

Noel abre La Cantina, el nuevo restaurante corporativo al servicio de la salud y el bienestar de sus empleados

- Un espacio pensado para todo el equipo de Noel, acogedor, funcional y diseñado para que todos puedan disfrutar de una pausa agradable durante su jornada.
- La oferta gastronómica incluye menús variados, saludables y de proximidad, con opciones vegetarianas y alternativas para intolerancias o alergias.

Sant Joan les Fonts. 22 de julio de 2025.

Noel Alimentaria pone en marcha La Cantina, su restaurante corporativo en la planta Noel 5, situada en Sant Joan les Fonts, junto a su sede central. Este proyecto nace con la voluntad de contribuir activamente al bienestar diario de todas las personas que forman parte de la compañía, ofreciendo una alimentación saludable, variada y equilibrada en un entorno funcional y cómodo, diseñado para disfrutar y compartir.

La Cantina abre de lunes a viernes en horario de 12:30 h a 16:00 h y tiene capacidad para unas setenta personas, con cuatro turnos diarios.

Los menús, basados en la dieta mediterránea y elaborados con productos locales y de calidad, incluyen opciones vegetarianas, veganas y adaptadas a intolerancias o alergias. También se pueden degustar productos propios de la compañía, como las hamburguesas Natrus, las cremas de verduras Tap Tap o los canelones y croquetas Nandu Jubany.

La Cantina está gestionada por el propio equipo de cocina de Noel, en un proyecto impulsado por la compañía con recursos propios para cuidar cada detalle y ofrecer un servicio cercano y de calidad.

Noel subvenciona parte del coste del menú a sus empleados, lo que lo hace más asequible en comparación con los precios de mercado.

Esta iniciativa se enmarca dentro de la propuesta de fomento del bienestar y los hábitos saludables de Noel, que tiene como objetivo ofrecer un entorno de trabajo seguro, inclusivo y

atractivo, donde las personas no solo desarrollen su carrera profesional, sino que también encuentren espacios para cuidar de su salud física y emocional.

“El nuevo servicio de La Cantina está totalmente alineado con las políticas de Noel, que sitúan a las personas en el centro. Este espacio es un paso más para contribuir activamente al bienestar diario de todos los que formamos parte de la compañía y, a la vez, generar un lugar de encuentro para disfrutar y compartir”, explica Albert Sanantón, Director Corporativo de Personas y PRL de Noel.

En este sentido, La Cantina complementa otras iniciativas de bienestar que la empresa ya ofrece a sus trabajadores, como el complejo deportivo que cuenta con una pista de pádel, un campo de fútbol, un espacio de entrenamiento de críquet y vestuarios.

Todo esto representa un paso más en la apuesta que Noel viene desarrollando para ofrecer una propuesta laboral de valor que favorezca la estabilidad, la promoción interna, la formación continua, el reconocimiento de la contribución de los equipos, así como el fomento de la igualdad, la diversidad, la flexibilidad y la integración.

[Visualiza el vídeo de la inauguración de La Cantina aquí.](#)

Sobre Noel

Situado en Sant Joan les Fonts (Girona), Noel Alimentaria es un grupo alimentario familiar de cuarta generación, especializado en la producción y distribución, tanto nacional como internacional, de jamón cocido y curado, embutidos, carnes y elaborados frescos, platos preparados, pizzas, cremas, zumos vegetales, entre otros. Cuenta con más de 2.700 empleados, 15 centros de producción repartidos por todo el territorio español, actividad en 66 países y presencia en toda la gran distribución. El propósito de la compañía es promover, de forma sostenible, el desarrollo de las personas a través de la alimentación, ofreciendo a sus consumidores productos que cumplen cuatro premisas fundamentales: salud, conveniencia, placer de consumo y sostenibilidad.

Para más información:

LLYC

Violant Flores

vflores@llyc.global · 646.514.671

Ainhoa Leyton



Nota de prensa

ainhoa.leyton@llyc.global · 670.495.474

Laia Codina

laia.codina@llyc.global · 603.604.027