

SEMINARE 2023

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



JANUAR

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

FEBRUAR

| | | |
|-------|--|----|
| 01 MI | | |
| 02 DO | | |
| 03 FR | | |
| 04 SA | | |
| 05 SO | | |
| 06 MO | | 06 |
| 07 DI | Gastgewerbliche Betriebswirtschaft | ● |
| 08 MI | Teil I | |
| 09 DO | Generationswechsel im Gastgewerbe | ● |
| 10 FR | | |
| 11 SA | | |
| 12 SO | | |
| 13 MO | | 07 |
| 14 DI | | |
| 15 MI | | |
| 16 DO | | |
| 17 FR | | |
| 18 SA | | |
| 19 SO | | |
| 20 MO | | 08 |
| 21 DI | Erfolgsfaktor Feedback-/Beschwerdemanagement Basis | ● |
| 22 MI | | |
| 23 DO | | |
| 24 FR | | |
| 25 SA | | |
| 26 SO | | |
| 27 MO | Kalkulation und Einsparungen im Unternehmen | ● |
| 28 DI | Einführung ins Revenue-Management | ● |
| 29 MI | | |
| 30 DO | | |
| 31 FR | | |

MÄRZ

| | | |
|-------|---|----|
| 01 MI | Der Preis ist heiß | ● |
| 02 DO | Der Zimmercheck – so viel mehr als nur eine Endabnahme | ● |
| 03 FR | | |
| 04 SA | | |
| 05 SO | | |
| 06 MO | Mitarbeiterführung im Personabwesen | 10 |
| 07 DI | Teil I | ● |
| 08 MI | Erfolgreich am Bewerbermarkt agieren: Employer-Branding-Strategien für die Praxis | ● |
| 09 DO | | |
| 10 FR | | |
| 11 SA | | |
| 12 SO | | |
| 13 MO | Online & Social Media Workshop | ● |
| 14 DI | WOW! Geheimnis echter Gästebegierdung und Kundenbindung | ● |
| 15 MI | | |
| 16 DO | Effizientere Prozesse durch Digitalisierung | ● |
| 17 FR | | |
| 18 SA | | |
| 19 SO | | |
| 20 MO | Führungs-Akademie | 12 |
| 21 DI | Modul I | ● |
| 22 MI | Schlagfertigkeit kann man lernen | ● |
| 23 DO | Start up – Tipps und Tricks | ● |
| 24 FR | | |
| 25 SA | | |
| 26 SO | | |
| 27 MO | Krise als Chance | ● |
| 28 DI | Innovationswerkstatt: Zeit für Neues | ● |
| 29 MI | Die nächste Betriebsprüfung kommt gewiss! | ● |
| 30 DO | | |
| 31 FR | | |

APRIL

| | | |
|-------|---|----|
| 01 SA | | |
| 02 SO | | |
| 03 MO | | 14 |
| 04 DI | | |
| 05 MI | | |
| 06 DO | | |
| 07 FR | Karfreitag | |
| 08 SA | | |
| 09 SO | Ostersonntag | |
| 10 MO | Ostermontag | 15 |
| 11 DI | | |
| 12 MI | | |
| 13 DO | | |
| 14 FR | | |
| 15 SA | | |
| 16 SO | | |
| 17 MO | Kompetent, auch wenn's mal schwierig wird | ● |
| 18 DI | | |
| 19 MI | | |
| 20 DO | | |
| 21 FR | | |
| 22 SA | | |
| 23 SO | | |
| 24 MO | Unser Dorf und wir – regionale Kooperationen | ● |
| 25 DI | Qualitäts- und Konfliktmanagement | ● |
| 26 MI | Check In – begeistern Sie Ihre Gäste von Anfang an | ● |
| 27 DO | Mitarbeiterkommunikation – der Schlüssel zum Erfolg | ● |
| 28 FR | | |
| 29 SA | | |
| 30 SO | | |

