AKTUELLE NACHRICHTEN Österreich
NACHRICHTEN AG
03. Juni 2025

Eröffnung des ersten integrativen Gastronomie-Betriebs am JKU-Campus!

Im Herbst eröffnet am JKU-Campus in Oberösterreich der erste „teamwork“-Gastrobetrieb, der Inklusion fördert und studierendenfreundliche Preise bietet.

Weißenwolffstraße, Ecke Garnisonstraße, Oberösterreich, Österreich - Am Campus der Johannes Kepler Universität (JKU) in Linz geht es in der Gastronomie spannenden neuen Wegen. Denn im September steht die Eröffnung eines innovativen „teamwork“-Gastrobetriebs an, welcher insbesondere durch Inklusion und Vielfalt punkten möchte. Bereits Mitte Juni schließt das bisherige Café-Bar „dasKUYO“, um Platz für das neue Lokal zu schaffen, das ein integratives Gastro-Angebot für Studierende, Mitarbeiter und Besucher bietet. Wie **Tips** berichtet, zeichnet sich das neue Konzept durch saisonale Speisen, vegetarische und vegane Variationen sowie Frühstücksangebote aus.

Mit einem attraktiven Speiseangebot plant das Lokal, besonders bei Studierenden hoch im Kurs zu stehen. Die Preise sollen so gestaltet sein, dass sie für die Student:innen leistbar sind. Co-Geschäftsführerin Andrea Huber hebt hervor, dass das Partner-Unternehmen aus Wien wertvolle Erfahrungen im Bereich der Gastronomie mitbringt. Für die Planung am Campus hat man sich ein durchdachtes Konzept überlegt, das auch auf die Bedürfnisse des universitären Umfeldes abgestimmt ist.

Fokus auf Inklusion

Besonders hervorzuheben ist das inklusiv gestaltete Team, das aus Menschen mit und ohne Beeinträchtigung besteht. JKU-Rektor Stefan Koch unterstützt die Initiative und betont die Wichtigkeit der Inklusion in der Gastronomie. Huber hat bereits Pläne für Kooperationen am Campus geschmiedet, um Inhouse-Veranstaltungen und monatliche Themen-Brunches zu organisieren. Solche Ansätze verdeutlichen, dass Gastronomie nicht nur der Befriedigung des Hungers dient, sondern auch eine Plattform für soziale Integration bieten kann.

Im Gastronomiebereich sorgt die Diakonie mit ihrem Kulinarium für ähnliche Erfolge, indem sie durch verschiedene Gastronomiebetriebe die Vielfalt und Kreativität fördert. Diese Projekte zeigen, wie durch Inklusion und soziale Verantwortung in der Gastronomie neue Perspektiven geschaffen werden können. So wird in Linz ein weiterer Schritt in diese Richtung gewagt, um Menschen mit und ohne Beeinträchtigung eine Chance auf Teilhabe zu geben, ganz nach dem Motto „Inklusion in der Gastronomie“ **Diakonie**.

Gastronomische Innovationen am Med Campus

Doch nicht nur am JKU-Campus tut sich etwas. Parallel dazu findet am Med Campus Linz eine spannende Entwicklung statt. Im Rahmen der Bautätigkeiten wird hier unter anderem eine

neue Zentralküche und ein Mitarbeiterrestaurant errichtet, die täglich bis zu 3.900 Portionen Mittagessen zubereiten sollen. Diese Betriebe legen ebenfalls großen Wert auf regionale und gesunde Ernährung und werden durch die Flexibilität in der Angebotsstruktur auch dem ökologischen Fußabdruck gerecht. Cook & Chill Verfahren versprechen dabei eine hochwertige Nahrungsmittel-Qualität **Kepler Universitätsklinikum**.

Zusammengefasst lässt sich sagen, dass Oberösterreichs Gastronomie in eine spannende Zukunft blickt, die nicht nur auf kulinarische Köstlichkeiten setzt, sondern auch auf Inklusion und Nachhaltigkeit. Diese Entwicklungen schaffen ein Umfeld, in dem Vielfalt gelebt und gefördert wird. In diesem Sinne: Wer auf der Suche nach einem neuen gastronomischen Erlebnis ist, sollte den Campus der JKU im Herbst auf jeden Fall besuchen!

Details	
Ort	Weißenwolffstraße, Ecke Garnisonstraße, Oberösterreich, Österreich
Quellen	• **www.tips.at** • **www.kepleruniklinikum.at** • **www.diakonie.at**

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at