

Noel tanca el 2020 amb una facturació de 365 milions d'euros

El creixement de l'empresa garrotxina és d'un 21% respecte al 2019, l'augment més important dels darrers deu anys



Noel a l polígon del Pla de Begudà, a la Garrotxa. | @noel_1940.

El **grup d'alimentació Noel** (<https://www.noel.es/ca/>) una de les companyies de referència en el seu sector tant a nivell nacional, com internacional, amb seu a Sant Joan les Fonts (**Garrotxa**), ha tancat el 2020 amb una facturació que puja a 365 milions d'euros.

L'empresa, **una de les deu més grans de les comarques gironines**, ha registrat un **creixement del 21%** respecte al 2019, 64 milions d'euros per sobre, el que suposa el major increment dels darrers deu anys. Aquest augment també s'ha produït en termes de volum de producció, arribant fins a les 81.260 tones, un 15% més que a l'exercici anterior, quan se'n va produir un total de 70.703. Les dades corresponen principalment a les divisions de xarcuteria i carn fresca del grup.

A més, al llarg del 2020 la companyia, que actualment compta amb **16 plantes productives majoritàriament ubicades a la Garrotxa**, però també a Barcelona, Osca i Terol, ha continuat amb la seva forta **aposta inversora** dels últims anys i ha destinat 20 milions d'euros per potenciar el seu pla d'expansió i creixement tant a nivell nacional com internacional.



Recreació gràfica de la nova planta prevista per l'empresa Noel a Olot. Foto: @noel_1940.

La inversió s'ha dedicat principalment a iniciar la **construcció de Noel Olot**, la nova planta de prop de **15.000 m2** que la companyia està construint a la capital garrotxina per potenciar la seva divisió de productes carnis frescos, que previsiblement s'inaugurarà la propera tardor; a l'expansió de la línia de productes vegetals, a l'increment de la capacitat de la planta de llescat; a la robotització dels magatzems d'expedicions o a l'actualització del sistema informàtic, entre d'altres. A banda, en un any marcat per la incidència de la pandèmia, la companyia ha destinat més de **2 milions d'euros en mesures de seguretat** i prevenció per garantir en tot moment la seguretat i la salut de la seva plantilla.

El 2020 també ha estat l'any en què el grup ha consolidat el seu objectiu de **tenir presència al llarg de tota la cadena de subministrament**, posant en marxa un projecte de **5 granges pròpies** de mares reproductores, que suposaran la producció d'uns 500.000 porcs anuals. Aquestes granges, ubicades a **Girona, Barcelona, Saragossa i Terol**, permeten a Noel controlar des de l'origen aspectes fonamentals per garantir la integritat del procés com són el benestar animal, la genètica o l'alimentació, entre d'altres.

Una altra de les dades més destacades del darrer exercici és el notable creixement de la **plantilla** de Noel que es va tancar amb més de **1.800 empleats**, el que representa la incorporació de 229 persones a la seva estructura respecte l'any anterior, i un augment del 83% de mitjana anual en el darrer quinquenni. D'aquesta manera, es consolida com l'empresa que més ocupació genera de La Garrotxa.

[h3]Internacionalització i nous mercats[/h3]

Actualment Noel està **present a 66 països** i la seva forta aposta per la innovació, la qualitat i la seguretat alimentària li donen accés als mercats més exigents del món. Així, el 2020 ha obtingut l'homologació per exportar els seus productes a la **Xina**, després de sotmetre's al seguit

d'estrictes auditories necessàries per poder entrar al mercat asiàtic. Gràcies a aquesta homologació, durant el 2021 té previst **exportar** a aquest mercat uns **17.000.000 kg** de productes **carnis de porcí**.

A banda, també al llarg del 2020, la companyia ha experimentat un creixement notable a nivell europeu. D'aquesta manera, els plans d'**expansió** del grup passen ara per consolidar-se a la Xina i continuar l'expansió als països on ja és present.

La **internacionalització**, doncs, continua sent un dels pilars estratègics del grup que actualment ja representa més del 50% de la seva facturació.

