

SEMINARE 2024

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



JANUAR

01 MO	Neujahr	01
02 DI		
03 MI		
04 DO		
05 FR		
06 SA	Heilige Drei Könige	
07 SO		
08 MO		02
09 DI		
10 MI		
11 DO		
12 FR		
13 SA		
14 SO		
15 MO		03
16 DI		
17 MI		
18 DO		
19 FR		
20 SA		
21 SO		
22 MO		04
23 DI		
24 MI		
25 DO		
26 FR		
27 SA		
28 SO		
29 MO	Fit und Stark ins neue Jahr! Führungs- booster – Persönlichkeitsentwicklung	●
30 DI	Aufzeichnungspflichten im Gastgewerbe	●
31 MI		

FEBRUAR

01 DO		
02 FR		
03 SA		
04 SO		
05 MO	Generationswechsel im Gastgewerbe Power Briefing	●
06 DI		
07 MI	Kalkulation und Einsparungen im Unternehmen	●
08 DO		
09 FR		
10 SA		
11 SO		
12 MO		07
13 DI		
14 MI		
15 DO		
16 FR		
17 SA		
18 SO		
19 MO	Kreativ ungehorsam	●
20 DI		
21 MI		
22 DO		
23 FR		
24 SA		
25 SO		
26 MO		09
27 DI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Teil I	●
28 MI		
29 DO	Konfliktmanagement und Mediation	●

MÄRZ

01 FR		
02 SA		
03 SO		
04 MO	Mitarbeiterführung –	10
05 DI	Personalwesen Modul 1 Schlagfertigkeit kann man lernen	●
06 MI	Kompetent – auch wenn's mal schwierig wird	●
07 DO	Unser Dorf und wir	●
08 FR		
09 SA		
10 SO		
11 MO	Easy Leading HACCP – Im Wandel des Gastgewerbes	●
12 DI	Erfolgsfaktor Feedback-/ Beschwerdemanagement Basis	●
13 MI	Rhetorik Präsentationstechnik	●
14 DO	Den Onboardingprozess erfolgreich gestalten – neue Mitarbeitende ans Unternehmen binden	●
15 FR		
16 SA		
17 SO		
18 MO		12
19 DI	Führungs-Akademie – Führungskompetenz Modul 1	●
20 MI		
21 DO		
22 FR		
23 SA		
24 SO		
25 MO		13
26 DI		
27 MI		
28 DO		
29 FR	Karfreitag	
30 SA		
31 SO	Ostersonntag	

APRIL

01 MO	Ostersonntag	14
02 DI		
03 MI		
04 DO		
05 FR		
06 SA		
07 SO		
08 MO		15
09 DI		
10 MI		
11 DO		
12 FR		
13 SA		
14 SO		
15 MO	Einführung ins Revenue-Management	●
16 DI	Interkulturelle Kommunikation	●
17 MI	Effiziente Prozesse durch Digitalisierung	●
18 DO	Google Ads für Hotels	●
19 FR		
20 SA		
21 SO		
22 MO	Die nächste Betriebsprüfung kommt gewiss! Vorbereitung und Handlungstipps	●
23 DI	Konflikte im Team meistern Housekeeping/Zimmercheck mit System	●
24 MI		
25 DO	Mitarbeiterkommunikation – Der Schlüssel zum Erfolg	●
26 FR		
27 SA		
28 SO		
29 MO	Qualitäts- und Konfliktmanagement Wertschöpfung durch Wertschätzung	●
30 DI	Resonanz Tourismus Modul 1	●

MAI

01 MI	Tag der Arbeit	
02 DO	Der Preis ist heiß	●
03 FR		
04 SA		
05 SO		
06 MO		19
07 DI	Führungs-Akademie – Führungskompetenz Modul 2	●
08 MI		
09 DO	Christi Himmelfahrt	
10 FR		
11 SA		
12 SO		
13 MO		20
14 DI	Marketing-Workshop	●
15 MI		
16 DO		
17 FR		
18 SA		
19 SO	Pfingstsonntag	
20 MO	Pfingstmontag	21
21 DI		
22 MI		
23 DO		
24 FR		
25 SA		
26 SO		
27 MO		22
28 DI		
29 MI		
30 DO	Fronleichnam	
31 FR		

