

# SEMINARE 2023

ALLE INFORMATIONEN ZU UNSEREN SEMINAREN  
FINDEN SIE UNTER: [WWW.BTG-SERVICE.DE](http://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		

# SEMINARE 2023

ALLE INFORMATIONEN ZU UNSEREN SEMINAREN  
FINDEN SIE UNTER: [WWW.BTG-SERVICE.DE](http://WWW.BTG-SERVICE.DE)



## JULI

02 SA		
03 SO		
04 DI	Online Vertrieb und Marketing	●
05 MI	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	<b>Mariä Himmelfahrt</b>	
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	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>	
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	<b>Allerheiligen</b>	
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	<b>Heiligabend</b>	
25 MO	<b>1. Weihnachtstag</b>	52
26 DI	<b>2. Weihnachtstag</b>	
27 MI		
28 DO		
29 FR		
30 SA		
31 SO	<b>Silvester</b>	