

Noel supera els 700 milions d'euros de facturació el 2025 i consolida la seva expansió internacional

- El grup assoleix una facturació rècord de 727 milions d'euros, la qual cosa suposa un creixement del 9,5% en comparació amb l'exercici anterior
- Els productes carnis continuen representant el principal motor de negoci, amb una rellevància especial del pernil cuit llescat, on la companyia ha assolit una quota del 23,9% en el mercat nacional, consolidant-se com el fabricant amb més impuls del sector
- La internacionalització segueix sent un eix estratègic i les exportacions ja engloben aproximadament el 50% de la facturació total
- Durant el darrer exercici, l'empresa ha invertit 28,3 milions d'euros en millores estructurals, operatives, tecnològiques i ambientals

Sant Joan les Fonts. 21 de juliol de 2026.

Noel, un dels grups d'alimentació de referència tant en l'àmbit nacional com internacional, amb seu a Sant Joan les Fonts, Girona, ha tancat l'exercici 2025 revalidant la seva solidesa dins del sector agroalimentari, registrant una xifra de negoci rècord de 727 milions d'euros i un volum de producció de 134.848 tones, que suposen un augment del 9,48% i del 6%, respectivament, en comparació amb l'any anterior. Aquests resultats confirmen l'èxit de l'estratègia de la companyia, que es basa en la solidesa de la seva divisió càrnia, pilar principal de la seva activitat econòmica, combinada amb una clara aposta per la innovació i la diversificació en altres categories d'alimentació, així com una ferma visió internacional.

En paraules d'Albert Boix, codirector general de Noel, "el 2025 ha estat un any en què hem continuat consolidant el nostre model empresarial i que ha donat com a resultat una excel·lent evolució de la divisió càrnia, motor del nostre negoci, així com un creixement en mercats exteriors, que ja suposa aproximadament la meitat de la facturació". Per la seva banda, Xavier Boix, també codirector general, afegeix que "basant-nos en una filosofia d'innovació constant i amb la mirada posada en el futur, continuem impulsant projectes estratègics de diversificació per desenvolupar noves categories d'alimentació i fer-les arribar a tot el món".

Fundada el 1940, les arrels de la companyia se situen en una petita carnisseria a Olot i, des de llavors, no ha deixat de créixer amb un propòsit clar: promoure, d'una manera sostenible, el desenvolupament de les persones a través de l'alimentació. Actualment, Noel continua com un dels grans referents del sector agroalimentari, encapçalada per la quarta generació de la família

Boix-Bosch, amb una plantilla d'uns 3.000 col·laboradors, 16 centres de producció repartits pel territori espanyol i activitat a més de 60 països.

Referents en el sector carni i presència internacional

La divisió càrnia continua representant el negoci principal del grup, amb especial rellevància en la producció de cuits, on ha seguit creixent en el mercat nacional, assolint una quota de pernil cuït llescat del 23,9% el 2025, superant el 22,7% aconseguit l'any anterior. Un lideratge que també es reflecteix en la confiança del consumidor, ja que segons el recent informe Brand Footprint 2025, el principal estudi del sector basat en els hàbits de compra de les famílies, elaborat per la consultora Worldpanel by Numerator -Kantar-, Noel se situa dins del Top 50 de les marques de gran consum més escollides a Espanya, concretament en la 32a posició, avançant sis posicions respecte a l'any anterior.

En l'àmbit geogràfic, Espanya segueix liderant les vendes de la companyia amb una facturació de 380 milions d'euros, xifra que suposa un increment del 10,1% respecte al 2024. En paral·lel, l'empresa referma amb força la seva estratègia d'expansió global i, actualment, les exportacions ja generen aproximadament el 50% dels ingressos totals, amb el mercat europeu jugant un paper estratègic fonamental en aquest impuls internacional.

Inversió amb visió de futur

Per acompanyar i consolidar el desenvolupament de la seva activitat, Noel ha destinat un total de 28,3 milions d'euros a diferents projectes amb l'objectiu de potenciar la seva capacitat productiva, optimitzar els processos operatius i fer un pas endavant significatiu en l'àmbit de la digitalització i la sostenibilitat.

