

Im vorliegenden Heft sind die Beiträge der Fachtagung Ernährung und Hauswirtschaft, die im Rahmen der 22. Hochschultage Berufliche Bildung am 20. und 21. März 2023 an der Universität Bamberg stattgefunden hat, dokumentiert und durch weitere fachdidaktische Beiträge ergänzt.

Die Fachtagung stand unter dem Titel „Die Zukunftsfähigkeit des Gastgewerbes sichern – Modelle, Ansätze und Konzepte der beruflichen Bildung“. Die Teilnehmenden aus Verbänden, Schule, Betrieb und Hochschule traten zu aktuellen ausbildungsmarkt- und ausbildungspolitischen Entwicklungen im Gastgewerbe, Ansätzen und Strategien der Fachkräftesicherung sowie fachdidaktischen Modellen, Konzepten und Ansätzen zur Aus- und Weiterbildung in den Austausch.

Die Beiträge in diesem Heft dokumentieren einerseits die Vorträge der Fachtagung, andererseits werden Beiträge zum gesamten Themenfeld der Zukunftsfähigkeit des Gastgewerbes aus unterschiedlichen Perspektiven aufgeführt.

Gerahmt wird dieses Heft mit dem Einstiegsbeitrag von *Anita Milolaza* zur Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe. Sie nimmt den Prozess, die Hintergründe und Neuerungen in den Blick. Im Kontext von Zukunftsfähigkeit spielen die Themenfelder „Digitalisierte Arbeitswelt“ und „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ eine Rolle, die gleichzeitig seit dem Start des Ausbildungsjahres 2021 in die Standardberufsbildposition aufgenommen wurden. Während in zwei Beiträgen das digitalisierte Arbeiten in gastgewerblichen Berufen fokussiert wird – einmal von *Sandra Härtel, Christiane Klatt & Anja Meyer* am Beispiel der Umsetzung in der Hochschullehre und zudem von *Birgit Peuker, Markus Gitter & Simon Vollmer* im Hinblick auf Implikationen von Robotik und KI für das Gastgewerbe, setzen sich *Christina Kasselmann & Michael Martin* mit Augmented Reality in hauswirtschaftlichen Bildungsprozessen auseinander. Im Kontext von Nachhaltigkeit widmet sich *Fara Steinmeier* dem nachhaltigkeitsorientierten Lernen am Arbeitsplatz in der Gemeinschaftsverpflegung als Ansatz für die berufliche Weiterbildung und im Beitrag von *Therese Kirsch, Monique Richert & Tobias Engelmann* werden Bildungsangebote für Führungskräfte und Mitarbeitende in Großküchen für eine nachhaltigere Verpflegung vorgestellt. Das Heft wird abgerundet durch einen Beitrag von *Anneke Groeneveld, Julia Kastrup & Fara Steinmeier* zu Möglichkeiten und Herausforderungen für Neuzugewanderte im Rahmen der Ausbildung Deutsch zu lernen am Lernort Betrieb.

Mit diesem Heft werden aktuelle und vielfältige Anknüpfungspunkte sowie Impulse für die fachdidaktische Auseinandersetzung rund um die Berufsaus- und -weiterbildung im Gastgewerbe geliefert, die für die Weiterentwicklung des Berufsfeldes und der beruflichen Fachrichtung bedeutsam sind.

Julia Kastrup