[h3]Els cuits, un dels motors de negoci del grup[/h3]

Noel ha estat reconeguda històricament pels seus **productes de xarcuteria cuits**, que continuen representant un dels seus principals volums de negoci. Segons dades de la consultora IRI, durant el 2020 la companyia s'ha consolidat com la **segona marca del mercat** en volum de producció de pernil cuit llescat amb una quota del 23,7%. En aquest sentit, el pernil cuit llescat de Noel ha estat el que ha registrat un major creixement en el mercat nacional.

[h3]Innovar per donar resposta a les tendències de mercat[/h3]

Des dels seus orígens Noel manté una **escolta activa** de les necessitats dels **consumidors** amb el clar objectiu d'alinejar-se amb les tendències del mercat. La innovació, doncs, juga un paper fonamental de cara a poder adaptar el seu *portfoli* a les demandes que poden sorgir tant a nivell estatal, com internacional.

En aquest sentit, el 2020 l'empresa ha anat un pas més enllà essent la primera a llançar al mercat referències **'plant-based'** fabricades íntegrament a Espanya. Es tracta de productes fets a base de **proteïna vegetal**, que reproduïxen la carn de vedella, pollastre i porc: Nature Burgers Plant Based de 'vedella', de 'pollastre' i de 'pollastre amb espinacs', i Nature Tires Plant Based de 'vedella' i de 'pollastre', configuren la nova línia de productes no carnis de Noel. Actualment la companyia treballa activament en la creació de nous productes que emulin la carn de porc i el pernil cuit.

La qualitat de les referències **'plant based'** de Noel ha estat reconeguda amb diversos premis en el certamen **Superior Taste Awards** organitzat per l'International Taste Institute que, amb seu a Brusel·les, és una de les certificadores independents més reconegudes en el seu àmbit.

Una altra de les innovacions destacades de l'any ha estat l'ampliació de la **gamma de llescats** 'Delizias', una de les més representatives i consolidades de Noel, amb la incorporació de 'Delizias Pétalos'.

En el darrer exercici, Noel també ha estat pionera amb el llançament de 'Pícalos', el **primer snack d'embotit** cruixent elaborat al forn i sense necessitat de fregir, del mercat. Una innovació que, en aquest cas, ha estat reconeguda amb el distintiu 'Producto del Año 2021'.

[h3]Diversificar per a continuar creixent[/h3]

Tot i que el principal volum de negoci del grup prové dels seus **productes carnis**, la companyia manté la seva aposta decidida cap a la diversificació del negoci per consolidar-se com una empresa d'**alimentació global**.

Gràcies al **know-how** acumulat en els seus més de 80 anys d'història, compta ja amb diversos projectes que s'engloben dins del seu compromís d'oferir productes que compleixin quatre premisses fonamentals: salut, apostant per **productes elaborats** a partir de receptes netes i amb ingredients d'alta qualitat, que contribueixin a mantenir un estil de vida basat en una alimentació

saludable i equilibrada; conveniència, adaptant-se a les diferents necessitats i moments de consum; indulgència, és a dir, que els productes siguin bons i propiciïn la millor experiència de consum; i sostenibilitat, que generin el menor impacte en el seu entorn.

Alguns **exemples** de diversificació de la companyia alineats amb aquestes quatre premisses són els següents:

- **Tap Tap Food**. Empresa de Sant Quirze del Vallès especialista en la producció de cremes, gaspatxos, *salmorejos*, salses i amaniments, en la que Noel va entrar en l'accionariat el 2020 amb l'objectiu de convertir-la en un referent en el sector.
- **Sensei Sushi**. Unitat de negoci dedicada a la producció de sushi fresc envasat de qualitat, així com altres receptes derivades -*makis, niguiris, shashimi*-.
- **CoBeverage Lab**. Empresa elaboradora de suc de fruites i verdures naturals que conserven totes les seves propietats gràcies a la tecnologia *cold pressed*, i al processat per altres pressions hidrostàtiques realitzat a la planta APA Processing, també propietat de Noel.
- **Casa Bona**. Empresa ubicada a Calonge i dedicada a l'elaboració de pizzes fresques *premium*, en la que Noel va entrar en l'accionariat el 2019.

