael primero participó en un Escuadrón de Jarl, que solo tiene cinco años de antigüedad y siempre esperó ser el jefe vikingo algún día. "Ser Jarl es algo que siempre quise hacer desde que era pequeño", afirmó Michael.

Michael tuvo que esperar un poco más de tiempo que la mayoría de los Jarls de Norwick para que llegue su momento. Él debía ser Jarl en 2021, pero como muchos otros festivales Up-Helly-Aa ese año, se pospuso debido a las restricciones de la COVID-19. Esto significó que tuviera que esperar seis años para convertirse en el líder de los vikingos. Vio a su padre tomar el rol de Guizer Jarl en 2001. Su padre, Andrew (también conocido como Drewie), estaba en el escuadrón de Michael de 27 vikingos ese año, junto con sus dos hijos menores, Reece y Scott, y un hermano, tío y sobrinos, así que era un asunto verdaderamente familiar.

Todos los años, el Jarl elige a un personaje vikingo que desea representar. Michael eligió ser Thorfinn Skullsplitter, un Conde de Orkney del siglo diez. "El motivo por el que lo intenté fue porque mi padre fue Jarl en 2001, y representó al padre de Thorfinn Skullsplitter", explica Michael.

En 2001, el padre de Michael había representado a Einarr Rognvaldardson, al que con frecuencia se lo llamaba por su mote de Torf-Einarr.

Los atuendos creados por el Escuadrón Jarl eran túnicas azules y una cota de malla. Michael afirmó: "Tomó un tiempo preparar la cota de

malla, incluso con la ayuda de todos".

Michael y sus hijos usaban pieles de oveja blanca y botas para diferenciarlos del resto del escuadrón, que usaba pieles de oveja negra y botas. Los escudos fueron diseñados por Andrew Thomson que fue Jarl en 2020. Andrew también trabaja para Cooke Aquaculture Scotland como gerente del sitio en Uyeasound. Los escudos eran negros, con un diseño en plata, y sin embargo, Michael llevó el escudo de Jarl, que es el mismo escudo que se traspaasa de Jarl a Jarl todos los años y que ha sido usado desde 1985 cuando comenzó por primera vez Up-Helly-Aa de Norwick. El barco vikingo, conocido en Shetland como la galera, se quema al finalizar el festival. Lleva el nombre de 'Saito', inspirado en un lugar en Unst, la isla donde nació y se crió Michael. La proa de la galera fue tallada por la artista de Unst Gina Ritch y el barco se construye desde cero y a mano todos los años.

Como es tradición en Up-Helly-Aa de Norwick, el escuadrón comenzó con las visitas el jueves anterior, con una parada en Baltasound Junior High School. Les leyeron dos historias sobre vikingos a los niños en la escuela. Durante el fin de semana, siguieron con sus visitas a la



comunidad Unst del norte, incluida la parada habitual en el asilo local Nordalea, donde el escuadrón Jarl le cantó la canción Up-Helly-Aa a los residentes.

A las 7:30 p. m. de la noche del sábado, se encendieron las antorchas para la procesión y terminó en el sitio de quema del barco en la playa de Norwick en Unst. "La procesión fue la mejor parte; fue increíble y el clima era perfecto: estaba muy calmo y la luna brillaba. Todos estaban de muy buen ánimo. Fue increíble", dijo Michael. La noche siguió en el salón de la comunidad local en Haroldswick, que le dio la bienvenida a 13 escuadrones y 121 guizers de otras áreas de Shetland.

## Los miembros del equipo de logística de Cooke obtienen la designación de Profesional de logística certificado

**ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ** –

Los miembros del equipo de logística Tricia Melvin, CCLP, y Janice McDermott, CCLP, recientemente obtuvieron sus designaciones de Profesional de logística certificado por CITT, que se otorga a aquellos que demuestran experiencia profunda y amplia en la logística de transporte.

"Fue notable ver a Tricia y a Janice obtener la certificación mientras mantenían los niveles más altos de compromiso y rendimiento en sus responsabilidades diarias. Es un verdadero honor tener a estos miembros del equipo tan impresionantes", afirmó Cory Jackman, director de logística.

La designación debe mantenerse de forma constante por medio del desarrollo profesional, el comportamiento ético y permanecer en regla con CITT, la Asociación de logística de Canadá. Le dice a la industria que la persona que reciba la designación de CCLP se compromete con la

excelencia profesional en logística.

"No fue fácil y estamos muy orgullosos de este logro. Tricia y Janice trabajaron muchas horas extras para lograr esto y mostraron una gran dedicación. Obtener estas designaciones es un gran logro personal y también fortalece más a nuestro equipo de logística", afirmó Jennifer Casey, líder del equipo de logística.

¡Felicitaciones, Tricia y Janice!



