

# SEMINARE 2019

Alle Informationen zu unseren Seminaren finden Sie unter: [www.btg-service.de](http://www.btg-service.de)



## JANUAR

|       |                                    |    |
|-------|------------------------------------|----|
| 01 DI | Neujahr                            | 01 |
| 02 MI |                                    |    |
| 03 DO |                                    |    |
| 04 FR |                                    |    |
| 05 SA |                                    |    |
| 06 SO | Heilige Drei Könige                |    |
| 07 MO |                                    | 02 |
| 08 DI |                                    |    |
| 09 MI |                                    |    |
| 10 DO |                                    |    |
| 11 FR |                                    |    |
| 12 SA |                                    |    |
| 13 SO |                                    |    |
| 14 MO |                                    | 03 |
| 15 DI |                                    |    |
| 16 MI |                                    |    |
| 17 DO |                                    |    |
| 18 FR |                                    |    |
| 19 SA |                                    |    |
| 20 SO |                                    |    |
| 21 MO |                                    | 04 |
| 22 DI |                                    |    |
| 23 MI |                                    |    |
| 24 DO |                                    |    |
| 25 FR |                                    | 09 |
| 26 SA |                                    |    |
| 27 SO |                                    |    |
| 28 MO | DSGVO – Was ist zu tun?            | M  |
| 29 DI | Grundlagen der Lebensmittelhygiene | M  |
| 30 MI |                                    |    |
| 31 DO |                                    |    |

## FEBRUAR

|       |   |     |
|-------|---|-----|
| 01 FR |   |     |
| 02 SA |   |     |
| 03 SO |   |     |
| 04 MO | Marketing-Workshop  | M   |
| 05 DI | Marketing-Workshop  | M   |
| 06 MI | Marketing-Workshop  | M   |
| 07 DO | Facebook-Marketing  | M   |
| 08 FR |   |     |
| 09 SA |   |     |
| 10 SO |   |     |
| 11 MO | Allergenmanagement in der Gastronomie                           | M   |
| 12 DI | Erfolgsfaktor Feedback-/Beschwerdemanagement                    | M   |
| 13 MI |   |     |
| 14 DO |   |     |
| 15 FR |   |     |
| 16 SA |   |     |
| 17 SO |   |     |
| 18 MO | Stimmt die Kasse? Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein I | A M |
| 19 DI | Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein I                   | M   |
| 20 MI | Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein I                   | M   |
| 21 DO |   |     |
| 22 FR |   |     |
| 23 SA |   |     |
| 24 SO |   |     |
| 25 MO |   |     |
| 26 DI | Aufzeichnungspflichten Yield Management für Einsteiger          | M   |
| 27 MI | Businessplan Onlinebewertungen                                  | M   |
| 28 DO | Eventmanagement   | M   |
|       |   |     |
|       |   |     |
|       |   |     |
|       |   |     |

## MÄRZ

|       |  |     |
|-------|--|-----|
| 01 FR |  |     |
| 02 SA |  |     |
| 03 SO |  |     |
| 04 MO |  | 10  |
| 05 DI |  |     |
| 06 MI |  |     |
| 07 DO |  |     |
| 08 FR |  |     |
| 09 SA |  |     |
| 10 SO |  |     |
| 11 MO | DSGVO – Was ist zu tun?                          | W   |
| 12 DI | DSGVO – AufbauSeminar Q-Refresher Seminar        | M N |
| 13 MI | Q-Seminar  | N   |
| 14 DO | Q-Seminar  | N   |
| 15 FR |  |     |
| 16 SA |  |     |
| 17 SO |  |     |
| 18 MO | Am Telefon – Professionelle Kommunikation        | M   |
| 19 DI | Wow! Service mit Herz & Leidenschaft             | M   |
| 20 MI | Housekeeping: Prozesse und Strukturen optimieren | M   |
| 21 DO |  |     |
| 22 FR |  |     |
| 23 SA |  |     |
| 24 SO |  |     |
| 25 MO | Mitarbeiterführung – Personalwesen I             | M   |
| 26 DI | Mitarbeiterführung – Personalwesen I             | M   |
| 27 MI | Revenue-Management Anwender Führungskompetenz I  | M   |
| 28 DO | Führungskompetenz I                              | M   |
| 29 FR |  |     |
| 30 SA |  |     |
| 31 SO |  |     |

