



MaBAKER

Pure bread, fresh & easy.

A new concept of bread at home



VEGANO



SOBRE EL CONSUMIDOR



**QUIERE HÁBITOS ALIMENTARIOS
MÁS SALUDABLES Y SOSTENIBLES**



**PODER CONTRIBUIR
DE FORMA MÁS ACTIVA**



...CON FÓRMULAS SENCILLAS



Y SIN RENUNCIAR A SABOR Y DISFRUTE !

SOBRE EL PAN

**ES UN BÁSICO DE
LA ALIMENTACIÓN**



**¿ A QUIÉN NO LE
GUSTA EL PAN
RECIÉN HECHO ?**



**MOMENTUM Y
CULTURA DE PAN
CRECIENTE**



NUESTRA MISIÓN

**PONER TODA LA MAGIA Y SABOR DEL PAN
HECHO EN CASA AL ALCANCE DE TODOS**

**ORGÁNICO Y DE
MÁXIMA CALIDAD**

**CON UNA SOLUCIÓN
ULTRASIMPLE**



La solución MaBAKER®:

“LA NESPRESSO DEL PAN”

LA PANIFICADORA MaBAKER®



Powered by.

Ciclos óptimos
de acuerdo a nuestras
mezclas ya preparadas

Teflon-free

LAS MEZCLAS ORGÁNICAS MaBAKER®



100% producción
orgánica

Ready to bake
1paquete=1pan

Ingredientes ya mezclados
Recetas optimizadas
(también sin gluten)



LAS LEVADURA ORGÁNICA MaBAKER®



Solo con la mejor
levadura orgánica

Levado óptimo,
sabor y aroma



COMPLEMENTOS ORGÁNICOS MaBAKER®



Versiones infinitas con
pequeñas variaciones

Ingredientes opcionales

BLOG en continuidad
www.mabakerblog.es



ACCESORIOS ECOLÓGICOS MaBAKER®



**Accesorios
sostenibles**

Para cortar, guardar y
conservar el pan

1 EL HARDWARE

2 EL “SOFTWARE”

3 LOS EXTRAS

✓ **WORRY FREE !**

- Ready to bake
- Resultado asegurado
- Cero complejidad

✓ **100% ORGÁNICO**

✓ **VERSÁTIL**



Acabados opcionales en el horno o airfrier con múltiples formas y posibilidades



? ASÍ DE FÁCIL !



Añade el agua indicada



El contenido del paquete y un sobre de levadura



Pulsa 'play' o prográmalo para la hora que quieras

VER VIDEO 30" → <https://www.youtube.com/embed/mpKPjluDRog>

IMPACTO POSITIVO

CRITERIOS ESG



PRODUCCIÓN 100% ORGÁNICA



ALIANZAS DURADERAS



RECICLABLE (solo papel / sin cápsulas)



ENERGÍAS RENOVABLES Y BAJO CONSUMO



EVITA EL DESPERDICIO (consumo propio)



**PURE
ORGANIC
FARMING**

MODELO DE NEGOCIO

www.mabaker.es



Compras recurrentes:

GAMAS DE MEZCLAS VARIADAS

Entrega a domicilio

1 paq 500g
= 1 pan 750g

Precio medio: **3,5€ / paquete**

Compras complementarias:

Ingredientes opcionales
Accesorios para el pan

COMPLEMENTOS
& ACCESORIOS

1st compra PACK BIENVENIDA

PANIFICADORA
+6 MEZCLAS
+ 6 LEVADURAS

Precio medio **1 14€**

PLAN RENOVE
MÁQUINA / UPGRADE



BLOG & COMMUNITY

Seguimiento
Creando Comunidad

>> Beneficios <<



MaBAKER HOY

EVOLUCIÓN

3.000 HOGARES

70.000 PANES VENDIDOS

(80 % POR VENTAS RECURRENTES)

440.000 € FACTURACIÓN ACUM.