Entre les principals inversions destaquen una línia automatitzada per produir nous formats d'*snacking* presentats en vasets i equipaments destinats a la gestió ambiental com la construcció de dues noves depuradores d'aigua, una a la planta principal que el grup té a Sant Joan les Fonts i l'altra a El Cierzo, la planta d'embotits curats que la companyia té a Terol.

D'altra banda, aquesta mirada a llarg termini s'ha complementat de forma directa amb inversions en recerca, desenvolupament i innovació (R+D+i), i amb el desplegament de tecnologies de la indústria 4.0 a les diferents plantes de producció de Noel. Un exemple és el projecte de digitalització de la planta d'especejament situada a Olot, per tal d'avançar cap a un sistema que permeti una gestió integral dels processos, una major traçabilitat del producte i l'accés a dades a temps real, per a una presa de decisions més ràpida i precisa.

Finalment, el creixement d'aquest any s'ha reforçat mitjançant operacions inorgàniques clau, com l'entrada a l'accionariat de la firma familiar avilesa Garrudo Benito, un pas estratègic per impulsar la presència del grup en el segment del pernil i els embotits ibèrics *premium*, o l'adquisició de Ramadera Welfare, empresa dedicada a la cria i engreix de porcí, amb què la companyia continua

ampliant la seva presència al sector primari, garantint així una traçabilitat completa i els màxims estàndards d'alimentació, genètica i benestar animal, des de l'origen.

Diversificació de negoci

En paral·lel, Noel ha seguit impulsant amb força la seva estratègia per consolidar-se en noves categories d'alimentació. En el seu conjunt, aquestes divisions de negoci han generat una facturació total de 70,2 milions d'euros durant el 2025, xifra que suposa un increment del 96,7% en relació amb l'exercici del 2024. D'aquesta aposta en destaca especialment l'aportació d'empreses participades com Tap Tap Food i The Juicy Group, centrades en cremes, gaspatxos, salses i sucus vegetals *cold pressed*, respectivament; així com en l'àmbit dels plats preparats, Global Art Cooking, la societat amb el reconegut xef català Nandu Jubany enfocada en la fabricació de croquetes i canelons *premium*.

En aquest sentit, la companyia ha dut a terme un esforç addicional d'inversió en projectes de diversificació, destinant 16 milions d'euros principalment en dues grans operacions: d'una banda, la posada en marxa d'una nova planta de Global Art Cooking a Vic, i, de l'altra, l'ampliació de les instal·lacions de Tap Tap Food a Sant Joan les Fonts, líder a Espanya en la fabricació de cremes vegetals refrigerades, que li permetrà triplicar la producció de cremes i salses per respondre, sobretot, a l'alta demanda de mercats internacionals.

Un model centrat en les persones, el medi ambient i la societat

Amb més de vuit dècades d'història, Noel referma la seva aposta per un lideratge guiat per un creixement responsable i sostenible. Es tracta d'un compromís heretat del llegat familiar, que ha vetllat sempre per una cultura corporativa fonamentada en valors com la qualitat i la seguretat alimentària, la innovació, la proximitat, el compromís i la passió. En aquesta línia, la companyia articula la seva estratègia de sostenibilitat al voltant de tres grans eixos: les persones, el medi ambient i la contribució social, amb el ferm propòsit de generar un impacte positiu a tota la cadena de valor.

En l'àmbit de les persones, la companyia treballa per afavorir un entorn laboral segur, inclús i que estimuli tant el creixement professional com personal dels seus equips. Entre les fites més destacades d'aquest darrer exercici, sobresurten l'obtenció del certificat de Bretxa Salarial Verificada per AENOR, que acredita l'equitat retributiva i la igualtat d'oportunitats entre homes i dones, l'habilitació de La Cantina, un restaurant corporatiu dissenyat per oferir menús equilibrats, que prioritzen els productes de proximitat, als col·laboradors, fomentant així el seu benestar al lloc de treball; o el reconeixement Great Place to Work, que consolida l'empresa com un entorn laboral d'excel·lència basant-se en l'alt grau de confiança i satisfacció de les persones que en formen part.

