

Noel obre La Cantina, el nou restaurant corporatiu al servei de la salut i el benestar dels seus empleats

- Un espai pensat per a tot l'equip de Noel, acollidor, funcional i dissenyat perquè tothom pugui gaudir d'una pausa agradable durant la seva jornada.
- L'oferta gastronòmica inclou menús variats, saludables i de proximitat, incloent-hi opcions vegetarianes i alternatives per a intoleràncies o al·lèrgies.

Sant Joan les Fonts. 22 de juliol de 2025.

Noel Alimentaria posa en marxa La Cantina, el seu restaurant corporatiu a la planta Noel 5, situada a Sant Joan les Fonts, al costat de la seva seu central. Aquest projecte neix amb la voluntat de contribuir activament al benestar diari de totes les persones que formen part de la companyia, oferint una alimentació saludable, variada i equilibrada en un entorn funcional i còmode, dissenyat per gaudir i compartir.

La Cantina obre de dilluns a divendres en horari de 12:30 h a 16:00 h i disposa d'una capacitat per a una setantena de persones i de quatre torns diaris.

Els menús, basats en la dieta mediterrània i elaborats amb productes de proximitat i de qualitat, inclouen opcions vegetarianes, veganes i adaptades a intoleràncies o al·lèrgies. També s'hi poden degustar productes propis de la companyia com les hamburgueses Natrus, les cremes de verdures Tap Tap o els canelons i croquetes Nandu Jubany.

La Cantina es gestiona pel mateix equip de cuina de Noel, en un projecte impulsat des de la companyia amb mitjans propis per cuidar cada detall i oferir un servei proper i de qualitat.

Noel subvenciona part del cost del menú als seus empleats, fet que el fa més assequible en comparació amb els preus del mercat.

Aquesta iniciativa s'emmarca dins la proposta de foment del benestar i hàbits saludables de Noel que té l'objectiu d'oferir un entorn de treball segur, inclusiu i atractiu, on les persones no només desenvolupin la seva carrera professional, sinó que també puguin trobar espais per tenir cura de la seva salut física i emocional.

“El nou servei de La Cantina està absolutament alineat amb les polítiques de Noel que situen a les persones al centre. Aquest espai és un pas més per contribuir activament al benestar diari de tots els que formem part de la companyia i així generar un espai de trobada per gaudir i compartir”, explica Albert Sanantón, Director Corporatiu de Persones i PRL de Noel.

En aquest sentit, La Cantina complementa altres accions de benestar que l'empresa ja ofereix als seus treballadors com el complex esportiu format per una pista de pàdel, un camp de futbol, un espai d'entrenament de críquet i vestidors.

Tot això, representa un pas més en l'aposta que Noel ve desenvolupant per oferir una proposta laboral de valor que afavoreixi l'estabilitat, la promoció interna, la formació continuada, el reconeixement de la contribució dels equips, així com el foment de la igualtat, la diversitat, la flexibilitat i la integració.

[Visualitza el vídeo de la inauguració de La Cantina aquí.](#)

Sobre Noel

Situat a Sant Joan les Fonts (Girona), Noel Alimentaria és un grup d'alimentació familiar, de quarta generació, especialitzat en la producció i distribució, nacional i internacional, de pernil cuït i curat, embotits, carns i elaborats frescos, plats preparats, pizzes o cremes, sucus vegetals, entre altres, tant per al mercat nacional, com a internacional. Amb una plantilla de més de 2.700 persones, 15 centres de producció repartits per tot el territori espanyol, activitat en 66 països i present en la totalitat de la gran distribució; el propòsit de la companyia passa per promoure, d'un mode sostenible, el desenvolupament de les persones a través de l'alimentació. I ho fa oferint als seus consumidors productes que compleixin quatre premisses fonamentals: salut, conveniència, plaer de consum i sostenibilitat.

Per a més informació:

LLYC

Violant Flores

vflores@llyc.global · 646.514.671

Ainhoa Leyton

ainhoa.leyton@llyc.global · 670.495.474

Laia Codina

laia.codina@llyc.global · 603.604.027



Nota de premsa