MAI

| | | |
|-------|---|----|
| 01 MO | Tag der Arbeit | 18 |
| 02 DI | Service Drehbuch | ● |
| 03 MI | Gründer Praxis-Workshop | ● |
| 04 DO | Sustainable Hotel – wie man zur nachhaltigen Marke wird | ● |
| 05 FR | | |
| 06 SA | | |
| 07 SO | | |
| 08 MO | | 19 |
| 09 DI | Marketing-Workshop | ● |
| 10 MI | | |
| 11 DO | Kreativ ungehorsam | ● |
| 12 FR | | |
| 13 SA | | |
| 14 SO | | |
| 15 MO | Wertschöpfung durch Wertschätzung | ● |
| 16 DI | | |
| 17 MI | Qualitätssicherung in der Dienstleistung | ● |
| 18 DO | Christi Himmelfahrt | |
| 19 FR | | |
| 20 SA | | |
| 21 SO | | |
| 22 MO | Führungs-Akademie | 21 |
| 23 DI | Modul II | ● |
| 24 MI | Resonanztourismus – das Unternehmen | ● |
| 25 DO | | |
| 26 FR | | |
| 27 SA | | |
| 28 SO | Pfingstsonntag | |
| 29 MO | Pfingstmontag | 22 |
| 30 DI | | |
| 31 MI | | |

JUNI

| | | |
|-------|---|----|
| 01 DO | | |
| 02 FR | | |
| 03 SA | | |
| 04 SO | | |
| 05 MO | | 23 |
| 06 DI | | |
| 07 MI | | |
| 08 DO | Fronleichnam | |
| 09 FR | | |
| 10 SA | | |
| 11 SO | | |
| 12 MO | WOW-Effekte und Verblüffungsmomente schaffen | ● |
| 13 DI | Den Onboardingprozess erfolgreich gestalten – neue Mitarbeitende ans Unternehmen binden | ● |
| 14 MI | | |
| 15 DO | | |
| 16 FR | | |
| 17 SA | | |
| 18 SO | | |
| 19 MO | Mitarbeiterführung | 25 |
| 20 DI | im Personabwesen | |
| 21 MI | Teil II | ● |
| 22 DO | | |
| 23 FR | | |
| 24 SA | | |
| 25 SO | | |
| 26 MO | Generation Y und Z – pragmatische und zielorientierte Führung | ● |
| 27 DI | Digitalisierung/Social Media – neue Chancen erkennen & erfolgreich nutzen | ● |
| 28 MI | Kalkulation und Einsparungen im Unternehmen | ● |
| 29 DO | | |
| 30 FR | | |



JULI

| | | |
|-------|---|----|
| 02 SA | | |
| 03 SO | | |
| 04 MO | Online Vertrieb und Marketing | ● |
| 05 DI | F&B Konzept – Workshop von der Idee bis zur Umsetzung | ● |
| 06 DO | Personalentwicklung für Führungskräfte Teil I | ● |
| 07 FR | | |
| 08 SA | | |
| 09 SO | | |
| 10 MO | Power Briefing | ● |
| 11 DI | Hilaritas – Die Kunst der heiteren Gelassenheit | ● |
| 12 MI | | |
| 13 DO | | |
| 14 FR | | |
| 15 SA | | |
| 16 SO | | |
| 17 MO | Prozessoptimierung in der Dienstleistung | ● |
| 18 DI | Zeit-/Selbstmanagement | ● |
| 19 MI | Body Language | ● |
| 20 DO | | |
| 21 FR | | |
| 22 SA | | |
| 23 SO | | |
| 24 MO | Quick & Clean – optimierte Housekeeping-Organisation | ● |
| 25 DI | Zielführende Kommunikation | ● |
| 26 MI | Start up – Tipps und Tricks | ● |
| 27 DO | | |
| 28 FR | | |
| 29 SA | | |
| 30 SO | | |
| 31 MO | | 31 |

AUGUST

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

SEPTEMBER

| | | |
|-------|---|----|
| 01 FR | | |
| 02 SA | | |
| 03 SO | | |
| 04 MO | | 36 |
| 05 DI | | |
| 06 MI | | |
| 07 DO | | |
| 08 FR | | |
| 09 SA | | |
| 10 SO | | |
| 11 MO | | 37 |
| 12 DI | | |
| 13 MI | Aufzeichnungspflicht in der Gastronomie | ● |
| 14 DO | | |
| 15 FR | | |
| 16 SA | | |
| 17 SO | | |
| 18 MO | | 38 |
| 19 DI | | |
| 20 MI | | |
| 21 DO | | |
| 22 FR | | |
| 23 SA | | |
| 24 SO | | |
| 25 MO | | 39 |
| 26 DI | | |
| 27 MI | | |
| 28 DO | | |
| 29 FR | | |
| 30 SA | | |

