

SEMINARE 2022

ALLE INFORMATIONEN ZU UNSEREN SEMINAREN
FINDEN SIE UNTER: WWW.BTG-SERVICE.DE



JANUAR

01 SA	Neujahr	
02 SO		
03 MO		01
04 DI		
05 MI		
06 DO	Heilige Drei Könige	
07 FR		
08 SA		
09 SO		
10 MO		02
11 DI		
12 MI		
13 DO		
14 FR		
15 SA		
16 SO		
17 MO		03
18 DI		
19 MI		
20 DO		
21 FR		
22 SA		
23 SO		
24 MO	Gründerkompakt-Praxisworkshop – Der Einblick	●
25 DI		
26 MI		
27 DO		
28 FR		
29 SA		
30 SO		
31 MO		05

FEBRUAR

01 DI	Aufzeichnungspflicht im Gastgewerbe – Fit im Dokumentieren von A-Z	●
02 MI	Befähigte Personen zur Gewährleistung der Hygienestandards	●
03 DO	WOW – Geheimnis echter Kundenbindung	●
04 FR		
05 SA		
06 SO		
07 MO		
08 DI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein I	●
09 MI		
10 DO	Housekeeping: Prozesse und Strukturen Stimmt die Kasse	●
11 FR		
12 SA		
13 SO		
14 MO		07
15 DI		
16 MI	Q-Coach –	
17 DO	ServiceQualität Deutschland	●
18 FR		
19 SA		
20 SO		
21 MO	Online & Social Media Marketing	●
22 DI	Facebook Marketing Optimierung II Erfolgreiche Instagram-Promotion für Gastgeber II	●
23 MI	DSGVO-TUV für Einsteiger So schreiben Sie Texte, die Ihre Gäste (und Google) lieben	●
24 DO	Der Preis ist heiß – Worauf kommt es an?	●
25 FR		
26 SA		
27 SO		
28 MO		09
29 SA		
30 SO		
31 MO		

MÄRZ

01 DI		
02 MI		
03 DO		
04 FR		
05 SA		
06 SO		
07 MO	Online Vertrieb & Marketing	●
08 DI	Mitarbeiterführung im Personalwesen	●
09 MI	Teil I	●
10 DO	Einführung ins professionelle Revenue-Management	●
11 FR		
12 SA		
13 SO		
14 MO	Erfolgsfaktor Feedback-/Beschwerde-management Basis	●
15 DI	Schlagfertigkeit kann man lernen	●
16 MI		
17 DO	LinkedIn Marketing für Restaurants und Hotels	●
18 FR		
19 SA		
20 SO		
21 MO	Führungs-Akademie	12
22 DI	Modul I	●
23 MI	Kompetent – auch wenn's	
24 DO	mal schwieriger wird	●
25 FR		
26 SA		
27 SO		
28 MO		13
29 DI	Existenzgründungs-3 Tages-Workshop für Umsetzer	●
30 MI		
31 DO		

APRIL

01 FR		
02 SA		
03 SO		
04 MO	Housekeeping: das perfekt gecheckte Zimmer im Alltag	●
05 DI	Führungs-Akademie	
06 MI	Modul II	●
07 DO	Brandschutz	●
08 FR		
09 SA		
10 SO		
11 MO		15
12 DI		
13 MI		
14 DO		
15 FR	Karfreitag	
16 SA		
17 SO	Ostersonntag	
18 MO	Ostermontag	16
19 DI		
20 MI		
21 DO		
22 FR		
23 SA		
24 SO		
25 MO	Qualitäts- und Konfliktmanagement	●
26 DI	Generationswechsel im gastgewerblichen Mittelstand erfolgreich meistern	●
27 MI	Gründerkompakt-Praxisworkshop – Der Einblick	●
28 DO	Check In – begeistern Sie Ihre Gäste von Anfang an	●
29 FR		
30 SA		
31 DO		