En relació amb el medi ambient, s'han impulsat mesures concretes per minimitzar l'impacte de la seva activitat en l'entorn. Una de les fites més importants aconseguides ha estat la reducció del consum d'aigua per tona de producte produïda en més d'un 25% en el període del 2020 al 2025.

Pel que fa a l'aplicació de criteris d'ecodisseny, en els darrers cinc anys la companyia ha aconseguit eliminar 329 tones de plàstic del mercat, i ja utilitza un 50% de plàstic reciclat en els seus envasos. A més, l'empresa continua treballant en la reducció de la seva petjada de carboni i en l'adopció d'energies renovables, on destaca la reducció d'un 6,7% de l'energia consumida per tona produïda, així com l'adhesió al projecte *Lean & Green*, una iniciativa europea impulsada a Espanya per AECOC, per fomentar una logística més sostenible, i a través de la qual s'ha compromès a reduir un 20% les seves emissions en cinc anys.

Respecte a l'acció social, Noel segueix promovent el seu compromís amb la comunitat, principalment a través de la tasca de les seves dues fundacions. En primer lloc, la [Fundació Albert Bosch](#), que promou la investigació i la recerca de solucions medicoquirúrgiques per al càncer, especialment l'infantil, i que al llarg dels seus vint anys d'història ha destinat més de 2,3 milions d'euros a diversos projectes d'investigació en aquest camp. Durant el 2025, la fundació ha assolit una fita clau amb la finalització i inauguració del seu ambiciós projecte *Realitat millorada*, que ha permès la remodelació integral de l'Àrea d'Oncohematologia Pediàtrica de l'Hospital Universitari Vall d'Hebron de Barcelona, una actuació amb un pressupost total de 7,4 milions d'euros, que ha assolit en col·laboració amb les fundacions Aladina i Small. Amb la mirada posada en el futur, l'entitat ja ha posat en marxa el seu pròxim gran repte, el projecte [El fitxatge que ens falta](#), destinat a crear una nova unitat d'investigació d'alt rendiment al Vall d'Hebron Institut de Recerca (VHIR) per accelerar el desenvolupament de nous fàrmacs per a pacients oncològics pediàtrics.

D'altra banda, des de la [Fundació Maria Rosa Sans](#) dona suport als joves amb talent de la Garrotxa, mitjançant beques que els permetin accedir i cursar estudis universitaris, sense que el factor econòmic suposi un impediment.

Finalment, l'any 2025 Noel també s'ha implicat en un total de 205 iniciatives, tant d'àmbit cultural com esportiu, en tot el territori. Aquest ferm compromís social ha estat reconegut amb el Trofeu Espiga, atorgat per la Fundació Farinera Girona a les empreses que integren la responsabilitat social en la seva activitat; o el premi Mercè Sala, concedit per la Fundació Factor Humà que reconeix aquelles companyies que promouen un model de creixement, que combina el compromís amb les persones, la innovació, la professionalització, l'arrelament al territori i el retorn social.

Consulta la Memòria de Sostenibilitat 2025 de Noel [aquí](#).

Sobre Noel

Ubicada a Sant Joan les Fonts (Girona), Noel Alimentaria és un grup d'alimentació familiar de quarta generació, especialitzat en la producció i distribució, tant nacional com internacional, de pernil dolç i curat, embotits, carns i elaborats frescos, plats preparats, pizzes, cremes i sucus vegetals, entre d'altres.



Nota de premsa

Amb una plantilla d'uns 3.000 col·laboradors, 16 centres de producció repartits per tota Espanya i activitat a 66 països amb presència a la gran distribució, el propòsit de la companyia és promoure, de manera sostenible, el desenvolupament de les persones a través de l'alimentació. I ho fa oferint als seus consumidors productes que compleixen quatre premisses fonamentals: salut, conveniència, plaer de consum i sostenibilitat.

Per a més notícies de Noel, accedeix a la seva [sala de premsa](#).

Per a més informació:

LLYC

noel@llyc.global · 93 217 22 17

Violant Flores

vflores@llyc.global

Ainhoa Leyton

ainhoa.leyton@llyc.global

Blanca Aznar

blanca.aznar@llyc.global

Pol Urbiola

pol.urbiola@llyc.global