AMPLIACIÓN PORTFOLIO:

21 productos

+ CERTIFICACIÓN VEGANA

+ CANALES B2B:

+ HOTELES RURALES

Nº HOGARES

3000

2500

2000

1500

1000

500

0

dic-18 feb-19 abr-19 jun-19 ago-19 oct-19 dic-19 feb-20 abr-20 jun-20 ago-20 oct-20 dic-20 feb-21 abr-21 jun-21 ago-21 oct-21 dic-21 feb-22 abr-22 jun-22 Sep'22 Dic'22

FASE DE TEST

200 CLIENTES

3000 PANES

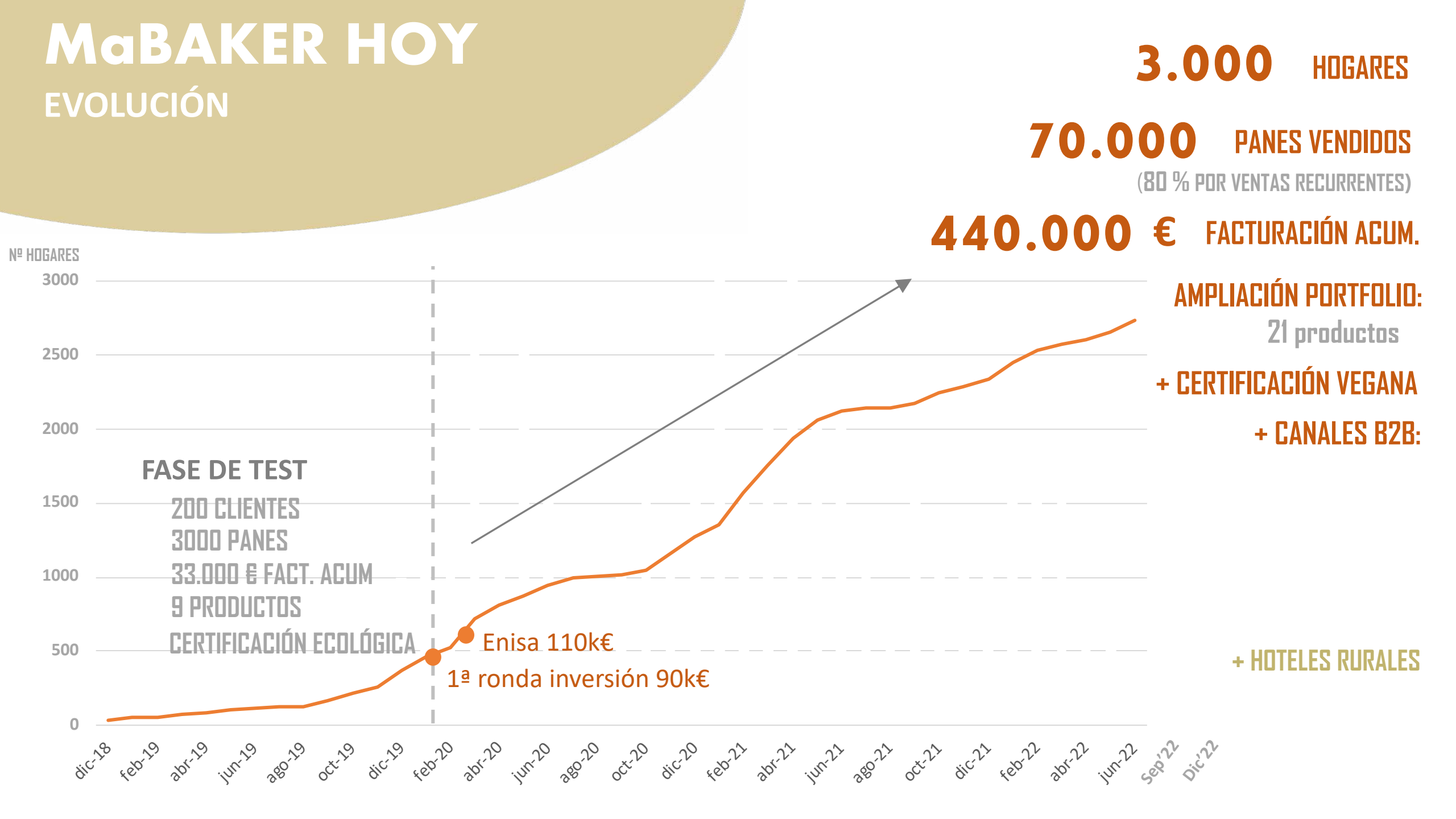
33.000 € FACT. ACUM

9 PRODUCTOS

CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

Enisa 110k€

1ª ronda inversión 90k€



MaBAKER TOMORROW

De modelo de recurrencia



>>> a modelo de **SUSCRIPCIÓN**



MaBAKER
Pure bread, fresh & easy.

USER NAME

LOGIN



INGRESO MEDIO ANUAL
HASTA + **200%**



EFICIENCIAS OPERATIVAS
HASTA -**50%**



RENTABILIDAD MEDIA
HASTA + **240%**



AUTOFINANCIAMOS VENTAJAS
POR SUSCRIPCIÓN IMPULSANDO
CAPTACIÓN & FIDELIZACIÓN

GO TO MARKET



IMPULSADOS POR
CAMPAÑAS DE
CAPTACIÓN (70%) Y
EL BOCA OREJA (30%)



ALIANZAS DE VENTA
+ B2B

CON INCENTIVOS POR SUSCRIPCIÓN



PANIFICADORA
A PRECIO
SUPER REDUCIDO

14 DAYS FOR TRIAL



PORTES GRATIS ENTREGA A DOMICILIO
PEDIDOS FLEXIBLES COMMUNITY HUB

PLAN 6



TU PAN ORGÁNICO HECHO EN
CASA
POR MENOS DE 1€AL DÍA!!

PRECIO PACK: 26 €-29€
x 6 entregas al año



PORTES GRATIS ENTREGA A DOMICILIO
