

## Noel s'associa amb Jamaica Producers Group per a impulsar el projecte CoBeverage Lab

*El grup d'alimentació garrotxí ha unit forces per a consolidar-lo com un referent en la producció de suc frescos del sud Europa*



L'empresa CoBeverage Lab és al polígon industrial de la Zona Franca de Barcelona. | @noel\_1940.

**Noel, el grup garrotxí d'alimentació global**, especialitzat en la producció i distribució de pernil curat, embotits, carns fresques, plats preparats, així com cremes i suc vegetals, tant a nivell nacional com internacional, acaba d'associar-se amb el grup alimentari **Jamaica Producers Group**, líder europeu en la **producció de suc frescos** a través de la seva participada holandesa **Hoogesteger**, per a donar un fort impuls a una de les empreses també participades dedicada a la mateixa funció, **CoBeverage Lab**.

Segons Noel, el principal objectiu d'aquesta unió és **unir sinergies** amb un partner especialitzat i **compartir saber, R + D, tecnologia i coneixement** de el sector, per entrar en **nous mercats** i consolidar a CoBeverage Lab com un referent en la producció de suc frescos al sud d'Europa.

CoBeverage Lab, **situada a Barcelona**, **va ser fundada el 2016 pel grup Noel** i des del seu naixement ha experimentat un **fort desenvolupament a Espanya** i en països de sud d'Europa.

La companyia produeix **sucs i begudes vegetals 100% naturals**, sense conservants ni colorants, elaborats mitjançant **tecnologia cold pressed** (premsat en fred), partint de matèries primeres fresques. Al seu torn, per a conservar totes les propietats nutricionals i organolèptiques, **els sucs són processats mitjançant altes pressions hidrostàtiques (HPP)** a la planta APA Processing de Barcelona, ??també propietat de Noel.

Per la seva banda **Hoogesteger**, que **es va fundar el 1988 i forma part de Jamaica Producers Group Limited**, és un **referent europeu** en el sector dels sucs frescos, amb una important presència en el mercat holandès, així com en altres mercats de el nord d'Europa com Escandinàvia, Alemanya, Suïssa, Bèlgica i la República Txeca.

"Les capacitats combinades de les dues empreses **donaran un impuls a CoBeverage Lab** per consolidar-la com una companyia de referència nacional i internacional, en la producció de sucs frescos 100% naturals. La **dilatada experiència de Hoogesteger** a nivell tecnològic, R + D i en desenvolupament de producte; **aportarà un gran valor afegit** a el projecte de CoBeverage Lab i ens permetrà fer un pas endavant per oferir els productes que s'adaptin millor a les necessitats i requeriments dels nostres clients ", **ha declarat el director general d'el grup Noel, Joan Boix**.

Per la seva banda, **Jeffrey Hall**, managing director de **Jamaica Producers Group** ha afirmat que "**CoBeverage Lab representa, sens dubte, una gran oportunitat per seguir creixent en el sector dels sucs frescos**. A través d'un equip ja consolidat, tecnologia i instal·lacions punteres, i la trajectòria i **experiència de Noel**; estem convençuts que podrem aconseguir el repte d'expandir amb èxit en mercats de sud d'Europa ". "CoBeverage Lab treballa amb un gran nombre de clients en el sud d'Europa i perseguirà oportunitats en aquest mercat", ha declarat Hall.

L'entrada de Hoogesteger en el projecte **ha suposat un reajustament en les participacions de CoBeverage Lab**. Així, **l'empresa holandesa passarà a ser la principal accionista amb un 50%**, seguida de Noel amb un 40%. El 10% restant es mantindrà en mans de **Yumi**, companyia francesa que opera en el mateix sector i que forma part de el projecte des de l'inici.

**Aquesta operació suposa un altre exemple de l'aposta constant de Noel per la innovació** i per avançar en el camí cap a la diversificació del seu negoci, sempre dins el sector de l'alimentació. En el cas de Hoogesteger, l'acord enfortirà el negoci d'aliments i begudes de Jamaica Producers Group Limited, que actualment aporta la major part d'ingressos del grup.