

Die Fachtagung Ernährung und Hauswirtschaft, die im Rahmen der 23. Hochschultage Berufliche Bildung am 17. und 18. März 2025 an der Universität Paderborn stattfand, stand unter dem Titel „Nachhaltig – Digital – Chancengerecht. Zukunftsszenarien von Arbeit, Bildung und Beruf im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft“. Teilnehmende aus Verbänden, Schulen, Betrieben und Hochschulen traten zu aktuellen Herausforderungen und Entwicklungen einer sich transformierenden Welt aus der Perspektive der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft sowie zu innovativen Ideen und Lösungsansätzen in den Austausch. Im vorliegenden Heft sind die Vorträge der Fachtagung dokumentiert und durch weitere Beiträge ergänzt.

Im Beitrag von *Carina Aul, Alexandra Brutzer & Silke Fastenrath* wird ein Lehr-/Lernformat für Auszubildende des Hotel- und Gaststättengewerbes vorgestellt, mit dem digitale Kompetenzen gezielt gefördert werden können. *Markus Gitter & Birgit Peuker* analysieren die Integration von Servicerobotik im Gastgewerbe. Dabei steht die Mensch-Robotik-Mensch-Interaktion im Mittelpunkt, verbunden mit einer Diskussion ihrer Auswirkungen auf Dienstleistungsqualität und Gastfreundschaft. Den Potenzialen und Herausforderungen des Einsatzes von Merge Cubes als Lernwerkzeug im berufsbildenden Unterricht widmen sich *Arthur Szodrzynski & Michael Martin*. Sie zeigen auf, wie dieses Tool in Lehr-/Lernprozesse integriert werden kann. *Lorenza Wand & Jana Markert* nehmen die analogen und digitalen Elemente der Lernspielreihe „Booster Game-Familie“ in den Blick, erörtern Einsatzmöglichkeiten und eruieren Herausforderungen bei der Implementierung. *Monika Luginbühl & Christa Luginbühl* stellen das von ihnen entwickelte SALSA-Lernmodell zur Förderung von Alltagskompetenzen vor und verweisen auf Potenziale für die berufliche Bildung. Im Kontext einer Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung beschäftigt sich *Manuela Stärk* mit der Frage, welches Potenzial ausgewählte didaktische Konzepte im Hinblick auf die Förderung einer nachhaltigkeitsbezogenen Handlungskompetenz in gastronomischen Berufen haben. *Martina Feulner* widmet sich in ihrem Beitrag den Möglichkeiten für die Profession Hauswirtschaft, die sich aus dem Bundesteilhabegesetz ergeben. Eine zentrale Rolle spielt auch die Diskussion, welche Bedeutung Erkenntnisse von Studierenden im Praxissemester für Transformationsprozesse in der Schulentwicklung hat. *Jan von den Berg* stellt in diesem Zusammenhang die Frage, ob Studierende als „Change Agents“ agieren können. Abgerundet wird das Heft durch den Beitrag von *Fara Steinmeier & Marie Nölle-Krug*, die eine erste Bestandsaufnahme zur Lehrkräftefortbildung in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft vorlegen – exemplarisch für Nordrhein-Westfalen.

Mit diesem Heft werden vielseitige Impulse und Anregungen für die Auseinandersetzung mit der beruflichen Bildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft gegeben. In einer Zeit, in der Transformationsprozesse immer dynamischer verlaufen, liefert das Heft wertvolle Perspektiven, die zur Weiterentwicklung der Fachrichtung und des Berufsfeldes beitragen können.

Julia Kastrup