Tricia Melvin



Janice McDermott

# Segmento destacado de los campeones en seguridad

## Por qué me importa la seguridad en Cooke

### Glenn Steeves – True North Salmon

Gerente de mantenimiento de procesamiento,  
True North Salmon, planta de procesamiento Fundy Bay Drive, Nuevo Brunswick

*Miembro del comité conjunto de salud y seguridad  
Empleado de la empresa desde 2018*

“La seguridad es de vital importancia para mí y mi equipo en Cooke Aqua. Como gerente de mantenimiento, entiendo la importancia de garantizar que todos los empleados estén seguros en su entorno laboral. Los equipos son responsables de garantizar que se cumplan todas las normativas de seguridad y que se mantengan de forma regular todos los equipos.

La seguridad me importa porque me preocupo mucho por el bienestar de mi equipo. Quiero que se sientan seguros mientras trabajan, para que puedan enfocarse en sus tareas sin preocuparse por su seguridad. Al tomar medidas proactivas como verificaciones regulares de mantenimiento, sesiones de capacitación en seguridad y evaluaciones de riesgo, podemos crear un lugar de trabajo más seguro para todos”.



### Patti Ross – True North Salmon

Capacitador de producción, True North Salmon,  
Planta de procesamiento Fundy Bay Drive

*Empleado de la empresa desde 2009*

“Trabajar de forma segura es simple y gratificante; es trabajo en equipo. Practicar la seguridad es para usted y sus compañeros de trabajo y todos terminan el día de trabajo de la misma forma en la que llegaron: saludables”.



### Tom McKay – Cooke Aquaculture

Especialista en salud y seguridad,  
Cooke Aquaculture, Blacks Harbour, Nuevo Brunswick

*Empleado de la empresa desde 2021*

“Después de tantos años de usar diferentes cascos y ver muchas cosas diversas, vi los efectos de primera mano de cómo afecta un accidente en forma drástica a familias, compañeros de trabajo, colegas, empresas, etc. La seguridad en Cooke Aquaculture es importante para mí, ya que quiero que cada una de las personas vengan a trabajar sabiendo que están en buenas manos y también quiero que todos vuelvan a casa con sus seres queridos del mismo modo en que se fueron”.



### Mike O’Neil – Kelly Cove Salmon

Técnico del sitio de Aquaculture,  
Kelly Cove Salmon Saltwater, Nueva Escocia

*Empleado de la empresa desde 2008*

“La seguridad en Cooke me importa porque con el equipo adecuado, la capacitación, y sin prisas, esto significa que mis compañeros de trabajo y yo podemos volver a casa todos los días sin lesiones”.



### Matthew Kimball – Kelly Cove Salmon

Gerente de área de agua salada,  
Kelly Cove Salmon Saltwater, Grand Manan, Nuevo Brunswick

*Empleado de la empresa desde 2017*

“Estoy casado con mi esposa Angel y tengo 2 hijos, Ethan de 10 años y Amaya de 8. Cuando voy a trabajar, intento trabajar de forma segura por ellos. Quiero verlos crecer, estar allí cuando se casen y espero ver y poder interactuar con sus hijos. También quiero que aprendan a trabajar de forma segura para que puedan hacer lo mismo cuando tengan que ir a trabajar.

Cuando trabajo con otros empleados, quiero que estén seguros por las mismas razones. Todos tienen a alguien por quien estar seguros y mi trabajo es trabajar seguro no solo por mí mismo y mi familia sino también por mis compañeros de trabajo y sus familias”.



### Jason Hammond – Cooke Aquaculture

Experto en logística, Cooke Aquaculture, Saint John, Nuevo Brunswick

*Empleado de la empresa desde 2019*

*Presidente del Comité JHSC de administración de Cooke*

“La seguridad es una parte importante del trabajo para que todos nosotros tengamos un entorno laboral feliz y saludable. Soy lo suficientemente afortunado de ser parte del Comité conjunto de salud y seguridad (JHSC) de los edificios administrativos en Nuevo Brunswick durante los últimos dos años. Tuve el privilegio de trabajar con un grupo comprometido de colegas que ayudan a impulsar el desarrollo de políticas y procedimientos en respuesta a problemas de salud y seguridad y para prevenirlos. Pasamos demasiado tiempo en el trabajo, y es importante para el bienestar personal de todos, tanto en salud física como mental, poder trabajar en un entorno con altos estándares de seguridad, tasas bajas de accidentes y una cultura de cuidar al otro. Saber que puedo entrar en cualquiera de nuestros edificios e ingresar a un entorno de trabajo seguro me da la capacidad de enfocarme en mi trabajo en una empresa que puede sostener nuestro récord en seguridad al respaldar nuestra reputación profesional.”



## Los desfibriladores se extienden en todo Cooke Scotland

**ESCOCIA** – Durante todo el 2022, Cooke Aquaculture Scotland implementó 12 nuevos desfibriladores en bases costeras en todo Shetland, Orkney y en el continente en el Reino Unido, para que estén disponibles en caso de que alguien los requiera.

Todos los desfibriladores están registrados en el registro nacional de desfibriladores de la British Heart Foundation en todo el Reino Unido llamado The Circuit. Se utiliza en servicios de emergencia con luz azul para acceder al equipo cuando se lo pide. Entonces, ya sea que esté en las Highlands o en las islas, Argyll o Cumbria, siempre puede utilizar nuestro equipo de emergencia para salvar vidas si fuese necesario.