## APRIL

|       |  |    |
|-------|--|----|
| 01 MO | Check In: Begeistern Sie Ihre Gäste von Anfang an! | M  |
| 02 DI | Professionelle Umgangsformen                       | M  |
| 03 MI |  |    |
| 04 DO |  |    |
| 05 FR |  |    |
| 06 SA |  |    |
| 07 SO |  |    |
| 08 MO |  | 15 |
| 09 DI |  |    |
| 10 MI |  |    |
| 11 DO | Q-Refresher Seminar                                | W  |
| 12 FR |  |    |
| 13 SA |  |    |
| 14 SO |  |    |
| 15 MO |  |    |
| 16 DI |  |    |
| 17 MI |  |    |
| 18 DO |  |    |
| 19 FR | Karfreitag   |    |
| 20 SA |  |    |
| 21 SO | Ostersonntag                                       |    |
| 22 MO | Ostermontag  | 17 |
| 23 DI |  |    |
| 24 MI |  |    |
| 25 DO |  |    |
| 26 FR |  |    |
| 27 SA |  |    |
| 28 SO |  |    |
| 29 MO |  | 18 |
| 30 DI |  |    |
|       |  |    |

## MAI

|       |   |   |
|-------|---|---|
| 01 MI | Tag der Arbeit  |   |
| 02 DO |   |   |
| 03 FR |   |   |
| 04 SA |   |   |
| 05 SO |   |   |
| 06 MO | Stimmt die Kasse?   | M |
| 07 DI |   |   |
| 08 MI |   |   |
| 09 DO |   |   |
| 10 FR |   |   |
| 11 SA |   |   |
| 12 SO |   |   |
| 13 MO | Der Preis ist heiß – Der richtige Weg zur richtigen Preisfindung  | M |
| 14 DI | Englisch mit Gästen DSGVO – Was ist zu tun?                       | M |
| 15 MI | Allergenmanagement in der Gastronomie                             | N |
| 16 DO |   |   |
| 17 FR |   |   |
| 18 SA |   |   |
| 19 SO |   |   |
| 20 MO | „Klartext“: Briefe, Mails & Co. Qualitäts- und Konfliktmanagement | M |
| 21 DI | Q-Seminar   | M |
| 22 MI | Q-Seminar   | M |
| 23 DO |   |   |
| 24 FR |   |   |
| 25 SA |   |   |
| 26 SO |   |   |
| 27 MO | Housekeeping: Das perfekt gecheckte Zimmer im Alltag!             | M |
| 28 DI | Ambiente schaffen   | M |
| 29 MI |   |   |
| 30 DO | Christi Himmelfahrt   |   |
| 31 FR |   |   |

## JUNI

|       |   |    |
|-------|---|----|
| 01 SA |   |    |
| 02 SO |   |    |
| 03 MO | 7 Schritte zur effektiven Neukunden-Akquise           | M  |
| 04 DI |   |    |
| 05 MI |   |    |
| 06 DO |   |    |
| 07 FR |   |    |
| 08 SA |   |    |
| 09 SO | Pfingstsonntag  |    |
| 10 MO | Pfingstmontag   |    |
| 11 DI |   |    |
| 12 MI |   |    |
| 13 DO |   |    |
| 14 FR |   |    |
| 15 SA |   |    |
| 16 SO |   | 25 |
| 18 DI |   |    |
| 19 MI |   |    |
| 20 DO | Fronleichnam  |    |
| 21 FR |   |    |
| 22 SA |   |    |
| 23 SO |   |    |
| 24 MO | Digitalisierung/ Social Media – neue Chancen erkennen | M  |
| 25 DI | Digitalisierung/Social Media Yield Management         | M  |
| 26 MI | Brandschutz   | M  |
| 27 DO |   |    |
| 28 FR |   |    |
| 29 SA |   |    |
| 30 SO |   |    |

# SEMINARE 2019

Alle Informationen zu unseren Seminaren finden Sie unter: [www.btg-service.de](http://www.btg-service.de)