MAI

01 SO	Tag der Arbeit	
02 MO	Digitalisierung / Social Media –	18
03 DI	neue Chancen erkennen & erfolgreich nutzen	●
04 MI	Grundlagen der Lebensmittelhygiene	●
05 DO		
06 FR		
07 SA		
08 SO		
09 MO		19
10 DI	Marketing-Workshop	●
11 MI		
12 DO	Allergenmanagement in der Gastronomie	●
13 FR		
14 SA		
15 SO		
16 MO	Stimmt die Kasse II Mitarbeiterführung	●
17 DI	im Personalwesen	
18 MI	Teil II	●
19 DO	English mit Gästen Part I Wertschöpfung durch Wertschätzung	●
20 FR		
21 SA		
22 SO		
23 MO	Kreativ ungehorsam – Strategie Coaching	●
24 DI	Grundlagen der Versammlungsstättenverordnung Bayern	●
25 MI		
26 DO	Christi Himmelfahrt	
27 FR		
28 SA		
29 SO		
30 MO	Resonanztourismus Teil I Unternehmer	●
31 DI	Resonanztourismus Teil II Mitarbeiter	●

JUNI

01 MI	Krisen- und Veränderungs-management	●
02 DO		
03 FR		
04 SA		
05 SO	Pfingstsonntag	
06 MO	Pfingstmontag	23
07 DI		
08 MI		
09 DO		
10 FR		
11 SA		
12 SO		
13 MO		24
14 DI		
15 MI		
16 DO	Fronleichnam	
17 FR		
18 SA		
19 SO		
20 MO	Unternehmenskultur entdecken, kommunizieren und effektiv einsetzen	●
21 DI		
22 MI	Mitarbeiterkommunikation – der Schlüssel zum Erfolg	●
23 DO	Chancen und Erfolg mit Ihrem perfekten Businessplan WOW-Effekte und Verfüllungsmomente schaffen	●
24 FR		
25 SA		
26 SO		
27 MO		26
28 DI		
29 MI		
30 DO		

N NÜRNBERG

● MITARBEITER FINDEN & BINDEN | ● BETRIEB OPTIMIEREN & WACHSEN | ● GÄSTE GEWINNEN & BEGEISTERN | ● VORSCHRIFTEN KENNEN & UMSETZEN | ● GRÜNDER PLANEN & DURCHSTARTEN | ● DIGITALISIERUNG NUTZEN & PROFITIEREN

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

SEMINARE 2022

ALLE INFORMATIONEN ZU UNSEREN SEMINAREN
FINDEN SIE UNTER: WWW.BTG-SERVICE.DE



JULI

01 FR	Generation Y und Z	●
02 SA		
03 SO		
04 MO	Zeit-/Selbstmanagement	●
05 DI	Prozessoptimierung in der Dienstleistung	●
06 MI	Personlichkeitsentwicklung für Führungskräfte Teil I	●
07 DO	Influencer Marketing für Restaurants und Hotels	●
08 FR		
09 SA		
10 SO		
11 MO	Power Briefing für Team Kommunikation DSGVO – Betrieblicher Datenschutz	●
12 DI	Facebook Marketing optimieren Erfolgreiche Instagram-Promotion für Gastgeber	●
13 MI		
14 DO		
15 FR		
16 SA		
17 SO		
18 MO	WOW – Geheimnis echter Kundenbindung	●
19 DI	Gesundheitsmanagement	●
20 MI		
21 DO		
22 FR		
23 SA		
24 SO		
25 MO	Kurze Aussagen und klare Texte führen zum Erfolg	●
26 DI	Krise als Chance wahrnehmen	●
27 MI	Innovationswerkstatt: Zeit für Neues!	●
28 DO		
29 FR		
30 SA		
31 SO		

AUGUST

01 MO		31
02 DI		
03 MI		
04 DO		
05 FR		
06 SA		
07 SO		
08 MO		32
09 DI		
10 MI		
11 DO		
12 FR		
13 SA		
14 SO		
15 MO	Mariä Himmelfahrt	33
16 DI		
17 MI		
18 DO		
19 FR		
20 SA		
21 SO		
22 MO		34
23 DI		
24 MI		
25 DO		
26 FR		
27 SA		
28 SO		
29 MO		35
30 DI		
31 MI		