JUNI

01 SA		
02 SO		
03 MO	Hotelvertrieb im Wandel	●
04 DI	Qualitätssicherung in der Dienstleistung	●
05 MI	Zeit- und Selbstmanagement	●
06 DO	Visual content creation	●
07 FR		
08 SA		
09 SO		
10 MO	Housekeeping positiv gestalten	●
11 DI		
12 MI		
13 DO		
14 FR		
15 SA		
16 SO		
17 MO	Mitarbeiterführung – Nachwuchs- sicherung Modul 2	25
18 DI	Mitarbeiterführung – Arbeitsrecht Modul 2	●
19 MI	Mitarbeiterführung – Wirkungsvoll kommunizieren & Potenziale entwickeln	●
20 DO	Contentproduktion – Social Media Erstellung von Grafikdesigns mit Canva	●
21 FR		
22 SA		
23 SO		
24 MO	Generation Y und Z – Pragmatische und zielorientierte Personalführung	●
25 DI	Check in: Begeistern Sie Ihre Gäste von Anfang an!	●
26 MI	Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte Modul 1	●
27 DO		
28 FR		
29 SA		
30 SO		

SEMINARE 2024

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



JULI

01 MO	Einarbeitung und Coaching neuer Mitarbeiter	●
02 DI		
03 MI		
04 DO		
05 FR		
06 SA		
07 SO		
08 MO	Servicegeist für Quereinsteiger und Anfänger	●
09 DI		
10 MI	WOW – Effekte und Verblüffungsmomente	●
11 DO		
12 FR		
13 SA		
14 SO		
15 MO	Online & Social Media-Marketing	●
16 DI	Moderationstraining	●
17 MI		
18 DO		
19 FR		
20 SA		
21 SO		
22 MO	Erfolgreicher Vertrieb im Gastgewerbe	●
23 DI	Resilienz – oder wie wird man psychisch widerstandsfähiger	●
24 MI		
25 DO	Start Up – Tipps und Tricks	●
26 FR		
27 SA		
28 SO		
29 MO	Service Drehbuch	●
30 DI		
31 MI		

AUGUST

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

SEPTEMBER

01 SO		
02 MO		36
03 DI		
04 MI		
05 DO		
06 FR		
07 SA		
08 SO		
09 MO	Body Language	●
10 DI	Hilaritas – Die Kunst der heiteren Gelassenheit	●
11 MI		
12 DO		
13 FR		
14 SA		
15 SO		
16 MO	Future Service Sells Einblicke in die Vorschriften	●
17 DI		
18 MI	Kalkulation und Einsparung im Unternehmen	●
19 DO	Housekeeping Zeit- & Selbstmanagement Aufzeichnungspflichten im Unternehmen	●
20 FR		
21 SA		
22 SO		
23 MO		39
24 DI		
25 MI		
26 DO		
27 FR		
28 SA		
29 SO		
30 MO		40

OKTOBER

01 DI		
02 MI		
03 DO	Tag der Deutschen Einheit	
04 FR		
05 SA		
06 SO		
07 MO	HACCP – Im Wandel des Gastgewerbes Complaint Management	●
08 DI	Interkulturelle Kommunikation	●
09 MI		
10 DO	Verkauf von Firmenfeiern Eventorganisation im eigenen Betrieb	●
11 FR		
12 SA		
13 SO		
14 MO		42
15 DI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Modul 2	●
16 MI		
17 DO	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Modul 2 Fortsetzung	●
18 FR		
19 SA		
20 SO		
21 MO		43
22 DI	Führungs-Akademie Führungskompetenz Modul 3	●
23 MI	Qualitäts- und Konfliktmanagement	●
24 DO		
25 FR		
26 SA		
27 SO		
28 MO		44
29 DI		
30 MI		
31 DO		

NOVEMBER

01 FR	Allerheiligen	
02 SA		
03 SO		
04 MO		45
05 DI	Einblicke in die Vorschriften	●
06 MI	Effiziente Prozesse Digitalisierung	●
07 DO		
08 FR		
09 SA		
10 SO		
11 MO	Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte Modul 2	●
12 DI		
13 MI		
14 DO		
15 FR		
16 SA		
17 SO		
18 MO		47
19 DI	Erfolgsfaktor Feedback/Management	●
20 MI		
21 DO	Start up – Tipps und Tricks	●
22 FR		
23 SA		
24 SO		
25 MO	Resonanztourismus Modul 2	●
26 DI		
27 MI		
28 DO	Die nächste Betriebsprüfung kommt gewiss! Vorbereitung und Handlungstipps	●
29 FR		
30 SA		

DEZEMBER

01 SO		
02 MO	Souverän mental	●
03 DI		
04 MI		
05 DO		
06 FR		
07 SA		
08 SO		
09 MO		50
10 DI		
11 MI	Geheimnisse echter Kundenbindung	●
12 DO		
13 FR		
14 SA		
15 SO		
16 MO		51
17 DI		
18 MI		
19 DO		
20 FR		
21 SA		
22 SO		
23 MO		52
24 DI	Heiligabend	
25 MI	1. Weihnachtstag	
26 DO	2. Weihnachtstag	
27 FR		
28 SA		
29 SO		
30 MO		01
31 DI	Silvester	