Estos desfibriladores ya hicieron la diferencia. Un hombre de Lerwick salvó a la vida de su hermano cuando utilizó uno de los desfibriladores que entregaba en Cooke Aquaculture Scotland. Gerry Paul casualmente tenía los dispositivos en su camioneta cuando su hermano, Johnny, se descompuso en la casa desu suegra. Por una notable coincidencia, Gerry le estaba devolviendo el favor, como cuando los dos hermanos Johnny y Gerry eran niños y Johnny salvó a Gerry (en ese momento con tres años) de ahogarse.

También ha habido solicitudes locales para la compra de desfibriladores a través de nuestro programa Community Benefit Fund. En Orkney,

la Firth Primary School también solicitó y recibió un nuevo desfibrilador en 2022. Emma Rendall escribió: “En este momento, hay un solo desfibrilador de acceso público en el área de Firth y Finstown... entonces si alguien tiene un paro cardíaco, esa persona tiene que viajar casi una milla para acceder al desfibrilador más cercano. Esta podría ser la diferencia entre la vida y la muerte”. Eso se suma a la donación de desfibriladores de cobertura global de salvamento que Cooke realizó con la donación de desfibriladores a la isla de Stronsay. Las donaciones de Cook proporcionaron cuatro de estos aparatos de salvamento para garantizar que siempre que alguien la necesite, al final exista la ayuda.

En 2022 en Shetland, el Consejo comunitario de Sandness and Walls solicitó fondos para comprar un desfibrilador para el muelle West Burrafirth. El muelle cumple una gama de funciones, incluidas ser la terminal de ferry para la isla de Papa Stour. Tener un desfibrilador a mano en este lugar remoto podría salvar vidas.



Cooke recientemente se hizo cargo de una tienda en el muelle Kirkwall y el primer trabajo fue instalar un desfibrilador de salvamento que fuese accesible para todos. El muelle no es solo una base para las operaciones en agua de mar de Cooke en Orkney, sino también el puerto deportivo para los regatistas de paso y que los ferries usan para cruzar entre las islas. Entonces, ya sea un pasajero de un ferry, un pescador en un velero o simplemente una persona de paso, todos pueden usar el desfibrilador.

Lucky2BHere, la organización benéfica que proporcionó los desfibriladores externos automáticos, pidió que se instalen más desfibriladores en toda Escocia.

Sophie Isaacson, de la asociación benéfica, dijo: “El resultado no siempre es perfecto, pero tener el equipo allí y hacer todo lo que pueden hacer dentro de sus posibilidades permite que las personas se sientan más tranquilas y bajo control. Mientras haya más desfibriladores que sean accesibles para las comunidades, las escuelas, los salones comunitarios, donde haya personas haciendo actividades deportivas, mejor”.

## Empleado del año 2022 de Petersburg: Nathan Midkiff

Por Martha Johnson y Karisa Kraakmo

**ALASKA, EE. UU.** – Desde 1985, nuestra planta de Petersburg ha reconocido a un Empleado del año, y en 2022, este honor le fue dado al jefe de electricistas Nathan Midkiff. Nathan fue elegido debido a su dedicación, experiencia y larga permanencia en su cargo en la planta.

Nathan comenzó a trabajar en la planta de Petersburg en 1975 cuando era adolescente. Primero trabajó en la sala de ovas antes de pasar al departamento de mantenimiento algunos años después. Después de ir a la universidad y obtener su título AA en electricidad, regresó para comenzar a trabajar a tiempo completo en 1982 y se hizo cargo de los sistemas eléctricos, de rociadores contra incendios y de varios sistemas de bombeo de la planta. Más allá de mantener el equipo

funcionando sin problemas, Nathan es un verdadero líder y ha capacitado a varios de nuestros trabajadores de mantenimiento en el marco del programa de aprendices de electricista del estado de Alaska.

Martha Johnson, representante de recursos humanos de Petersburg, describe a Nathan como un empleado ejemplar y como el encargado de mantenimiento de la planta. “Conoce las instalaciones mejor que nadie”, dice Martha. “Hace mucho más de lo que abarca su trabajo. Es flexible, siempre está dispuesto a ayudar a los demás y es confiable”. Con la tecnología y los sistemas en constante cambio, Nathan puede aceptar un desafío y hacer un esfuerzo adicional para mantener los sistemas de la planta funcionando de manera eficiente.

Nathan ofrece excelentes consejos a cualquiera que sea nuevo en OBI y en la familia de empresas Cooke: “Involúcrate, descubre lo que estás pensando hacer y hacia dónde deseas ir; a veces tienes que trabajar un tiempo para

descubrirlo. Luego ¡hazlo!” En su tiempo libre, Nathan disfruta estar en casa con su esposa e hijos, o tumbarse en la playa de Hawái cuando el tiempo se lo permite. ¡Gracias, Nathan, por tu compromiso con tu trabajo en OBI!



## Ray Acebedo recibe la Medalla Jubileo de Platino

**ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ** – Felicitaciones a Ray Acebedo, un miembro de nuestro equipo de Cooke durante 25 años que recientemente recibió la Medalla del Jubileo de Platino, un premio que celebra el servicio comunitario ejemplar y se entrega en honor al 70 aniversario de la Reina Elizabeth II como nuestra soberana.

