

HOTEL ROBOLUTION **EXG**

Robots con inteligencia artificial para zonas alimentación y bebidas en hoteles
Robots anti Covid19



**Tecnología
100%
española**

¡Estamos contigo hotel!

En EXENER GROUP queremos dar todo nuestro apoyo al sector hotelero y es por eso que hemos preparado una extensa batería de acciones que facilita el acceso a todos nuestros clientes a la tecnología anti Covid19 de los robots hoteleros:

A) Precios especiales

para compra

**B) Opción de compra
por **renting** con 3**

meses de carencia en
todos nuestros
productos

**Exención de pago de
licencia hasta enero
de 2021**

Asesoramiento para
la búsqueda de
subvenciones para
adquirir nuevas
tecnologías

Sostenibilidad, Innovación y Salud son nuestros impulsores estratégicos

Bienvenidos/-as a EXENER GROUP,

Siguiendo las palabras del sr. Arne Sorenson, CEO de Marriott International, el impacto de COVID19 en el sector hospitality está siendo más severo que los ataques del 11 de septiembre y la crisis financiera de 2008 combinados. Esta crisis nos obliga a todos los propietarios de hoteles, operadores, franquiciadores y empresas proveedoras a volver a la mesa de dibujo y potenciar la Salud como un eje del Plan Estratégico.

Para mitigar el impacto y acelerar la recuperación social y sectorial, desde EXENER GROUP hemos puesto a disposición de la comunidad los equipos y personal de nuestra división healthcare, así como fabricación de mascarillas protectoras y robots para hospitales.

Nos alegra comunicarles que **EXENER GROUP** ha sido nombrado distribuidor oficial de MACCO ROBOTICS para Europa, Caribe y Sur Asia. Con esta fusión de fuerzas, ahora les ofrecemos un paquete para hoteles del más alto valor añadido basado en:

1. **EXENER** - **Ingenierías de energías renovables para hoteles**
2. **ECOHOTELPROJECTS** - **Hoteles modulares ECO y equipamiento A&B**
3. **MACCO ROBOTICS** - **Robótica para hoteles anti-covid19 con inteligencia artificial**

Seguimos trabajando para aportarles valor, sostenibilidad e innovación.

Atentamente,



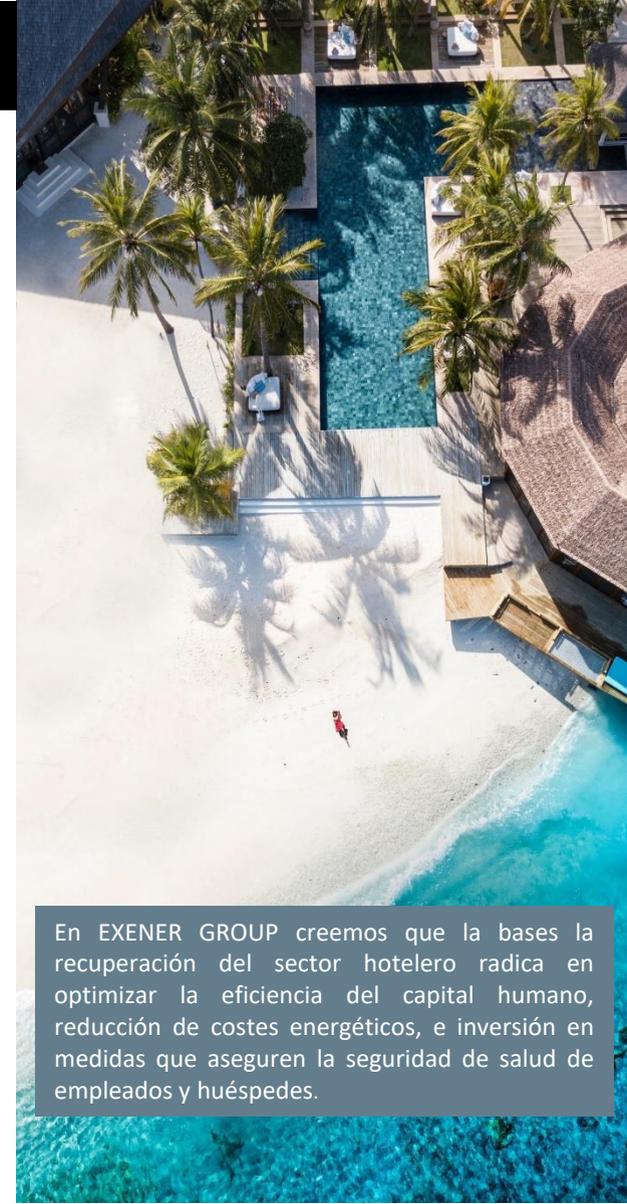
Jose Antonio Sáez
Cofundador de EXENER GROUP
CEO de EXENER ingenierías