[h3]La responsabilitat corporativa, el present i el futur de la companyia[/h3]

Noel continua amb el desenvolupament de la seva estratègia de responsabilitat corporativa amb l'objectiu d'actuar de manera ètica i sostenible sobre tres pilars fonamentals: el **medi ambient**, les **persones** i l'**acció social**.



Les ampolles de la campanya «La sostenibilitat que es beu» de Noel. Foto: @noel_1940.

A nivell mediambiental el 2020 ha aconseguit **reduir 210 tones de plàstic** dels seus envasos, gràcies a la disminució de fins a un 25% en la quantitat d'aquest material en les barquetes de productes llescats. L'empresa també està duent a terme una aposta decidida en la **substitució d'envasos de plàstic** per paper o cartró, que ja s'ha fet efectiva en productes de gammes com 'Nature'. D'altra banda, la nova planta Noel Olot, anteriorment esmentada, s'està construint sota criteris mediambientals i d'integració amb l'entorn.

A més, la companyia lidera altres iniciatives que van des de promoure la implicació i el compromís dels seus proveïdors en la **disminució de l'impacte de tota la seva cadena de valor**, fins a la reducció de més d'un 15% del consum d'energia i d'un 30% del consum d'aigua per tona produïda al llarg del 2020, gràcies a diverses accions posades en marxa per minimitzar la seva petjada ambiental.

Pel que fa a les persones que formen part de la companyia, Noel té clar que es tracta d'un dels seus pilars fonamentals i per això vol continuar avançant per consolidar-se com una de les millors empreses on treballar. Així, ha engegat accions específiques destinades als seus empleats com el **desenvolupament de plans de formació ad-hoc** en funció dels requeriments dels diferents llocs de treball i que ha donat com a resultat la creació de l'escola de formació interna **Noel Academy**; la implantació de mesures de **conciliació familiar** com la flexibilitat horària, el **teletreball** o la jornada intensiva; o el foment d'accions comunicatives i participatives perquè tothom es pugui sentir part fonamental de l'evolució i els èxits de la companyia.

Finalment, respecte a l'acció social, Noel continua impulsant les seves dues fundacions. Per una banda la **Fundació Maria Rosa Sans**, constituïda l'any 2018 i dedicada a impulsar el talent jove de la Garrotxa a partir de la concessió de beques a estudiants de la comarca amb capacitats pels estudis però amb recursos econòmics limitats, per tal que puguin accedir a formació universitària. Des de la seva posada en marxa, fa 3 anys, la Fundació Maria Rosa Sans ha becat un total 8 joves.

D'altra banda, des del 2004, la **Fundació A. Bosch** es dedica principalment a la recerca per trobar solucions mèdiques a malalties infantils, en especial al càncer en la infància. En estreta col·laboració amb l'**Hospital Vall d'Hebron de Barcelona**, durant tota la seva trajectòria la fundació ha contribuït a finançar, amb prop d'1 milió d'euros, diversos projectes de recerca en el camp de l'oncologia pediàtrica. Actualment, i en col·laboració amb les fundacions Aladina i Small, la Fundació A. Bosch es troba immersa en el repte d'aconseguir fons per remodelar la Unitat d'Oncologia i Hematologia Pediàtriques de l'Hospital Vall d'Hebron. Un projecte quantificat amb més de 6 milions d'euros que suposa una fita en l'àmbit de la col·laboració públic-privada.

[noticiadiari]10/24892[/noticiadiari]

[noticiadiari]10/24691[/noticiadiari]

[noticiadiari]10/24471[/noticiadiari]

[noticiadiari]10/23545[/noticiadiari]

[noticiadiari]10/23121[/noticiadiari]

[noticiadiari]10/22691[/noticiadiari]

[noticiadiari]10/22691[/noticiadiari]