

SEMINARE 2018

Alle Informationen zu unseren Seminaren finden Sie unter: www.btg-service.de



JULI

01 SO	
02 MO	27
03 DI	Der Businessplan in der Hotellerie und Gastronomie (M)
04 MI	
05 DO	
06 FR	
07 SA	
08 SO	
09 MO	Yield Management für Einsteiger (M)
10 DI	
11 MI	
12 DO	
13 FR	
14 SA	
15 SO	
16 MO	Ambiente schaffen – Erfolg sichern! (M)
17 DI	Englisch mit Gästen (M)
18 MI	
19 DO	
20 FR	
21 SA	
22 SO	
23 MO	30
24 DI	
25 MI	
26 DO	
27 FR	35
28 SA	
29 SO	
30 MO	31
31 DI	

AUGUST

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

SEPTEMBER

01 SA	
02 SO	
03 MO	36
04 DI	
05 MI	
06 DO	
07 FR	
08 SA	
09 SO	
10 MO	37
11 DI	
12 MI	Mitarbeitermotivation im Housekeeping (M)
13 DO	Brandschutz in der Gastronomie und Hotellerie (N)
14 FR	
15 SA	
16 SO	
17 MO	Qualitäts- und Konfliktmanagement (M)
18 DI	Qualitäts- und Konfliktmanagement ServiceQualität Deutschland Seminar (M)
19 MI	Qualitäts- und Konfliktmanagement ServiceQualität Deutschland Seminar (M)
20 DO	
21 FR	
22 SA	
23 SO	
24 MO	39
25 DI	
26 MI	
27 DO	
28 FR	
29 SA	
30 SO	

OKTOBER

01 MO	40
02 DI	
03 MI	Tag der Deutschen Einheit
04 DO	
05 FR	
06 SA	
07 SO	
08 MO	41
09 DI	Mitarbeiterführung im Gastgewerbe – Personalwesen Teil II (M)
10 MI	Mitarbeiterführung im Gastgewerbe – Personalwesen Teil II (M)
11 DO	Mitarbeiterführung im Gastgewerbe – Personalwesen Teil II (M)
12 FR	Online- & Social Media Marketing (N)
13 SA	
14 SO	
15 MO	42
16 DI	
17 MI	
18 DO	Erfolgsfaktor Feedback-/Beschwerdemanagement (M)
19 FR	
20 SA	
21 SO	
22 MO	Allergenmanagement in der Gastronomie (M)
23 DI	Revenue-Management & Dynamic Pricing für Anwender (M)
24 MI	
25 DO	Brandschutz Neukunden Aqoise (S, M)
26 FR	
27 SA	
28 SO	
29 MO	44
30 DI	
31 MI	

NOVEMBER

01 DO	Allerheiligen
02 FR	
03 SA	
04 SO	
05 MO	Hotelbewertungen – Kompetenter Umgang mit Onlinebewertungen (M)
06 DI	Housekeeping: Prozesse und Strukturen optimieren (M)
07 MI	Servicekult (M)
08 DO	Dienstleistungsqualität neu denken (M)
09 FR	
10 SA	
11 SO	
12 MO	46
13 DI	ServiceQualität Deutschland Seminar BGM (M)
14 MI	ServiceQualität Deutschland Seminar (M)
15 DO	Grundlagen der Lebensmittelhygiene (M)
16 FR	
17 SA	
18 SO	
19 MO	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein II (M)
20 DI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein II (M)
21 MI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein II (M)
22 DO	Persönlichkeitsentwicklung (M)
23 FR	
24 SA	
25 SO	
26 MO	Das 1x1 der PR (M)
27 DI	
28 MI	
29 DO	
30 FR	

DEZEMBER

01 SA	
02 SO	
03 MO	Fremdfirmen im Housekeeping (M)
04 DI	
05 MI	Führungs-Akademie in mehreren Modulen – Teil III (M)
06 DO	Führungs-Akademie in mehreren Modulen – Teil III (M)
07 FR	
08 SA	
09 SO	
10 MO	50
11 DI	
12 MI	
13 DO	
14 FR	
15 SA	
16 SO	
17 MO	51
18 DI	
19 MI	
20 DO	
21 FR	
22 SA	
23 SO	
24 MO	Heiligabend 52
25 DI	1. Weihnachtstag
26 MI	2. Weihnachtstag
27 DO	
28 FR	
29 SA	
30 SO	
31 MO	Silvester 01