

Tap Tap Food amplía su capacidad productiva con una inversión de 7 millones de euros

- La actuación consistirá en la incorporación de una nueva línea de producción en su planta de Sant Joan les Fonts, que triplicará la capacidad de fabricación de cremas y salsas, pasando de 120 a 300 toneladas semanales.
- Además, las instalaciones se ampliarán con 1.100 m² adicionales alcanzando una superficie total de 4.600m².
- Esta operación refuerza la presencia internacional de la compañía, que forma parte del grupo alimentario Noel, especialmente en el Reino Unido, donde la demanda de gazpachos y cremas sigue en aumento.

Sant Joan les Fonts. 26 de febrero de 2025.

Tap Tap Food, empresa especializada en la producción de cremas vegetales, gazpachos y salmorejos, caldos y salsas, fundada en 2011 y participada en un 50% por el grupo alimentario Noel, invertirá 7 millones de euros en su planta ubicada en Sant Joan les Fonts (Girona).

La actuación permitirá la puesta en marcha de una tercera línea de producción y una reestructuración de las instalaciones para dar respuesta a la creciente demanda, tanto en el mercado nacional como internacional. La nueva línea, destinada a la producción de salsas, se ubicará junto a las dos ya existentes: una dedicada a cremas y gazpachos y otra a tomate rallado. Además, la planta se ampliará en 1.100 m², alcanzando una superficie total de 4.600 m². Esta ampliación también incluirá una redistribución de espacios para optimizar los almacenes y las zonas de refrigeración.

Según **Julià Riera, Director de Tap Tap Food**: *“Esta nueva línea de producción nos permitirá reforzar nuestra capacidad para afrontar la creciente demanda del mercado y consolidarnos como un referente en la producción de salsas y cremas. Nuestro objetivo es seguir ofreciendo productos de máxima calidad, con procesos cada vez más eficientes y adaptados a las necesidades de nuestros clientes”.*

La ejecución de la ampliación comenzó a finales de enero y la puesta en marcha de la nueva línea está prevista para finales de diciembre de 2025.

Una inversión para el crecimiento y la eficiencia

Este proyecto permitirá triplicar la capacidad productiva, pasando de 120 a 300 toneladas semanales, e introducirá un sistema de abatimiento en continuo, optimizando el proceso productivo al permitir enfriar el producto directamente en línea, reduciendo así los tiempos de manipulación y etiquetado.

Actualmente, Tap Tap Food produce ciento cincuenta referencias de cremas de verduras, gazpachos y salmorejos, tomate rallado, salsas y caldos. La ampliación no supondrá un aumento en el número de productos, sino un incremento en la capacidad de fabricación para responder a la creciente demanda, además de representar un paso más en la consolidación de la estrategia de diversificación de Noel.

Con presencia consolidada en el Reino Unido, Francia y Portugal, la compañía prevé un crecimiento significativo en el mercado británico, especialmente en el segmento de gazpachos y cremas, que han tenido una gran acogida.

Compromiso con la calidad y la sostenibilidad

Tap Tap Food mantiene los máximos estándares de calidad y seguridad alimentaria, contando con certificaciones internacionales como IFS (International Food Standard) y BRC (British Retail Consortium), que garantizan el cumplimiento de rigurosos controles de calidad y seguridad alimentaria en todo el proceso productivo, avalados por las principales cadenas de distribución. Asimismo, dispone de certificaciones otorgadas por organismos como el CCPAE (Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica), así como la normativa internacional ISO 9001, que establece los criterios para un Sistema de Gestión de la Calidad y permite la realización de diversas auditorías éticas, como la auditoría SMETA en la plataforma SEDEX (Ethical Data Exchange), que evalúa el cumplimiento de derechos humanos.

La planta de Sant Joan les Fonts está diseñada bajo criterios de sostenibilidad, incluyendo sistemas de recuperación de agua en los procesos de limpieza y desinfección, así como controles automáticos de cloro y pH para minimizar el consumo de agua.



En términos energéticos, Tap Tap Food se abastece de vapor y agua caliente provenientes de la planta de cogeneración de Noel, lo que reduce las emisiones de CO₂ y fomenta el autoconsumo energético. Además, la iluminación LED y los equipos de alta eficiencia energética refuerzan el compromiso de la compañía con un modelo de producción responsable.

Sobre Noel

Situado en Sant Joan les Fonts (Girona), Noel Alimentaria es un grupo de alimentación 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 y jugos vegetales, entre otros. Con una plantilla de más de 2.600 personas, 15 centros de producción repartidos por toda España y actividad en 66 países con presencia en la gran distribución, el propósito de la compañía es promover, de manera sostenible, el desarrollo de las personas a través de la alimentación. Y lo hace ofreciendo a sus consumidores productos que cumplen cuatro premisas fundamentales: salud, conveniencia, placer de consumo y sostenibilidad.

Consulta la [Memoria de Sostenibilidad 2023 de Noel](#).

Para más información:

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