## JULI

|       |   |    |
|-------|---|----|
| 01 MO |   | 27 |
| 02 DI |   |    |
| 03 MI | Führungs-Akademie II                                | M  |
| 04 DO | Führungs-Akademie II                                | M  |
| 05 FR |   |    |
| 06 SA |   |    |
| 07 SO |   |    |
| 08 MO |   | 28 |
| 09 DI | Erfolgsfaktor Feedback-/Beschwerdemanagement        | N  |
| 10 MI | Erfolg im Verkaufsgespräch – Spaß am Verkauf        | M  |
| 11 DO | Generationenwechsel im gastgewerblichen Mittelstand | M  |
| 12 FR |   |    |
| 13 SA |   |    |
| 14 SO |   |    |
| 15 MO | Employer Branding im Gastgewerbe                    | M  |
| 16 DI | Service-Feuerwerk                                   | M  |
| 17 MI |   |    |
| 18 DO |   |    |
| 19 FR |   |    |
| 20 SA |   |    |
| 21 SO |   |    |
| 22 MO |   | 30 |
| 23 DI |   |    |
| 24 MI |   |    |
| 25 DO |   |    |
| 26 FR |   |    |
| 27 SA |   |    |
| 28 SO |   |    |
| 29 MO |   | 31 |
| 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 |   | 37  |
| 10 DI |   |     |
| 11 MI | Generation Y und Z                              | M   |
| 12 DO | Konflikte kompetent meistern                    | M   |
| 13 FR |   |     |
| 14 SA |   |     |
| 15 SO |   |     |
| 16 MO | DSGVO – Was ist zu tun? Das 1x1 der PR          | N M |
| 17 DI | Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte I | M   |
| 18 MI | Mitarbeitermotivation im HSK                    | M   |
| 19 DO |   |     |
| 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 | Stimmt die Kasse?   | N   |
| 08 DI | Mitarbeiterführung – Personalwesen II                             | M   |
| 09 MI | Mitarbeiterführung – Personalwesen II                             | M   |
| 10 DO | Mitarbeiterführung – Personalwesen II                             | M   |
| 11 FR |   |     |
| 12 SA |   |     |
| 13 SO |   |     |
| 14 MO | Aufzeichnungspflichten  | M   |
| 15 DI |   |     |
| 16 MI | Führungs-Akademie – Intensiv- und Praxistag                       | M   |
| 17 DO |   |     |
| 18 FR |   |     |
| 19 SA |   |     |
| 20 SO |   |     |
| 21 MO | Revenue-Management Anwender Allergenmanagement DSGVO Abbauseminar | M N |
| 22 DI | Q-Seminar Online- & Social Media-Marketing                        | M N |
| 23 MI | Q-Seminar   | M   |
| 24 DO |   |     |
| 25 FR |   |     |
| 26 SA |   |     |
| 27 SO |   |     |
| 28 MO |   | 44  |
| 29 DI |   |     |
| 30 MI |   |     |
| 31 DO |   |     |

## NOVEMBER

|       |  |   |
|-------|--|---|
| 01 FR |  |   |
| 02 SA |  |   |
| 03 SO |  |   |
| 04 MO |  |   |
| 05 DI |  |   |
| 06 MI | Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein II | M |
| 07 DO | Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein II | M |
| 08 FR | Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein II | M |
| 09 SA |  |   |
| 10 SO |  |   |
| 11 MO |  |   |
| 12 DI | Stimmt die Kasse?                              | P |
| 13 MI | Führungs-Akademie III                          | M |
| 14 DO | Führungs-Akademie III                          | M |
| 15 FR |  |   |
| 16 SA |  |   |
| 17 SO |  |   |
| 18 MO | Q-Seminar Onlinebewertungen                    | M |
| 19 DI | Q-Seminar                                      | M |
| 20 MI | Q-Refresher Seminar                            | M |
| 21 DO | Erfolgsfaktor Feedback-/Beschwerdemanagement   | M |
| 22 FR |  |   |
| 23 SA |  |   |
| 24 SO |  |   |
| 25 MO | Fremdfirmen im HSK                             | M |
| 26 DI | Zusatzverkauf in der Gastronomie               | M |
| 27 MI |  |   |
| 28 DO |  |   |
| 29 FR |  |   |
| 29 SA |  |   |

## DEZEMBER

|       |   |    |
|-------|---|----|
| 01 SO |   |    |
| 02 MO | Businessplan  | M  |
| 03 DI | Grundlagen der Lebensmittelhygiene Wow! Service mit Herz & Leidenschaft | M  |
| 04 MI | Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte II                        | M  |
| 05 DO |   |    |
| 06 FR |   |    |
| 07 SA |   |    |
| 08 SO |   |    |
| 09 MO | Datenschutzgrundverordnung DSGVO – Was ist zu tun?                      | P  |
| 10 DI |   |    |
| 11 MI |   |    |
| 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   |    |