Héctor de Castro
Cofundador de EXENER GROUP
CEO de ECOHOTELPROJECTS



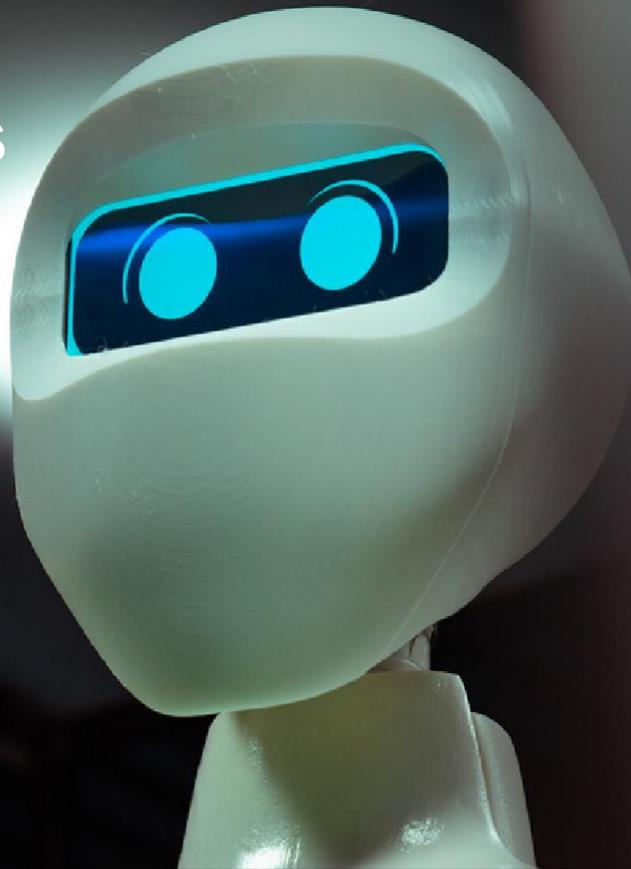
Víctor Martí
Fundador y CEO de
MACCO ROBOTICS



En EXENER GROUP creemos que la bases la recuperación del sector hotelero radica en optimizar la eficiencia del capital humano, reducción de costes energéticos, e inversión en medidas que aseguren la seguridad de salud de empleados y huéspedes.

Robots para zonas de alimentación y bebidas

Nuestra línea de robots para A&B ayudarán a su establecimiento a **elaborar y servir** alimentos y bebidas de forma **segura, así como** a realizar con éxito las tareas con mayor riesgo de contagio.



Seguridad
alimentaria



Evitar contactos
innecesarios



Aumento
de la
productividad



Reducir los
costes
operativos



Experiencia
única
al usuario



Control sobre
las ventas



Calidad
asegurada en
cada servicio



R.O.I en 12
meses

KIME

KIME es un robot camarero humanoide dotado de **inteligencia artificial** integrado en un kiosko customizable preparado para servir una gran variedad de alimentos y bebidas.

