



Bunshin Robot Café

Øens Madhus, Aarhus Ø (Aarhus), Dinamarca

<https://oensmadhus.dk/bunshin-robotcafe>

El negocio en cifras

Robots en el establecimiento: 7

Pilotos de robots: 8-10

Alcance digital: 3.400

Primera apertura: abril de 2025

Periodo de funcionamiento: abril-septiembre de 2025

Más información sobre Bunshin Robot Café

Bunshin Robot Café, acogido por Øens Madhus en Generationernes Hus, Aarhus Ø (Aarhus), Dinamarca, fue el primer café robot fuera de Japón. Funcionó como establecimiento temporal del 2 de abril al 30 de septiembre de 2025 y contó con siete robots —cinco unidades OriHime de sobremesa y dos OriHime-D móviles—, cada uno manejado en tiempo real por un «piloto de robot» con discapacidad desde su domicilio. Los robots permitían a los pilotos recibir a los clientes, tomar pedidos y conversar directamente con ellos en tiempo real, por vídeo y audio. El proyecto se centró en la inclusión y la automatización, y demostró cómo la robótica y las tecnologías de apoyo pueden crear oportunidades de trabajo a distancia significativas para personas que no pueden estar físicamente presentes.

¿Cómo se hace visible la sostenibilidad en las operaciones diarias?

En Bunshin Robot Café, la sostenibilidad se integró tanto en las prácticas medioambientales como en las sociales. El café funcionó en el espacio existente de Øens Madhus, lo que redujo la necesidad de construir nueva infraestructura. Los robots de bajo consumo energético y la combinación de fuentes renovables en la red eléctrica danesa permitieron una configuración de bajas emisiones de carbono. Paralelamente, el café fomentó la sostenibilidad social mediante la creación de empleos a distancia significativos para personas con discapacidad, demostrando que la inclusión y la sostenibilidad pueden avanzar de la mano.

¿Cómo se controlan o reducen los residuos alimentarios?

Los residuos alimentarios se redujeron al mínimo mediante una planificación cuidadosa del menú, el control de las raciones y la reutilización de los ingredientes excedentes en platos especiales del día. El café también colaboró con Too Good To Go para redistribuir, a precios reducidos, las comidas no vendidas. Estas medidas ayudaron a evitar residuos innecesarios y, al mismo tiempo, fomentaron entre los clientes y el personal la conciencia sobre hábitos alimentarios sostenibles.

¿Qué papel desempeña el abastecimiento local?

El abastecimiento local desempeñó un papel fundamental para que Bunshin Robot Café mantuviera su carácter sostenible y su orientación comunitaria. Los ingredientes procedían de productores regionales y proveedores daneses, lo que garantizaba su frescura y reducía las emisiones asociadas al transporte. Este enfoque también apoyaba la economía local y se alineaba con el compromiso más amplio de Øens Madhus con una producción alimentaria responsable, de temporada y basada en la comunidad.

¿Cómo se utilizan las herramientas digitales para hacer crecer y promocionar el negocio?

Øens Madhus utiliza herramientas digitales para ampliar su comunidad y promover su misión social. El sitio web destaca los menús, los horarios de apertura, las reservas y su propósito inclusivo, y está optimizado para las búsquedas locales. Su perfil de Empresa en Google y otros perfiles se mantienen actualizados con fotografías, publicaciones y respuestas rápidas a las reseñas para conservar la visibilidad y la confianza. En Instagram, Facebook y LinkedIn comparte videos cortos, historias del equipo, avisos de eventos e información sobre su impacto, con el apoyo de pequeños anuncios segmentados localmente. Un boletín mensual informa sobre nuevas iniciativas y próximas actividades, y el café realiza un seguimiento de la interacción, las reservas y las visitas al sitio web para identificar qué funciona y reforzar su alcance.

¿Qué datos orientan las decisiones clave?

En Øens Madhus, las decisiones se guían por una combinación de datos operativos, financieros y sociales. Los informes diarios de ventas y el número de reservas ayudan al equipo a planificar de manera eficiente los menús, el personal y los niveles de existencias. Los registros de residuos alimentarios y las lecturas energéticas se revisan para ajustar las compras y reducir el consumo de recursos. Las opiniones de los clientes, tanto en línea como presenciales, sirven para actualizar el menú y mejorar el servicio. También se realiza un seguimiento de datos sobre el impacto social —como el número de empleos con apoyo creados y el progreso de los empleados con discapacidad— para garantizar que el café se mantenga fiel a su misión. En conjunto, esta información permite a Øens Madhus equilibrar la sostenibilidad, el valor para la comunidad y una gestión empresarial sólida.