Ray obtuvo el premio por su liderazgo cívico y trabajo voluntario dentro de la creciente y vibrante comunidad filipina del condado de Charlotte. El premio lo entrega el miembro del Parlamento del suroeste de Nuevo Brunswick, John Williamson.



## Premios Lantra Scotland

**SCOTLAND, REINO UNIDO** – ¡Felicitaciones a todos los ganadores y nominados a los premios Lantra Scotland!

Nuestro propio Callum Duggan estuvo en la ceremonia en su papel de Campeón de Acuicultura de LANTRA. Desde que ganó la categoría de aprendiz de acuicultura del año en Albas 2021, Callum siguió colaborando con LANTRA Escocia y creando conciencia sobre las oportunidades profesionales en las industrias rurales y costeras.

Obtuvo aún más calificaciones y sigue siendo un modelo a seguir para el esquema de aprendizaje en #ScotAppWeek23 después de haber completado su aprendizaje moderno de nivel 3 en acuicultura, aprendizaje técnico de nivel 4 en gestión de acuicultura y nivel 3 de ILM en liderazgo y gestión. Actualmente, está estudiando para el ILM nivel 5 en liderazgo y gestión y todavía cuenta con nuestro apoyo en sus elecciones de aprendizaje y calificación.

“Es fantástico trabajar para Cooke. Me gusta su estilo y quiero quedarme en la empresa. Disfruto trabajar para ellos porque son muy solidarios y progresistas”, dijo.

Ahora trabaja en una instalación de agua dulce de Cooke en Holmwrangle, Cumbria.



## Levantador de peso Paul Gidney

**DIGBY, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ** – Paul Gidney, de Digby, NS, un oficial de nuestra embarcación, la Ronja Carrier, tiene el derecho legítimo a ser el hombre más fuerte del mundo en su grupo etario (Master 3 – hasta 60 años).

Esta semana, Paul estableció un récord mundial no oficial en los Nacionales de la Canadian Powerlifting Union en Vancouver, BC. Hizo peso muerto con 276 kg (608,5 libras) y obtuvo el oro como campeón canadiense.

El motivo por el que esto se denomina un récord mundial “no oficial” es que se logró en un evento nacional y no en un evento de campeonato mundial. Sin embargo, Paul tendrá esa oportunidad en octubre cuando represente a Canadá en la escena mundial.

Después de su levantamiento récord, Paul le envió una nota a sus colegas aquí en Cooke.

“Con el apoyo de Cooke Aquaculture, me ayuda a lograr mis objetivos”, escribió.

“Ahora estoy en el equipo de Canadá que irá al mundial en octubre y estoy orgulloso de representar a Canadá y a Cooke Aquaculture. Es maravilloso saber que trabajo para una empresa que quiere ayudarme a alcanzar mis objetivos de ser campeón mundial”.



## Omega Protein y Ocean Harvesters celebran la bendición de la flota

REEDVILLE, VIRGINIA, EE. UU. – El domingo 7 de mayo, en Reedville, Virginia, nuestro equipo de Omega Protein celebró la Bendición de la Flota en honor a los barcos pesqueros de brevoortia con base en Reedville. Vienen personas de cerca y de lejos para participar en esta tradición de larga data.

El capitán Alan Hinson y la tripulación del F/V Cockrells Creek, una embarcación operada por nuestro socio pesquero, Ocean Harvesters, participaron en la ceremonia. ¡Por una temporada de pesca 2023 segura y exitosa!





## La RBL Pipe Band de Stromness se dirige a Canadá

**ORKNEY, ESCOCIA** – Cooke Aquaculture Scotland se enorgulleció de ayudar a patrocinar el viaje de la RBL Pipe Band de Stromness en Orkney a Kincardine, Ontario, en agosto pasado, para tocar con la Kincardine Scottish Pipe Band. La actuación también incluyó una aparición especial de la banda de gaitas de la Policía Provincial de Ontario (OPP).

Durante su estadía, se dirigieron al cercano pueblo de Ripley, donde tocaron en Rosewood

Villa. La banda de gaitas tuvo una muy buena recepción y disfrutó escuchando algunas viejas historias de los lugareños. Para finalizar la velada, uno de sus gaiteros, Paul Robertson, tuvo el honor de tocar como el gaitero fantasma en el faro mientras se ponía el sol.

La RBL Pipe Band de Stromness en Orkney hizo un viaje a Triverton Park Manor, donde tocó para los residentes de edad avanzada. También tuvieron la fantástica oportunidad de tocar en las Cataratas del Niágara en el Oak Gardens Theatre, justo frente a las cataratas.

La banda escribió: “Qué bello lugar. Fue una experiencia que nunca olvidarán. El viaje

en barco a las cataratas fue una excelente manera de refrescarse después de tocar”.

En su desfile final en Canadá, marcharon para ocupar su lugar en Kincardine Massed Pipes and Drums tocando marchas en compás de 3/4: Collins Cattle, The Argylls Crossing The River Po y The Bloody Fields of Flanders.