Características

- . Espacio: 2m
- . 253 servicios / hora
- . Potencia (220v)
- . Operativo 24h
- . Hasta 10 productos / carro
- . Hasta 10 diferentes idiomas
- . Plug and play
- . Sistema de pago integrado
- . Expresiones faciales y movimiento realistas
- . Control de KPIs de venta
- . Servicio al cliente online
- . Integración a ERP



Cerveza



Café



Té



Cocktails



Smooties



Vino



Bebidas embotelladas



Alimentos envasados



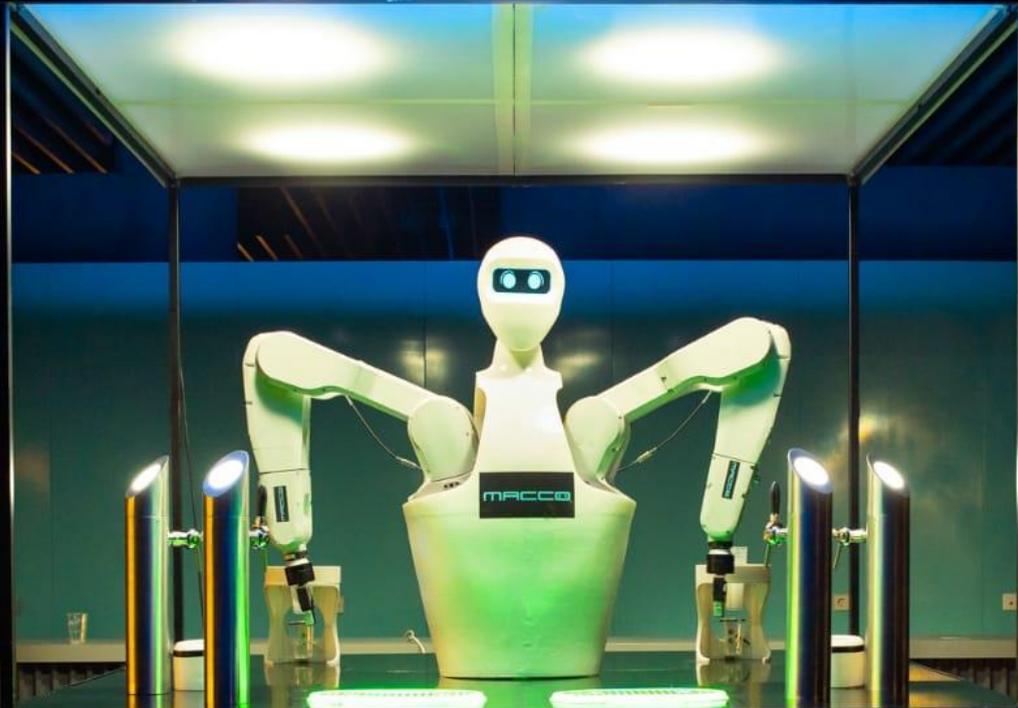
Alimentos preparados



Ensaladas



MACCO



KIM E GUADALQUIBER



FOODKART

FoodKart es un nuevo concepto de **carrito automatizado** para servir alimentos y bebidas, de diseño portable y multifuncional 24h. Puede ser equipado con una gran variedad de productos.

Características

- Espacio: 1m
- 142 servicios/hora
- Tensión nominal de red (220v)
- Operativo 24h
- 3 productos/carrito
- Plug & play
- Sistema de pago integrado
- Datos de ventas y monitorización constante
- Atención al cliente en línea

Dbot

Dbot es una plataforma automatizada creada para trabajar sirviendo alimentos desde un punto a otro, con la menor intervención humana, ayudando así en el distanciamiento social y a los empleados a servir de forma segura. Además de estar equipado con dispensadores para mantener la higiene personal.

