SEMINARE 2026

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



MAI



JANUA	R	
01 DO	Neujahr	
02 FR		
03 SA		
04 SO		
05 MO		02
06 DI	Heilige Drei Könige	
07 MI		
08 DO		
09 FR		
10 SA		
11 SO		
12 MO		03
13 DI		
14 MI		
15 DO		
16 FR		
17 SA		
18 SO		
19 MO		04
20 DI		
21 MI		
22 DO		
23 FR		
24 SA		
25 SO		
26 MO		0.5
27 DI		
28 MI	Fit und stark ins neue Jahr! Führungs- booster – Persönlichkeitsentwicklung	•
29 DO	Aufzeichnungspflichten im Gastgewerbe	
30 FR		
31 SA		

01 SO	
02 MO	06
03 DI	
04 MI	
05 DO	Kalkulation und Einsparungen im Unternehmen
06 FR	
07 SA	
08 SO	
09 MO	07
10 DI	
11 MI	
12 DO	
13 FR	
14 SA	
15 SO	
16 MO	30
17 DI	
18 MI	
19 DO	
20 FR	
21 SA	
22 SO	
23 MO	Herzlich. Professionell. Unvergesslich: Ihr perfekter Gästeempfang
24 DI	Workshop für Content-Produktion + Canva-Schulung
25 MI	Marketingpower für Hotels & Gastronomie – Alle Erfolgsfaktoren an einem Tag
26 DO	
27 FR	
28 SA	

01	SO	
		Qualitäts- und Konfliktmanagement
02	МО	Teamkultur mit Vertrauen – Psycho- logische Sicherheit als Erfolgsschlüssel
03	DI	Wertschöpfung durch Wertschätzung
04	MI	
05	DO	
06	FR	
07	SA	
08	SO	
09	МО	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft – Prozessmanagement und Prozesslandschaften Tag 1
10	DI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft – Kalkulation und Rentabilität im Gastgewerbe Tag 2
11	MI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft – Kalkulation und Rentabilität im Gastgewerbe Tag 3
12	DO	
13	FR	
14	SA	
15	SO	
16	МО	1:
17	DI	
18	MI	Podcast-Seminar – Produktion und Vermarktung
19	DO	
20	FR	
21	SA	
22	SO	
23	МО	Mitarbeiterführung-Personalwesen – Rekrutierung der Mitarbeiter Tag 1
24	DI	Mitarbeiterführung-Personalwesen – Persönlichkeitsentwicklung Teil I Tag 2
25	MI	
26	DO	
27	FR	
28	SA	
29	SO	
30	МО	1
31	DI	

01	MI		
02	DO		
03	FR	Karfreitag	
04	SA		
05	SO	Ostersonntag	
06	МО	Ostermontag	1.
07	DI		
08	MI		
09	DO		
10	FR		
11	SA		
12	SO		
10	MC	Revolution KI: Erfolgreiches Gastgeber-Marketing mit ChatGPT & Co!	
13	МО	Coach statt Chef – Potenziale entfalten statt Ansagen machen	
14	DI	Einblick in die Vorschriften	
15	MI	Generationswechsel	
16	DO		
17	FR		
18	SA		
19	SO		
20	МО	Kompetent auch wenn es mal schwierig wird	
21	DI	Effizientere Prozesse durch Digitalisierung	
22	MI	Zeit- und Selbstmanagement	
23	DO		Ī
24	FR		
25	SA		
26	SO		
27	МО	Führungs-Akademie Teil 1	1
28	DI	Führungs-Akademie Teil 1 Tag 2	•
29	MI		
30	DO	-	

01	FR	Tag der Arbeit
02	SA	
03	SO	
04	МО	Marketing-Workshop – Das Marketing Konzept Tag 1
05	DI	Marketing-Workshop – Erfolgreiches Online- und Social Media – Marketing für Gastgeber! Tag 2
06	MI	Marketing-Workshop – Erfolgreiches Online- und Social Media – Marketing für Gastgeber! Tag 3
07	DO	
08	FR	
09	SA	
10	SO	
11	МО	20
12	DI	
13	MI	Mitarbeiterkommunikation – Der Schlüssel zum Erfolg
14	DO	Christi Himmelfahrt
15	FR	
16	SA	
17	SO	
18	МО	Standards & Qualitätssicherung im Housekeeping
19	DI	Housekeeping positiv gestalten – Attraktivität erhöhen
20	MI	Fotos und Videos erstellen mit KI
21	DO	
22	FR	
23	SA	
24	SO	Pfingstsonntag
25	МО	Pfingstmontag 22
26	DI	
27	MI	
28	DO	
29	FR	
30	SA	
31	SO	

