

# Una nova fàbrica de Noel crearà 100 llocs de treball a la Garrotxa

L'empresa gironina d'elaborats carnis, invertirà 24 milions en una nova planta al polígon de Sant Joan les Fonts



Una nova fàbrica de Noel crearà 100 llocs de treball a la Garrotxa

Noel inverteix 24 MEUR per aixecar una nova fàbrica de curats a la Garrotxa que permetrà contractar 100 treballadors Sant Joan les Fonts (ACN).- L'empresa gironina Noel Alimentaria, dedicada a la fabricació d'elaborats carnis, invertirà 24 milions d'euros (MEUR) per aixecar una nova fàbrica de curats al polígon de Sant Joan les Fonts (Garrotxa). La planta estarà plenament operativa a finals del 2015, tindrà una superfície de 18.000 metres

quadrats i comptarà amb 34 nous assecadors. Per una banda, permetrà incrementar en més d'un 25% la capacitat de producció total de la firma (arribant a les 55.000 tones anuals de productes) i, per l'altra, es traduirà en una ampliació d'un 10% de la plantilla actual (que arribarà als 1.000 treballadors). Aquesta és la inversió privada més important al sector projectada a Catalunya per al proper any.

Noel Alimentaria sumarà una desena planta a les nou que ja té en funcionament. La nova fàbrica s'aixecarà als terrenys de la seu central de l'empresa, situada al polígon de Sant Joan les Fonts, i suposarà una inversió de 24 MEUR. La planta s'especialitzarà en la fabricació de pernil cuit i embotits curats (xoriços, fuets i llonganisses, entre d'altres) i tindrà una superfície total de 18.000 metres quadrats.

Les obres de la nova fàbrica van començar a l'octubre i s'espera tenir-les del tot enllestides a finals del 2015. La planta, però, aleshores ja farà mig any que tindrà activitat, perquè la seva entrada en funcionament serà gradual i es farà en tres fases.

La primera acabarà el juny de l'any vinent. Inclou tota l'obra de l'edifici, de la sala de màquines i la construcció de vint nous assecadors (que permetrà resoldre el coll d'ampolla amb què es troben ara els actuals). Les altres dues fases, que es completaran alhora, permetran condicionar les sales d'elaboració, la zona d'envasatge i etiquetat, les càmeres frigorífiques, catorze nous assecadors i un magatzem logístic.

La nova fàbrica tindrà seccions completament automatitzades. Per exemple, hi haurà robots que traslladaran els embotits fins als assecadors i, un cop estiguin curats, els portaran fins a la zona d'envasat. A més, a l'àrea de producció, tota la part de picat de la carn també serà automàtica (i es portarà directament a embotir).

El director general de Noel Alimentaria, Joan Boix, explica que la nova fàbrica permetrà ampliar en més d'un 25% la capacitat de producció actual (que passarà de les 40.000 tones anuals fins a les 55.000). Això, de retruc, també es traslladarà en 100 noves contractacions. En total, gràcies a aquesta nova planta, Noel preveu ampliar la plantilla en un 10% i superar els 1.000 treballadors.

## Impuls a la recuperació

El conseller d'Agricultura, Josep Maria Pelegrí, ha assistit aquest matí a l'acte de col·locació de la primera pedra de la nova planta. Dins el forat també s'hi ha fet baixar una caixa, amb el logotip de Noel, on s'hi ha posat objectes representatius de l'empresa (una llauna de pernil cuit buida, escrits i fotografies) i els diaris del dia.

Després de l'acte, Pelegrí ha posat Noel Alimentaria com a exemple de l'empenta que té la indústria agroalimentària catalana, destacant també el seu arrelament al territori. "Aquesta inversió demostra que el model agroalimentari català és punter i ajuda a la recuperació econòmica", ha subratllat Pelegrí. El conseller també ha recordat que el veto rus a les exportacions càrnies ha tocat el sector, però que les empreses "han sabut reaccionar" i han anat a buscar nous mercats per no perdre negoci.

## 200 MEUR de facturació

Noel Alimentaria, nascuda el 1940 a Olot va ser d'entrada un petit obrador dedicat a l'elaboració artesana d'embotits (sobretot, pernil dolç). Al llarg d'aquestes set dècades, però, l'empresa no ha parat de créixer i, actualment, es troba entre les primeres firmes d'elaborats carnis de tot l'estat espanyol.

A més de produir pernills (tant cuits com curats), carns fresques i elaborades i embotits, l'any 2002 Noel Alimentaria va ampliar la gamma de productes amb plats cuinats. Actualment, la firma garrotxina té una plantilla de 900 treballadors i els seus productes s'exporten a 55 països d'arreu del globus.

Tot i la crisi econòmica, l'empresa ha tingut un creixement sostingut de facturació "de dos dígit" en els darrers quatre anys, segons ha precisat la seva directora general, Anna Bosch. Noel va tancar l'any passat facturant 187 MEUR i, per a aquest 2014, preveu augmentar aquesta xifra fins als 200 MEUR.

Les obres de la nova nau de Noel a Sant Joan les Fonts són la inversió privada més important del sector que s'ha projectat a Catalunya per al proper any. A més de la fàbrica de curats, però, Noel també té en ment altres projectes.

L'empresa familiar, sota la direcció de la tercera generació, va comprar fa poc l'antiga nau industrial de Cartolot, situada al costat del seu escorxador. "Les instal·lacions ens permetran complementar l'activitat de carn fresca dins el grup Noel; els nostres projectes a mig termini són traslladar allà la producció que tenim a Sant Roc i, a més a més, créixer", ha concretat Joan Boix.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/empreses-a-girona/2014/11/21/nova-fabrica-noel-creara-100/698221.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/empreses-a-girona/2014/11/21/nova-fabrica-noel-creara-100/698221.html?utm_source=rss)