Durante mucho tiempo ha existido una tradición de emigración de orcadianos a Canadá: la Hudson Bay Company estableció una oficina en Stromness para reclutar orcadianos para que trabajen en sus barcos y viajen a través del Ártico canadiense.



## Donan juguetes a niños hospitalizados

**SHETLAND, ESCOCIA** – La Navidad llegó antes para los niños del Gilbert Bain Hospital en Shetland después de que Cooke Aquaculture Scotland donara juguetes a la guardia del NHS Shetland Childrenen diciembre de 2022.

NHS Shetland dijo que podría ser una “época inquietante para muchos” que están hospitalizados y que esos juguetes “sin duda ayudarán a hacerlos sonreír”. Las enfermeras comunitarias de niños, Jenn Henderson y Lara White, acompañaron a los empleados de Cooke, Katrine Johnson (gerente de la oficina de CAS Shetland Seawater) y Emma Coote (coordinadora de comunicaciones), a la tienda de juguetes Harry’s en Lerwick para elegir los juguetes. Las enfermeras de los niños tenían una idea en mente de qué sería adecuado para que jugaran los niños durante su visita al hospital. Lego, libros para colorear, lápices y juegos como Uno o Top Trumps son siempre opciones populares. También compraron pequeñas actividades adecuadas para bebés y niños pequeños.

El gerente de la tienda de juguetes Harry’s, Stewart Jamieson, ayudó al equipo a contar los juguetes y el grupo puso los obsequios en nuestras bolsas de tela Cooke, respetuosas con el medio ambiente. Emma dijo: “También fue una gran oportunidad para apoyar a



una empresa local en la compra de juguetes. Los últimos años han sido difíciles para las empresas locales debido a la COVID-19 y el aislamiento, por lo que apoyar a las empresas locales fue otra prioridad clave para Cooke al realizar esta compra”.

Katrine Johnson de Cooke Aquaculture dijo que estaba encantada de ayudar: “Si un juguete puede brindarle algo de consuelo a un niño enfermo y hacer que la experiencia en el hospital sea un poco menos aterradora, entonces no podríamos pensar en una causa más valiosa que esta”.

Los niños se llevan los juguetes a casa al final de su visita al hospital. Roman Lucock y su padre, James, aparecen aquí con algunos juguetes de Cooke después de que Roman visitara el hospital en diciembre de 2022.

Jenn, la enfermera comunitaria de niños dijo que los juguetes harían una “gran diferencia” para los niños. Estamos muy agradecidos con Cook por su amabilidad”.



## La donación de Cooke ayuda a la iglesia con la restauración del techo

**HERMITAGE, TERRANOVA, CANADÁ** – Cooke Aquaculture donó \$1.000 a la iglesia St. Saviouren Hermitage, Terranova, para ayudar con un importante proyecto de cambio de tejas. Gail Rose, a la derecha, nuestra gerente de planta en Hermitage, presenta el cheque de la donación a Meta MacDonald.



## Donación al banco de alimentos de Terranova

**ST. ALBAN'S, TERRANOVA, CANADÁ** – Tracey Winsor, nuestro gerente de producción de GMG en St. Alban's, NL, presenta una donación de \$500 a Cindy Benoit para el Banco de alimentos comunitario de Bay d'Espoir.



## ¡Felicitaciones a Nicole Johnston, nuestra ganadora del sorteo de boletos de Buck-A-Pay para IWK Air Canada!

**ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ** – ¡Nicole, nuestra coordinadora del equipo de buceo en St. George, NB, ganó dos boletos de ida y vuelta para volar a cualquier lugar de América del Norte, incluidos Hawái y el Caribe!

Todos los que aportan a nuestra recaudación de fondos Buck-A-Pay para IWK, en la que los participantes donan voluntariamente \$1 por pago al Centro de Salud IWK en Halifax,

NS, participaron en el sorteo de boletos de Air Canada.

Presenta el premio Abe Gibbons, de nuestro equipo de TI, que ayudó a lanzar el programa en 2020.

¡Hoy en día, casi 400 empleados de Cooke en las provincias atlánticas de Canadá están donando \$1 por salario y eso significa que estamos donando más de \$10.000 a IWK por año!



## Bioriginal realiza una donación para el rescate de perros local

**SASKATCHEWAN, CANADÁ** – ¡Como empresa formada principalmente por dueños de mascotas, creemos firmemente que las personas y las mascotas están mejor juntas! Es por eso que Bioriginal se enorgulleció de apoyar a Saskatoon Dog Rescue, una organización local sin fines de lucro dedicada al rescate, la rehabilitación y el realojamiento de perros descuidados y abandonados en todo Saskatchewan.

Gracias a la generosidad de un cliente, Bioriginal tuvo el placer de presentarle a Saskatoon Dog Rescue una donación de aceite de pescado salvaje con omega-3 de Alaska Simply As-Is, un producto complementario natural para mascotas que proporciona una excelente manera de ayudar a mantener saludables y felices a nuestros amigos de cuatro patas.