SEPTEMBER

01 DO		
02 FR		
03 SA		
04 SO		
05 MO		36
06 DI		
07 MI		
08 DO		
09 FR		
10 SA		
11 SO		
12 MO	Der Preis ist heiß – Worauf kommt es an?	●
13 DI	Q-Coach –	●
14 MI	ServiceQualität Deutschland	●
15 DO	Gründerkompakt-Praxisworkshop – Der Einblick	●
16 FR		
17 SA		
18 SO		
19 MO		38
20 DI		
21 MI		
22 DO		
23 FR		
24 SA		
25 SO		
26 MO		39
27 DI		
28 MI		
29 DO		
30 FR		

OKTOBER

01 SA		
02 SO		
03 MO	Tag der Deutschen Einheit	40
04 DI	Aufzeichnungspflicht im Gastgewerbe – Fit im Dokumentieren von A-Z	●
05 MI		
06 DO		
07 FR	Mitarbeitermotivation im Housekeeping	●
08 SA		
09 SO		
10 MO	Führungs-Akademie	41
11 DI	Modul III	●
12 MI	Führungs-Akademie – Intensiv und Praxistag	●
13 DO	Qualität- und Konfliktmanagement	●
14 FR		
15 SA		
16 SO		
17 MO		42
18 DI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Teil II	●
19 MI		
20 DO	Allergenmanagement in der Gastronomie	●
21 FR		
22 SA		
23 SO		
24 MO	Future Service Sells – Dienstleistung im Wandel	●
25 DI	Hilaritas – Die Kunst der heiteren Gelassenheit	●
26 MI		
27 DO	Zeit-/ Selbstmanagement	●
28 FR	Zielführend kommunizieren	●
29 SA		
30 SO		
31 MO		44

NOVEMBER

01 DI	Allerheiligen	
02 MI		
03 DO		
04 FR		
05 SA		
06 SO		
07 MO	Unser Dorf und wir – regionale Kooperation	●
08 DI	Personlichkeitsentwicklung für Führungskräfte Teil II	●
09 MI	Grundlagen der Lebensmittelhygiene	●
10 DO	Revenue-Management & dynamic pricing für Anwender	●
11 FR		
12 SA		
13 SO		
14 MO	Zertifizierter Veranstaltungsleiter	46
15 DI	nach VStättVO § 38	●
16 MI	Stimmt die Kasse	●
17 DO	English mit Gästen Part II	●
18 FR	Check In – begeistern Sie Ihre Gäste von Anfang an	●
19 SA		
20 SO		
21 MO		47
22 DI	Existenzgründungs-3 Tages- Workshop für Umsetzer	●
23 MI	Kommunikations- und Servicekompetenz	●
24 DO	Erfolgsfaktor Feedback-/Beschwerde-management Basis	●
25 FR	Erfolgsfaktor Feedback-/Beschwerde-management Aufbau	●
26 SA		
27 SO		
28 MO	DSGVO – TÜV für Einsteiger Erfolgreiches E-Mail-Marketing für Gastgeber	●
29 DI	F&B Konzept – Workshop von der Idee bis zur Umsetzung	●
30 MI	Personlichkeitsentwicklung Praxis Booster	●

DEZEMBER

01 DO		
02 FR		
03 SA		
04 SO		
05 MO	Befähigte Personen zur Gewährleistung der Hygienestandards	●
06 DI	Social Media für Restaurants und Hotels	●
07 MI		
08 DO		
09 FR		
10 SA		
11 SO		
12 MO		50
13 DI		
14 MI		
15 DO		
16 FR		
17 SA		
18 SO		
19 MO		51
20 DI		
21 MI		
22 DO		
23 FR		
24 SA	Heiligabend	
25 SO	1. Weihnachtstag	
26 MO	2. Weihnachtstag	52
27 DI		
28 MI		
29 DO		
30 FR		
31 SA	Silvester	

N NÜRNBERG

● MITARBEITER FINDEN & BINDEN | ● BETRIEB OPTIMIEREN & WACHSEN | ● GÄSTE GEWINNEN & BEGEISTERN | ● VORSCHRIFTEN KENNEN & UMSETZEN | ● GRÜNDER PLANEN & DURCHSTARTEN | ● DIGITALISIERUNG NUTZEN & PROFITIEREN

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.