

RESUMEN EJECUTIVO**1.- INFORMACIÓN**

Empresa:	MACCO TECNOLOGÍA PARA EL OCIO SL
Web:	www.maccorobotics.com
Año constitución:	2013
Ubicación del Proyecto:	Marbella-Malaga
Sector de la Actividad:	Ingenieria robotica para Restauración y hoteleria
Número de Empleados:	14
Descripción (una línea):	Ingeniería especializada en diseñar y fabricar robots humanoides para el sector hostelero (Food & Beverage)

Responsable:	VICTOR MARTIN SANCHEZ
Cargo:	ADMINISTRADOR
Teléfono:	637 02 16 42
Correo Electrónico:	vmartin@maccorobotics.com

2.- IDEA - MODELO DE NEGOCIO - PROPUESTA DE VALOR

Idea:	<p>Automatizar los procesos de elaboración de bebidas y alimentos en los puntos de ventas (Restaurantes y hoteles) aumentando el control de calidad de los mismos y reduciendo costes operativos.</p> <p>Revolucionar el sector de la hostelería a través de la I+D de soluciones basada en la robótica y la inteligencia artificial para el servicio de alimentos y bebidas”</p>
Modelo de negocio:	<p>Modelo de negocio basado en RaaS (Robotics as a Service) donde se paga por suscripción, por uso de las tecnologías.</p>
Oportunidad:	<p>Sector totalmente analógico, nada automatizado / robotizado, este sector junto el sector de la agricultura serán los sectores que vivirán la mayor transformación tecnológica de los últimos tiempos.</p> <p>Una oportunidad de mas de 13 trillones \$ con un CAG del 13%</p>
Propuesta de Valor:	<p>Reducir costes productivos, aumento de la producción, mejorar la calidad de los productos preparados y servidos, aumento de la seguridad alimentaria. Nuevos modelos de negocios franquiciables mas facil y rentables para poner en marcha.</p>

3.- PRODUCTO – SERVICIO	
Descripción:	<p>Kime, robot humanoide modular. Este robot tiene la habilidad de preparar y servir cualquier tipo de bebidas. Cafes, cervezas, vinos, cocteles, etc. Puedes agregar y quitar productos de forma muy sencilla.</p> <p>Cart, robot móvil con la habilidad de preparar bebidas.</p> <p>Dar Kitchen robotizada.</p>
Tecnología:	Robotica humanoide, Machine learning, Big data IA.
Patente / Prop. Intelectual:	<p>U201930883 ROBOT HUMANOIDE SERVIDOR DE PRODUCTOS ESPECIALMENTE PARA LA RESTAURACIÓN</p> <p>U202030262 BRAZO ROBÓTICO SERVIDOR DE PRODUCTOS PARA LA RESTAURACIÓN</p> <p>U202131762 ROBOT DISPENSADOR DE BEBIDAS Y OTROS PRODUCTOS</p>
Estado de Desarrollo Time to Market:	<p>Comercializando.</p> <p>2021</p>

4.- MERCADO	
Volumen de negocio del Mercado:	13 trillones DOLLAR
Tasa de Crecimiento:	13%
Internacionalización:	99%
Tipología de Clientes:	Restauracion, hoteleria. Franquicias, corporates.
Nivel de Competencia:	Baja
Competidores Clave:	Cafe X, Spyce, Yumi, Mark Shark



5.- EQUIPO PROMOTOR

Victor Martin
<https://www.linkedin.com/in/victormartinmacco/>

Kishant Reganathan
<https://www.linkedin.com/in/kishhanth/>

6.- ESTADO ACTUAL, HITOS ALCANZADOS Y PREVISIÓN	
Estado actual:	Busqueda de inversion para Go to Marker
Hitos alcanzados:	3 patentes. Producto terminado listo para salir al mercado. Apertura oficina en USA (NYC) y Coimbatore (India)
Objetivos:	Primera ronda de inversión para salir al mercado. Salir a bolsa para financiar la llegada al mercado masivo.
Proyectos de futuro:	Desarrollo de nuevas tecnologías ligadas al cuidado nutricional de las personas vinculadas a la robotica.
Subvenciones / Créditos:	Fondos Europeos 50K 200 K creditos bancarios

7.- DATOS ECONÓMICO-FINANCIEROS				
Inversión necesaria:	2 millones			
Destino de la inversión:	Go to Market			
Accionariado:				
Nombre	Ciudad	Capital + Prima	Socio inversor / Promotor	%
Vicotr Martin	Sevilla		Promotor	71
Blanca Mendez	Sevilla		Inversor	12
Javier Calderon	Sevilla		Inversor	12
Kishanth Reganathan	India		Promotor	5
Rondas de inversión previas:	0			

Objetivos 2020-2022	2020	2021	2022
Facturación			
EBITDA			
Puntos de venta propios	3 oficinas . Marbella, Spain NYC, USa Coinbatore, India		