Hecho con aceites 100 % de salmón y abadejo salvajes de Alaskade Bioriginal, el aceite de pescado salvaje de Alaska Simply As-Is es una delicia sabrosa y nutritiva. Repleto de omega-3 EPA + DHA, el producto nutre de forma natural la piel y el pelaje de las mascotas (que ayuda a mejorar la piel seca con picazón, las alergias y la muda) y mantiene su pelaje sano, suave y brillante. Estos nutrientes vitales también ayudan a respaldar la salud del corazón y el funcionamiento adecuado de las articulaciones, ¡y ayudan a mantener a nuestros amigos peludos lo más saludables posible!



## Cooke realiza una donación al Fundy Nursing Home

**BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ** – El equipo de Cooke entregó \$2.000 al Fundy Nursing Home en Blacks Harbour, NB. Los empleados de Cooke, Jeff Cooke (derecha) y Dawn Clark (segunda desde la izquierda, junto con su esposo, James) presentan la donación. Las madres de James y Jeff son residentes.

La directora de actividades, Shelley Ouellet, aceptó la donación y dijo en una publicación de Facebook:

¡Muchas gracias a Cooke Aquaculture por donarnos el dinero para comprar un equipo que tenemos en nuestra lista de deseos durante años! El elevador de bipedestación enriquecerá la vida de los residentes y del personal del Fundy Nursing Home.



## El radiomaratón Love Your Hospital recauda \$237 mil

**SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ** – Con el apoyo del equipo de Cooke, el radiomaratón Love Your Hospital fue un gran éxito y recaudó más de \$237.100 para el New Brunswick Heart Center.

Joel Richardson (izquierda) y Claire Ryan (derecha) presentan la donación de \$5.000 de Cooke. Aceptan la donación Jamie Gallagher, presidente y director ejecutivo de la Saint John Regional Hospital Foundation y Andrea Watling, directora de donaciones de liderazgo de la SJ Regional Hospital Foundation.



## Cooke Chile entrega cajas de alimentos a familias vulnerables de Balmaceda

**CHILE** – Junto con la Fundación Balmaceda de desarrollo local, Cooke Chile se enorgulleció de entregar cajas de alimentos no perecederos a familias de bajos ingresos y grupos comunitarios para ayudar a los necesitados.



## Donación a Charlotte Country Ground Search & Rescue

**CALLE. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ** – El equipo Cooke donó con orgullo \$5.000 a Charlotte Country Ground Search & Rescue para ayudar con los costos operativos y de equipos. Donaciones como esta son fundamentales para esta organización de voluntarios autofinanciada. Presentan la donación en nombre de Cooke Scott Dougan, izquierda, y Emalyn Alimasag, derecha. Ambos también son bomberos voluntarios. Aceptan la donación en nombre de Charlotte County Ground Search and Rescue Rhonda Hulan, Terry MacMillan y Lori MacKenzie.



## Cooke apoya la biblioteca de herramientas local

**SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ** – Cooke apoyó con orgullo la biblioteca de herramientas y el taller de bricolaje de Saint John al ser patrocinador corporativo de su recaudación de fondos anual de otoño. Esta recaudación de fondos anual permite que la Biblioteca de herramientas continúe teniendo un impacto en nuestra comunidad al brindar acceso y educación a propietarios de viviendas y amantes de los proyectos.



## Donaciones a la escuela Ocean Harvesters

**REEDVILLE, VIRGINIA, EE. UU.** – ¡El viernes 13 de enero, Ocean Harvesters Captains, con sede en Reedville, entregó más de \$2.000 en útiles escolares a las escuelas públicas del condado de Lancaster y a las escuelas públicas del condado de Northumberland!



## Aquicultura Balear se enorgullece de hacer donaciones a grupos comunitarios de alimentos

**ESPAÑA** – Aquicultura Balear (ABSA), división del Grupo Culmarex, realizó una donación de más de 2.800 lubinas a diversos grupos comunitarios de alimentos de las Islas Baleares. Esta donación permitió que estas organizaciones alimenten a un mayor número de personas durante las vacaciones y posteriormente con más de 2.000 kg de producto fresco.

Esta donación fue posible gracias a la colaboración de la Cofradía de Pescadores de Andratx, la Consejería de Agricultura y

Pesca y Alimentos del Gobierno Balear, que ayudó a encargarse de la logística necesaria para hacer llegar el producto a sus destinatarios.

Este pez fue capturado en Port d'Andratx, donde ABSA-Culmarex ha criado estos peces y estudiado su crecimiento hasta su desarrollo óptimo.

“Estamos orgullosos de poder hacer esta donación; el resultado de este proyecto colaborativo ha traído mucha felicidad a los mallorquines”.



## Cooke Aquaculture Chile celebra “un campamento de New Dawn”

**CHILE** – Para celebrar “un campamento de New Dawn”, Voluntarios de Cooke Chile organizaron una campaña de recolección de ropa para ayudar a familias necesitadas. El grupo incluyó la celebración del “Día del niño” en ese momento, donde Cooke Chile organizó una tarde recreativa y cena para los niños.