Características

- Velocidad media 60 cm/s
- Batería intercambiables: 8h y carga autónoma
- Pantalla táctil para hacer los pedidos
- Medidas: 130 cm de alto y 50 cm de diametro
- Peso: 55kg
- Capacidad de carga de hasta 10kg por bandeja
- Lidar
- Detección de obstáculos en tiempo real
- Planificación de ruta inteligente
- Visión a través de láser
- Estructura de aluminio resistente
- Interacción con otros robots
- Bandejas antideslizantes



Nuestros robots contra el COVID-19

La humanidad se enfrenta a un futuro escenario muy incierto y donde el riesgo por contagio por el Coronavirus va a estar muy presente. Los robots son un gran medio para evitar riesgos innecesarios, por ello hemos desarrollado una gama de robots enfocados en la **desinfección de espacios** y en la **detección de los primeros síntomas del COVID-19**



Espacios libre
de
contaminación
por COVID-19



Realizar tareas
con riesgo de
contagio



Evitar contactos
innecesarios
entre las
personas



Restaurante/
buffet libre



Recepción/
hall



Dormitorio



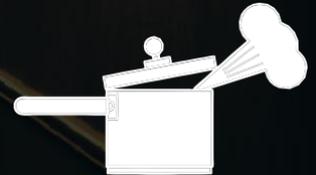
Zonas
comunes



Cuarto
de baño



Lavanderia



Cocina



Disinfection Robot (indoor)

Desinfection robot es capaz de desinfectar el interior de los establecimientos y mobiliario de forma autónoma a través de sus pulverizadores de spray con una solución desinfectante. **Opción con luz ultravioleta o con sistema pulverizador.**

Opciones

b)
Con sistema
de luz
ultravioleta

a)
Con sistema
de pulverizado



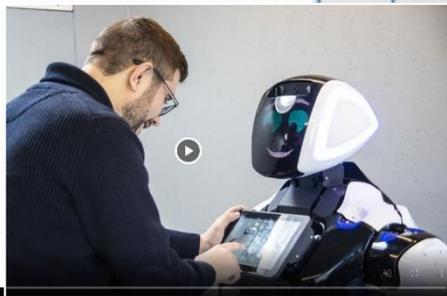


Bibot V.4

Bibot V.4. es un robot humanoide equipado para realizar un primer reconocimiento de los **síntomas iniciales del COVID-19, medir la temperatura corporal y realizar estadísticas de control.** Dotado de inteligencia artificial para comunicarse con las personas. Se mueve de forma autónoma y es capaz de conectarse con servicios de terceros y sistemas externos, desde bases de datos hasta aplicaciones.

Instalación y puesta en marcha en 3 rápidos pasos

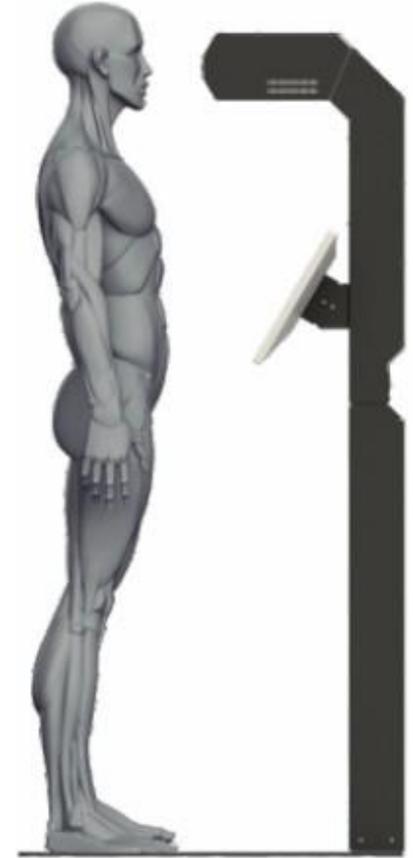
- ✓ Ubique el robot en la entrada
- ✓ Introduzca los parámetros de avisos
- ✓ Comience a recibir reportes analíticos de usuarios



MACCO

Therme Reader Station

Therme Reader Station es un dispositivo non-contact para reconocer los síntomas iniciales de COVID-19. Es capaz de medir la temperatura corporal en 2 segundos sin interacción de persona a persona, así como enviar notificaciones en tiempo real.





