

<i>Julia Kastrup</i> Editorial	2
<i>Carina Aul, Alexandra Brutzer & Silke Fastenrath</i> Fit für die digitale Zukunft! – Innovatives Lehr-Lern-Format für die Auszubildenden des Hotel- und Gaststättengewerbes	3
<i>Markus Gitter & Birgit Peuker</i> Mensch-Robotik-Gast: Transformationen im Dienstleistungsdreieck des Gastgewerbes	17
<i>Arthur Szodrzynski & Michael Martin</i> Der Merge Cube als Lernwerkzeug im berufsbildenden Unterricht in der Ausbildung zum Fachverkäufer/zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk	31
<i>Lorenza Wand & Jana Markert</i> Spielend lernen und chancengerecht bilden: Die Booster Game-Familie im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	45
<i>Christa Luginbühl & Monika Luginbühl</i> Eigenständig im Alltag unterwegs: Mit dem SALSA-Lernmodell zur systematischen Förderung von Alltagskompetenzen	58
<i>Manuela Stärk</i> Didaktische Passung für nachhaltiges Lernen: Eine Analyse didaktischer Konzepte für gastronomische Berufe	71
<i>Martina Feulner</i> Selbstbestimmung und Teilhabe durch Hauswirtschaft – Überlegungen für die Weiterentwicklung beruflicher Qualifizierungen	88
<i>Jan von den Berg</i> Praxissemester-Studierende als emergente Change Agents – Bottom-up-Evidenz für Schulentwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	104
<i>Fara Steinmeier & Marie Nölle-Krug</i> Fortbildung von Lehrkräften in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – Eine Bestandsaufnahme in Nordrhein-Westfalen	119