

<i>Julia Kastrup</i>	
Editorial .....	2
<i>Anita Milolaza</i>	
Die Neuordnung der Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe: Prozess, Hintergründe und Neuerungen .....	3
<i>Sandra Härtel, Christiane Klatt &amp; Anja Meyer</i>	
Digitalisiertes Arbeiten in gastgewerblichen Berufen – Umsetzung in der Hochschullehre .....	12
<i>Fara Steinmeier</i>	
Nachhaltigkeitsorientiertes Lernen am Arbeitsplatz in der Gemeinschaftsverpflegung als Ansatz für die berufliche Weiterbildung .....	24
<i>Christina Kasselmann &amp; Michael Martin</i>	
Augmented Reality in hauswirtschaftlichen Bildungsprozessen – wie aufgeschlossen sind Lernende gegenüber AR-basiertem Unterricht .....	38
<i>Birgit Peuker, Markus Gitter &amp; Simon Vollmer</i>	
Robotik und KI-gestütztes Gastgewerbe – Implikationen für die berufliche Bildung .....	54
<i>Therese Kirsch, Monique Richert &amp; Tobias Engelmann</i>	
Bildungsangebote zur Motivation und Befähigung von Führungskräften sowie Mitarbeitenden in Großküchen für eine nachhaltigere Verpflegung .....	70
<i>Anneke Groeneveld, Julia Kastrup &amp; Fara Steinmeier</i>	
Deutsch lernen im Lernort Betrieb: Möglichkeiten und Herausforderungen in der gastronomischen Ausbildung Neuzugewanderter am Beispiel der Salam Kitchen .....	86
<i>Werner Brandl</i>	
Rezension: Hedtke, R. (2023). Wirtschaft und Gesellschaft. Eine Theorie der sozioökonomischen Bildung .....	100