El tiempo de entrada promedio por trabajador entre medición de temperatura y fichar es de **1 minuto**.

Una empresa con 300 trabajadores requiere de promedio invertir **300 minutos**, 5 horas, cada mañana sólo para la entrada del 100% de su personal. Mínimo 2,5 h si habilita 2 puertas de entrada, lo cual requiere reubicar 2 personas sólo para tomar las mediciones.

Con este dispositivo sólo tardaría 10-11 minutos. Y sin necesidad de mover personal.

Puntos clave

- Medición de temperatura corporal
- Sin interacción entre personas
- Reporte analítico completo
- Notificaciones a tiempo real



Instalación muy sencilla

- 1 Ubicar el equipo cerca de la entrada
- 2 Introducir ajustes de notificación
- 3 Comience a recibir analíticas de usuarios

Cómo empezamos

EXENER GROUP fue creado por ex directivos de GRUPO ACS, empresa cotizada. Comenzó su actividad en España en **2004** con EXENER INGENIERÍAS SL. Durante sus primeros 10 años, la compañía creció exponencialmente desarrollando **proyectos complejos de ingeniería** en Italia, Reino Unido, Colombia, República Dominicana, Panamá y España.

En 2018 absorbió ECOHOTELPROJECTS, en 2019 MEDICALUXE, y fue nombrado distribuidor oficial para Europa, Caribe y Sur Asia de MACCO ROBOTICS, creando así un **EPC HOTELERO** con un valor agregado único.

297	Núm. máx. de empleados
103 Mill.€	Facturación máx. anual
11.600	Portfolio clientes
100+	Proyectos completados

Datos acorde a última auditoría realizada



Actualmente EXENER GROUP es un EPC HOTELERO diversificado en:

1. **ECO HOTELES** - fabricación y energías renovables
2. **ECO HEALTHCARE** – clínicas méd. y cosmética ECO
3. **ROBOTS HOTELEROS** - A&B y anti covid19



Otros servicios



ECO HOTELES MODULARES

Fabricación e instalación de hoteles eco modulares



EPC HOTELERO

Masterplan - equipamiento - ingeniería de energías renovables



MACCO

exener



HEALTHCARE

Cosmética ECO de lujo - clínicas médicas



DISEÑO DE CAMPOS DE GOLF

Diseño profesional con amplias referencias - gestión del proyecto

Entrevistas en TV, eventos y premios de tecnología e innovación.

Ayuda activa a niños y adultos de hospitales de **Canadá y España** para superar covid19



Premio. Spain Innovation Summit. 10ed.



En directo en Antena 3 con el actor Luke Evans



En directo en TVE1



Feria Global Robot



En la entrada principal, para ayudar en detección de síntomas de covid19



Fabricando y repartiendo máscaras en hospitales



En directo en La Sexta TV



Hoteles modulares en Fiji y Bali



El robot NAO acompañado por Héctor de Castro, cofundador de EXENER GROUP y CEO de ECOHOTELPROJECTS, y Víctor Martí, CEO fundador y CEO de MACCO ROBOTICS.

www.ecohotelprojects.com



www.maccorobotics.com



www.medicaluxe.com



www.exener.es

Contacto



SPAIN

- o Ctra antigua Málaga, 103, local 17, **Granada**
- o Centro negocios Viluber Calle Real,15. **Almería**
- o Calle Jose Caballero Bonald 3 **Marbella**



Tel.

(34) 607 664813
(34) 958 814314

info@ecohotelprojects.com

purchase@ecohotelprojects.com



REP. DOMINICANA

Avda 27 de Febrero, Galerías Comerciales, Suites 211-12, El Vergel, 54. **Santo Domingo**



Tel.

(832) 987 4567
+1 829 861 0313

Boulevard 1º de Noviembre, Edif. Belanova, 203. **Punta Cana**



MÉXICO

Cancún



Tel.

(832) 987 4567



#ContigoHotel



www.exenergroup.com