JUI	NI		
01	МО		23
02	DI		
03	MI		
04	DO	Fronleichnam	
05	FR		
06	SA		
07	SO		
08	МО		24
09	DI	Erfolgsfaktor – Feedback	
10	MI		
11	DO		
12	FR		
13	SA		
14	SO		
15	МО	Mitarbeiter-Rekrutierung für Gastro & Event	•
16	DI	Die nächste Betriebsprüfung kommt gewiss! Worauf kommt es an und wie kann ich mich darauf vorbereiten?	
17	MI	Brainfit: Gedächtnis trifft KI	•
18	DO		
19	FR		
20	SA		
21	SO		
22	МО	KI-Pricing für Hoteliers: Von der Vorbe- reitung bis zur erfolgreichen Steuerung	•
23	DI	Mehr Umsatz, mehr Gästezufriedenheit – Cross- und Upselling in der Anwendung	•
24	MI	Future Skills: Resilienz – Stressbewältigung – mentale Stärke	•
25	DO		
26	FR		
27	SA		
28	SO		
29	МО		27
	DI		

SEMINARE 2026

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





1
Schlagfertigkeit kann man lernen Führungs-Akademie Teil 2 Tag 1
Führungs-Akademie Teil 2
1
Stark bleiben, wenn's drauf ankommt – Resilienz im Alltag leben
Live-Produktion – Events, Streaming & Mobile Studios
1
)
Mitarbeiterführung – Personalwesen –
Mitabalizefilhrung - Personahusen -
Mitarbeiterführung – Personalwesen – Nachwuchsischerung Tag 1 Mitarbeiterführung – Personalwesen –
Mitarbeiterführung – Personalwesen – Nachwuchsischerung Tag 1 Mitarbeiterführung – Personalwesen – Arbeitsrecht Täg 2 Mitarbeiterführung – Personalwesen
Mitarbeiterführung – Personalwesen – Nachwuchsicherung Tag 1 Mitarbeiterführung – Personalwesen – Arbeitsrecht Tag 2 Mitarbeiterführung – Personalwesen – Persönlichkeitsentwicklung 2 Tag 3
Mitarbeiterführung – Personalwesen – Nachwuchsicherung Tag 1 Mitarbeiterführung – Personalwesen – Arbeitsrecht Tag 2 Mitarbeiterführung – Personalwesen – Persönlichkeitsentwicklung 2 Tag 3
Mitarbeiterführung – Personalwesen – Nachwuchsicherung Tag 1 Mitarbeiterführung – Personalwesen – Arbeitsrecht Tag 2 Mitarbeiterführung – Personalwesen – Persönlichkeitsentwicklung 2 Tag 3
Mitarbeiterführung – Personalwesen – Nachwuchsicherung Tag 1 Mitarbeiterführung – Personalwesen – Arbeitsrecht Tag 2 Mitarbeiterführung – Personalwesen – Persönlichkeitsentwicklung 2 Tag 3
Mitarbeiterführung – Personalwesen – Nachwuchsicherung Tag 1 Mitarbeiterführung – Personalwesen – Arbeitsrehr Tag 2 Mitarbeiterführung – Personalwesen – Persönlichkeitsentwicklung 2 Tag 3 Digitalisierung & KI im Housekeeping:
Mitarbeiterführung – Personalwesen – Nachwuchsicherung Tag 1 Mitarbeiterführung – Personalwesen – Arbeitsrecht Mitarbeiterführung – Personalwesen – Persönlichkeitsentwicklung 2 Tag 3 Digitalsierung & KI im Housekeeping: Effizienz, Innovation & Zukunft
Mitarbeiterführung – Personalwesen – Nachwuchsicherung Tag 1 Mitarbeiterführung – Personalwesen – Arbeitsrecht Mitarbeiterführung – Personalwesen – Persönlichkeitsentwicklung 2 Tag 3 Digitalsierung & KI im Housekeeping: Effizienz, Innovation & Zukunft