PEDIDOS FLEXIBLES COMMUNITY HUB

PLAN 10



TU PAN ORGÁNICO HECHO EN
CASA
POR MENOS DE 1€ AL DÍA!!

PRECIO PACK: 45 €-49€
x 6 entregas al año



PORTES GRATIS ENTREGA A DOMICILIO
PEDIDOS FLEXIBLES COMMUNITY HUB

PROYECCIONES FINANCIERAS

De 100k a 10M € en 5 años (2028)

	2022	2023	2024	2025	2026	2027
FACTURACIÓN TOTAL	67.326 €	116.218 €	915.928 €	2.106.612 €	3.989.451 €	6.789.863 €
EBITDA -	36.143 € -	79.557 € -	80.225 €	14.823 €	256.569 €	672.450 €

	2022	2023	2024	2025	2026	2027
TOTAL CLIENTES	2.944	4.548	12.268	27.412	50.538	80.514

TOTAL BASE DE CLIENTES (HOGARES)
AL FINAL DE CADA AÑO

CLIENTES SUSCRITOS →

media de 50% de La base de clients recurrentes

VISIÓN

ALCANCE

BUSINESS OPPORTUNITY



Democratización & Estilo de Vida

Pan orgánico y de calidad hecho en casa al alcance de todos

Solo un 5% del mercado potencial son 2,1 MILLONES DE HOGARES

HOGARES ESPAÑA 2020 (Fuente: INE)

Total hogares	18.754.800
Media miembros por hogar	2,5
Hogar vive solo < 65 años	2.758.500
Hogar vive solo > 65 años	2.131.400
Hogar parejas con hijos	3.931.800
Hogar parejas sin hijos	6.208.100
Hogar monoparental con hijos	1.944.800

12 M

70% tienen máquina de café de cápsula (fuente ICEX)

y aprox. 35% tienen una máquina de café PREMIUM como Nespresso (target socioeconómico más afín).