## Jugada del tamaño de una ballena para el equipo de Shoreland Transport

**NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ** – La carga fue indudablemente única, ya que nuestro equipo de Shoreland Transport ayudó al Museo de Nuevo Brunswick a realojar un modelo de ballena franca de 48 pies de largo.

El equipo de Shoreland ayudó a trasladar la ballena, llamada Delilah, desde Saint John, NB, al Centro de Ciencias Marinas Huntsman en St. Andrews en un préstamo a largo plazo.

Con las mareas más altas del mundo, la Bahía de Fundy sirve como hogar de verano para muchas ballenas francas del Atlántico norte, la ballena más amenazada. Las ballenas francas crecen hasta 15 metros (50 pies) de largo y pesan hasta 45 toneladas. Se trata de una ballena de color oscuro sin aleta dorsal.

Gracias a nuestro equipo de Shoreland Transport y a la conductora Stacey Mogan por ayudar a llevar a Delilah a su nuevo hogar.



## Nautical 150 en NSCC

**NUEVA ESCOCIA, CANADÁ** – El equipo de Cooke fue un gran partidario del reciente evento Nautical 150 en el Instituto Náutico del Nova Scotia Community College (NSCC) en Port Hawkesbury, NS.

El evento incluyó una competencia de habilidades marinas, una cena de gala y una feria profesional. Como empresa que ofrece oportunidades a los graduados de NSCC cada año, era importante para el equipo de Cooke apoyar a estos increíbles estudiantes y este excelente programa.

Nuestra participación incluyó un stand en la feria profesional donde Brittany Francis (recursos humanos), Kellie Delaney (coordinadora de tripulación) y Lauryn Delaney (marinero de cubierta/Bridge Watch) hablaron con los visitantes sobre el “océano de oportunidades” en Cooke.

El capitán del barco Lloyd Williams fue el presentador de premios en la competencia de habilidades marinas y Brad Elliott, de nuestro equipo de embarcaciones grandes, hizo una presentación sobre Cooke y el importante trabajo que realizan nuestras tripulaciones de embarcaciones grandes.

Establecida en 1872, la Escuela Marina de Halifax fue la primera institución técnica y vocacional de la provincia. Si bien el nombre y la ubicación han cambiado varias veces, el Instituto Náutico continúa el legado marítimo de Nueva Escocia: capacitar a la próxima generación de gente de mar para la industria marítima canadiense.



Desde la izquierda: Lloyd Williams, Catherine McBride, Kellie Delaney, Sylvie Boudreau (cadete de ingeniería), AJ Tanner (cadete de navegación), Lauryn Delaney, Brad Elliott y Brittany Francis.



## Concurso fotográfico

### CANADÁ

#### PRIMER LUGAR: Ryan Griffin

Comentarios del juez: es una especie de tierra de nadie entre el mar y el cielo y al comienzo, no sé cuál es el camino hacia arriba. ¡Eso es lo que realmente hace esta imagen!



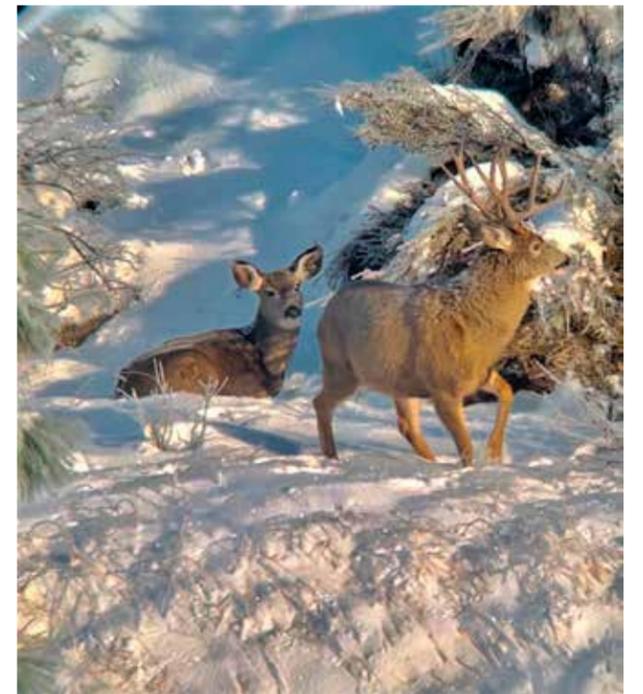
**MENCIÓN HONORÍFICA:**  
Geoffry Harrison



### EE. UU.

#### PRIMER LUGAR: Cassidy Lewis-Buergert

Comentarios del juez: la hermosa paleta de colores de los azules pálidos y las hermosas montañas y el cielo realmente le dan a esta foto una sensación del viejo Medio Oeste. Me recuerda a una película de Wes Anderson que acabo de ver llamada Asteroid City.