AUG	UST
01 S	A
02 S	0
03 N	4O 3
04 D)I
05 N	4I
06 D	00
07 F	R
08 S	A
09 S	0
10 N	4O 3
11 D	I
12 N	4I
13 D	00
14 F	R
15 S	A
16 S	0
17 N	4O 3
18 D)I
19 N	П
20 D	00
21 F	R
22 S	A
23 S	0
24 N	4O 3
25 D	Ι
26 N	П
27 D	00
28 F	R Mariä Himmelfahrt
29 S	A
30 S	0
31 N	4O 3

01 DI		
02 MI		
03 DO		
04 FR		
05 SA		
06 SO		
07 MO		37
08 DI		
09 MI		
10 DO		
11 FR		
12 SA		
13 SO		
14 MO		38
15 DI		
16 MI	Kalkulation und Einsparungen	•
17 DO		
18 FR		
19 SA		
20 SO		
21 MO		39
22 DI		
23 MI		
24 DO		
25 FR		
26 SA		
27 SO		
28 MO		4(
29 DI		
30 MI		

OK	TOB	ER	NO	VEN	1BER
01	DO		SA	SO	Allerhe
02	FR		02	МО	
03	SA	Tag der Deutschen Einheit	03	DI	
04	SO		04	MI	
05	МО	41	05	DO	
06	DI		06	FR	
07	MI		07	SA	
08	DO		08	SO	
09	FR		09	МО	Aufzeichn fit im dok
10	SA		10	DI	Effiziente
11	SO		11	MI	
12	МО	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft – von der Buchhaltung bis zur Bilanz Tag l	12	DO	
13	DI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft – von der Buchhaltung bis zur Bilanz Tag 2	13	FR	
14	MI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft – Gastgewerberecht Tag 3	14	SA	
15	DO	Qualitäts- und Konfliktmanagement	15	SO	
16	FR		16	МО	
17	SA		17	DI	Konflikt u
18	SO		18	MI	Als Einkä Unterneh
19	МО	Teampower entfesseln – Rollen erkennen, Stärken nutzen, Dynamiken verstehen	19	DO	
20	DI	Visual Content Creation Führungs-Akademie Teil 3 Tag 1	20	FR	_
21	MI	Führungs-Akademie Teil 3 Tag 2	21	SA	
22	DO		22	SO	
23	FR		23	МО	Selbstbew Grenzen
24	SA		24	DI	
25	SO		25	MI	
26	МО	Erfolgreiches Housekeeping-Team: Moti- vation, Entwicklung & Zusammenarbeiten	26	DO	_
27	DI	Housekeeping und das Zimmerchecken – Mit System geht alles leichter	27	FR	
28	MI		28	SA	
29	DO		29	SO	
30	FR		30	МО	Hilaritas Gelassenh
31	SA		-		

SA	SO	Allerheiligen	
02	МО		45
03	DI		
04	MI		
05	DO		
06	FR		
07	SA		
80	SO		
09	МО	Aufzeichnungspflichten im Gastgewerbe – fit im dokumentieren von A–Z	•
10	DI	Effizientere Prozesse durch Digitalisierung	•
11	MI		
12	DO		
13	FR		
14	SA		
15	SO		
16	МО		47
17	DI	Konflikt und Mediation	•
18	MI	Als Einkäufer gestärkt zum Unternehmenserfolg beitragen	•
19	DO		
20	FR		
21	SA		
22	SO		
23	МО	Selbstbewusst statt ausgebrannt – Grenzen setzen & Unterstützung holen	•
24	DI		
25	MI		
26	DO		
27	FR		
28	SA		
29	SO		
30	МО	Hilaritas – die Kunst der heiteren Gelassenheit	•

DE	ZEM	IBER
01	DI	
02	MI	
03	DO	
04	FR	
05	SA	
06	SO	
07	МО	5
80	DI	
09	MI	
10	DO	
11	FR	
12	SA	
13	SO	
14	МО	5
15	DI	
16	MI	
17	DO	_
18	FR	
19	SA	
20	so	
21	МО	55
22	DI	
23	MI	
24	DO	Heiligabend
25	FR	1. Weihnachtstag
26	SA	2. Weihnachtstag
27	SO	
28	МО	0
29	DI	
30	MI	
31	DO	Silvester