

<i>Julia Kastrup</i> Editorial .....	2
<i>Johanna Heindl &amp; Susanne Miesera</i> Digitale Aspekte in Arbeitsprozessanalysen in der Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft .....	3
<i>Eileen Wollnow, Tuba Esatbeyoglu &amp; Sabine Struckmeier</i> Künstliche Intelligenz im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – Herausforderungen für die Lehrkräftebildung .....	15
<i>Barbara Wachter</i> Robotik und KI in der Gastronomie: Ein Lehr-/Lernkonzept zur Erfassung des Potenzials in der Lehrerausbildung .....	27
<i>Birgit Peuker &amp; Simon Vollmer</i> Qualifizierungsbedarfe in den neu geordneten Gastro-Berufen: Vegane und Vegetarische Küche .....	41
<i>Tom Zschiedrich, Silvana Kröhn &amp; Birgit Rumpold</i> Megatrend vegan-vegetarische Ernährung – Förderung von Kompetenzen bei Köchinnen und Köchen sowie Mitarbeitenden der Gastronomie .....	55
<i>Anna Frieling, Julia Kastrup, Harald Hantke &amp; Jorrit Holst</i> Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – Implementierung des Whole School Approach an Berufskollegs .....	67
<i>Silke Müller &amp; Alexandra Brutzer</i> Kompetenzraster zur Unterstützung des individuellen Kompetenzentwicklungsprozesses am Beispiel des Ausbildungsberufs Hotelfachmann/Hotelfachfrau.....	83
<i>Manuela Stärk</i> Selbstreflexion als Instrument für den erfolgreichen Umgang mit Innovationen und Neuerungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft .....	99
<i>Werner Brandl</i> Rezension: Fischer, D., Sahakian, M., King, J., Dyer, J., & Seyfang, G. (Eds.) (2023). Teaching and Learning Sustainable Consumption. A Guidebook .....	113