OKTOBER

| | | |
|-------|---|----|
| 01 SO | | |
| 02 MO | | 40 |
| 03 DI | Tag der Deutschen Einheit | |
| 04 MI | | |
| 05 DO | Die nächste Betriebsprüfung kommt gewiss! | ● |
| 06 FR | | |
| 07 SA | | |
| 08 SO | | |
| 09 MO | Führungs-Akademie | 41 |
| 10 DI | Teil III | ● |
| 11 MI | Führungs-Akademie – intensiv und Praxistag | ● |
| 12 DO | Der Preis ist heiß | ● |
| 13 FR | | |
| 14 SA | | |
| 15 SO | | |
| 16 MO | Erfolgsfaktor Feedback-/Beschwerde-management Basis | ● |
| 17 DI | Erfolgsfaktor Feedback-/Beschwerde-management Fortgeschrittenenkurs | ● |
| 18 MI | Effizientere Prozesse durch Digitalisierung | ● |
| 19 DO | | |
| 20 FR | | |
| 21 SA | | |
| 22 SO | | |
| 23 MO | Gastgewerbliche Betriebswirtschaft | 43 |
| 24 DI | Betriebswirtschaft | |
| 25 MI | Teil II | ● |
| 26 DO | Future Service Sells – Dienstleistung im Wandel | ● |
| 27 FR | | |
| 28 SA | | |
| 29 SO | | |
| 30 MO | Easy Leading | ● |
| 31 DI | | |

NOVEMBER

| | | |
|-------|--|----|
| 01 MI | Allerheiligen | |
| 02 DO | Nachhaltiges Storytelling | ● |
| 03 FR | | |
| 04 SA | | |
| 05 SO | | |
| 06 MO | | 45 |
| 07 DI | Personalentwicklung für Führungskräfte Teil II | ● |
| 08 MI | Revenue-Management | ● |
| 09 DO | Qualitäts- und Konfliktmanagement | ● |
| 10 FR | | |
| 11 SA | | |
| 12 SO | | |
| 13 MO | Housekeeping - Zeit- & Selbstmanagement – Produktivität auf einem neuen Level | ● |
| 14 DI | Souverän, mental stark und kommunikativ – Gäste begeistern in stressigen Situationen | ● |
| 15 MI | Was erwarten Mitarbeiter von ihrem Arbeitsplatz? Die Richtigen finden und halten. | ● |
| 16 DO | | |
| 17 FR | | |
| 18 SA | | |
| 19 SO | | |
| 20 MO | Check In – begeistern Sie Ihre Gäste von Anfang an | ● |
| 21 DI | Resonanztourismus – der Mitarbeiter | ● |
| 22 MI | | |
| 23 DO | | |
| 24 FR | | |
| 25 SA | | |
| 26 SO | | |
| 27 MO | Existenzgründungs-Workshop | ● |
| 28 DI | | |
| 29 MI | | |
| 30 DO | | |

DEZEMBER

| | | |
|-------|-------------------------|----|
| 01 FR | | |
| 02 SA | | |
| 03 SO | | |
| 04 MO | | 49 |
| 05 DI | | |
| 06 MI | | |
| 07 DO | | |
| 08 FR | | |
| 09 SA | | |
| 10 SO | | |
| 11 MO | | 50 |
| 12 DI | | |
| 13 MI | | |
| 14 DO | | |
| 15 FR | | |
| 16 SA | | |
| 17 SO | | |
| 18 MO | | 51 |
| 19 DI | | |
| 20 MI | | |
| 21 DO | | |
| 22 FR | | |
| 23 SA | | |
| 24 SO | Heiligabend | |
| 25 MO | 1. Weihnachtstag | 52 |
| 26 DI | 2. Weihnachtstag | |
| 27 MI | | |
| 28 DO | | |
| 29 FR | | |
| 30 SA | | |
| 31 SO | Silvester | |