ELLO REPRESENTA
UN MERCADO
POTENCIAL DE :

4,2 M
HOGARES
ESPAÑA

42 M
HOGARES
UE

5 %

2,1 M
HOGARES

Socios Fundadores 91% del capital (9% socios inversores 1ª ronda 2019)



Ana-Maria Gutiérrez Solsona,

Socia financiera y operativa con dedicación 100%.

Dirección de **marketing e innovación** en multinacionales y proyectos start up

Gran Consumo y TIC

CEO MaBAKER



Igor Delgado de Robles Peletier,

Socio financiero y operativo con dedicación 100%.

Background Ventas y Aplicaciones en **gestión y optimización de clientes.**

Lidera el área comercial B2B y Atención al Cliente. Información ampliada en



Silvia Serrano,

Socia Financiera.

Gran consumo y servicios restauración, venta online y modelos de respuesta directa.



Adrien Schmid-Kieninger.

Socio financiero.

Background TIC ventas y relaciones internacionales

NUEVAS ALIANZAS EN CURSO / ACELERADORES

Con **CREATE**, para evolucionar y comercializar juntos la solución conjunta de máquina-panificadora y productos MaBAKER Ready to Bake, que nos facilitará el soporte tecnológico y de Sº a gran escala. Sinónimo de diseño y tendencia, CREATE es la marca española nativa digital (DNVB) líder en el sector del electrodoméstico y el hogar. **Nació en 2019 y ya factura más de 50M€ /año, con presencia europea en +10 países.**



¡Lanzamiento en Sep'23!



Con Harineras y envasadores locales. *In progress*

Para traernos la producción a España, apoyar la economía local y ganar en eficiencias y flexibilidad productiva para continuar creciendo e innovando.



Valoración pre-money 1,5 M €

Inversión: 350.000 €

En dos tramos. Los primeros 175K € se ofrecen bajo notas convertibles con un 20% de descuento sobre la valoración premoney (es decir, 1.2M€)

- Migrar e iniciar producción en España
- plataforma de suscripción + roll out
- Refuerzo equipo : 2 incorporaciones (ventas + administrativo)
- Campaña apoyo lanzamiento nuevo modelo y arranque campaña adquisición año 1.
- Resto en capital circulante

OPORTUNIDAD DE NEGOCIO

DRIVERS COMPETITIVOS



MOMENTUM

- ✓ Mayor cultura de pan (composición, calidad, variedades...)
- ✓ Preocupación por una **alimentación saludable**
- ✓ Movimiento **"Do it yourself"** ('hazlo tú mismo')



DIFERENCIACIÓN

- ✓ Única solución **integrada** → **ultrasimplicidad**
- ✓ **Especialización única** en el mercado.
- ✓ Más que un producto → una **experiencia lúdica** → *"El pan hecho en casa **NO** se puede comprar fuera de casa"*



SUSCRIPCIÓN

- ✓ Cliente **recurrente** / relación directa
- ✓ Valor a **largo plazo** / flujo **constante** de ingresos



ESCALABILIDAD

- ✓ El pan es un alimento básico y siempre lo será
- ✓ **Insight universal:** *¿A quién no le atrae la idea de levantarse con el olor del pan recién hecho en casa ?*
- ✓ Democratizamos "el pan hecho en casa -> **ZERO** conocimiento - **ZERO** dedicación



Pan de tomate



Con semillas



Muffins



Nueces & berries



Baguettes



Negro rústico



De cebolla, y aceitunas



Hogazas



Pan de hamburguesa



Croissants



Country White con amapola



Sin gluten



Pizza de pan negro



Cookies



Bagels



Rolls

www.mabakerblog.es
¿ TE APUNTAS ?