¿Cómo están influyendo las redes sociales en las relaciones con los clientes?

Øens Madhus utiliza las redes sociales para generar fidelidad, atraer nuevos visitantes y reforzar su sentido de comunidad. A través de Facebook, Instagram y LinkedIn, el café comparte contenidos destacados del menú, eventos especiales y momentos entre bastidores que muestran tanto la comida como a las personas. Las publicaciones suelen presentar al personal, al voluntariado e historias de éxito, como la concesión del Premio a la Discapacidad del Ayuntamiento de Aarhus, para destacar su misión inclusiva. El tono es cálido, abierto y personal, lo que favorece la confianza y la transparencia. En Instagram, las fotografías atractivas de alimentos y los videos cortos conectan con el público más joven; Facebook se centra en los eventos locales y las novedades de la comunidad, y LinkedIn presenta el trabajo del café como empresa social ante entidades colaboradoras y simpatizantes. La interacción se fomenta mediante preguntas, comentarios y contenidos compartidos por los usuarios, convirtiendo a los seguidores en colaboradores activos y visitantes habituales.



¿Qué herramientas permiten controlar la energía o los residuos?

Øens Madhus utiliza herramientas sencillas y prácticas para supervisar y reducir su impacto medioambiental. El consumo energético se controla mediante los contadores inteligentes del edificio y un panel de servicios que muestra en tiempo real los datos de electricidad y calefacción de Generationernes Hus. En la cocina, los electrodomésticos eficientes y los enchufes inteligentes ayudan a supervisar y gestionar equipos de alto consumo, como hornos, lavavajillas y frigoríficos. Los residuos alimentarios se registran manualmente cada día mediante hojas de pesaje y registros digitales, lo que permite al equipo detectar patrones y ajustar el tamaño de las raciones o los pedidos. Los excedentes se redistribuyen a través de Too Good To Go, para que las comidas lleguen a los clientes a un precio reducido en lugar de desperdiciarse. Estas herramientas ayudan a Øens Madhus a mantener un enfoque responsable, transparente y sostenible en sus operaciones diarias.

¿Cómo contribuye la participación en la comunidad a la sostenibilidad?

En Øens Madhus, la participación de la comunidad ocupa un lugar central en la sostenibilidad, tanto social como medioambiental. El café se encuentra en Generationernes Hus, un espacio compartido que reúne a personas de todas las edades, capacidades y procedencias. Al ofrecer empleos significativos a personas que encuentran barreras para acceder al empleo, Øens Madhus fomenta la sostenibilidad social y garantiza que la inclusión y la igualdad formen parte de sus operaciones cotidianas. El café también colabora con organizaciones locales, con el voluntariado y con residentes para organizar eventos y talleres que promueven la responsabilidad compartida y reducen la generación de residuos. Los excedentes alimentarios se redistribuyen mediante Too Good To Go, reduciendo el desperdicio y facilitando un acceso asequible. Esta estrecha relación con la comunidad local ayuda al café a mantenerse arraigado, resolutivo y resiliente, y demuestra que la sostenibilidad se fortalece cuando las personas participan activamente.

Uso de la IA

En Øens Madhus, la inteligencia artificial se utiliza de manera práctica y con una orientación social. El café participó en el proyecto Bunshin Robot Café, en el que los robots atendían a los clientes y eran operados a distancia por personas con discapacidad física. Aunque los robots estaban controlados por seres humanos y no eran totalmente autónomos, el sistema utilizaba tecnología asistida por IA para la navegación, la comunicación y la interacción durante el servicio, lo que ayudaba a los robots a desplazarse de forma segura y responder con fluidez a los clientes. Esta iniciativa demostró cómo la IA y la robótica pueden favorecer la inclusión al permitir que personas que no pueden trabajar de forma presencial participen en las operaciones del café. Más allá de este proyecto, Øens Madhus sigue estudiando cómo las tecnologías inteligentes, como las herramientas digitales de reserva y los sistemas de seguimiento energético, pueden hacer más eficientes las operaciones diarias sin dejar de ser fiel a su misión social.