**MENCIÓN HONORÍFICA:**  
Douglas Simms

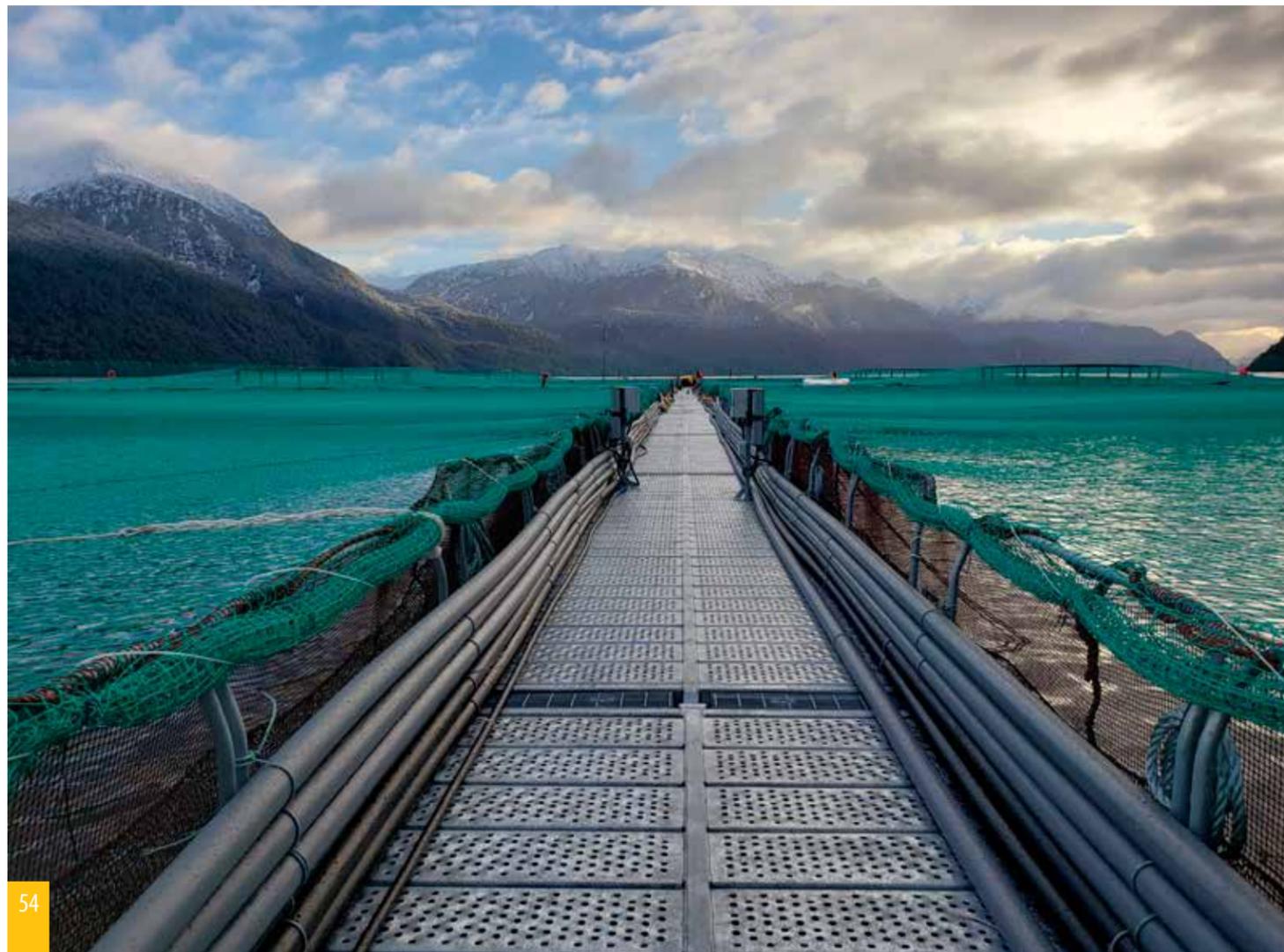


## EUROPA

### PRIMER LUGAR: Ana Belan García

*Comentarios del juez: se necesitó paciencia y tiempo para capturar el sol justo cuando se ponía en la base de la roca.*

### MENCIÓN HONORÍFICA: Celine Thys



## AMÉRICA DEL SUR Y CENTRAL

### PRIMER LUGAR: Diego San Martín

*Comentarios del juez: composición increíblemente fuerte. Es un gran ejemplo de cómo dividir el marco en secciones; no es exactamente la regla de los tercios, pero me encanta el hecho de que la pasarela casi llega al infinito con solo un deslizamiento del mar más allá.*

### MENCIÓN HONORÍFICA: Osmin Reyes



#### Acerca de nuestro juez

*Euan Myles, residente en Escocia, ha realizado trabajos fotográficos para algunas de las marcas más importantes del Reino Unido y Europa y su trabajo lo ha llevado a todos los rincones del Reino Unido y más allá. Para obtener más información, visite [euanmyles.co.uk](http://euanmyles.co.uk)*

# Cultivar. Alimentar. Mantener.



Este video se elaboró cuidadosamente para darle vida al propósito de nuestra marca y ayudarnos a cada uno de nosotros, como parte de la gran familia Cooke, a comprender cómo encajamos todos como un solo equipo. Profundice en los valores fundamentales de nuestra empresa y en lo que nos impulsa a alcanzar nuestra visión de ser el líder mundial en productos del mar.

Consulte las páginas 14 a 17 para obtener más detalles sobre la marca global.



**Cooke**