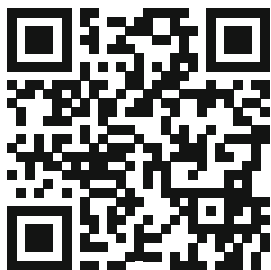


Anmeldung

Melden Sie sich **online** an!

Sparen Sie bis zum 20.12.2024

50 Euro mit dem Code: **COLTENE50**



pxl.coltene.com/muenchen25

Alternativ können Sie uns dieses Anmeldeformular per Foto/Scan an events.de@coltene.com senden. Bitte beachten Sie, der Rabatt gilt nicht bei einer E-Mail-Registrierung!

Hiermit melde ich mich / uns für die Fortbildung am 25.01.2025 in München an:

Teilnehmer (bitte Titel, Vorname und Nachname angeben):

Teilnahme am Abendprogramm: Ja Nein

Begleitperson Kochkurs + Abendessen: 230,00 € zzgl. MwSt.

Praxis-/Rechnungsanschrift:

Bei Fragen zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an:

Coltène/Whaledent GmbH + Co. KG

Raiffeisenstraße 30 | 89129 Langenau | T +49 7345 80 50

Fortbildung

Termin	Samstag, 25.01.2025 08:30 – 17:00 Uhr
Ort	Andi Schweigers Kochschule Innere Wiener Straße 19 81667 München
Programm	Kochkurs mit Andi Schweiger inklusive Abendessen und Getränken
Gebühren	840,00 € zzgl. MwSt. pro Person - inkl. Kochkurs, Kochschürze, Abendessen und Getränke - inkl. Verpflegung und Material beim Kurs - inkl. Workshop-Kit und Goodiebag Bei einer Online Registrierung mit dem Code COLTENE50 erhalten Sie 50,00 € Ermäßigung!
Punkte	9 Fortbildungspunkte, Bewertung gemäß BZÄK / DGZMK
Material	Bitte bringen Sie eine Lupenbrille, wenn vorhanden, und extrahierte trepanierte Zähne (Pulpakammerdach vollständig entfernt und gerader Zugang zu den Wurzelkanaleingängen) mit. Wir empfehlen die Zähne in Kochsalzlösung oder Wasser feucht zu lagern, nicht in H ₂ O ₂ .

* Limitierte Teilnehmerzahl. Die Anmeldefrist endet zwei Wochen vor der Veranstaltung, Stornierungen sind nur schriftlich und bis zwei Wochen vor Kursbeginn möglich. Andernfalls wird die volle Kursgebühr berechnet. Es kann ein Ersatzteilnehmer benannt werden. Bei ungenügender Teilnehmerzahl kann die Fortbildung unsererseits abgesagt werden.



Einladung zum Workshop

inkl. Kochkurs
mit Andi Schweiger



ENDO MEETS
KOCHKUNST

25. Januar 2025

München



COLTENE

008633 09/24

Kursinhalt



Endo-Innovationen, die Spaß machen!

In den letzten 20 Jahren hat die Forschung im Bereich der Wurzelkanalbehandlung viele Innovationen hervorgebracht. Neue Werkstoffe, neue Instrumente und innovative Techniken wurden entwickelt, die einen einfachen, sicheren und schonenden Behandlungsablauf ermöglichen.

Im Kurs wird ein digitales Assistenz-System zur Wurzelkanalaufbereitung vorgestellt. Dieses System lässt Sie Kanalmorphologien sicher und effizient aufbereiten.

In vielen praktischen Übungen werden Sie die Möglichkeit haben, den Motor sowie ein neues Feilensystem zu testen und anzuwenden. Die innovativen Feilen besitzen aufgrund ihres Herstellungsverfahrens völlig neue Eigenschaften. Ein Formgedächtnis erlaubt es, den ursprünglichen Zustand der Feilen wiederherzustellen.

Außerdem lernen Sie weitere ausgeklügelte Lösungen kennen, die Ihren Arbeitsalltag erleichtern und Sie erhalten Tipps zur Abrechnung.

Theoretischer Teil

- Diagnostik, Kofferdam, Zugangspräparation
- Längenbestimmung (elektrometrisch)
- Wurzelkanalaufbereitung
- Spülmanagement / Spülprotokoll
- Wurzelkanalobturation
- Abrechnung endodontischer Leistungen

Praktischer Teil

- Zahlreiche Hands-on Übungen am Übungszahn und an natürlichen Zähnen

Für die Teilnehmer stehen im Rahmen der praktischen Übungen die entsprechenden Systeme, Geräte und Materialien zur Verfügung. Ein hochwertiges Workshop-Kit zum Mitnehmen sowie ein Goodiebag sind in der Kursgebühr enthalten.

Gerne können Sie Fallbeispiele mitbringen und sich vor Ort mit den Teilnehmenden austauschen.



Referent

Dr. Günther Stöckl

Zahnarzt in eigener Praxis in Rottenburg/Laaber und Spezialist für Endodontologie (DGET, DGZ, EDA) und Parodontologie (ÖGP). Seit 2008 Referententätigkeit und Veröffentlichungen im Bereich Endodontologie und mikroskopunterstützte Zahnmedizin.

Programm

08:30 – 09:00 Uhr	Begrüßungskaffee
09:00 – 12:00 Uhr	Fortbildung Teil 1
12:00 – 13:00 Uhr	Mittagessen
13:00 – 17:00 Uhr	Fortbildung Teil 2
ab 17:00 Uhr	Kochkurs mit Andi Schweiger: Ganz entspannt können Sie entscheiden, ob Sie beim Schnibbeln helfen oder dem Meisterkoch über die Schulter schauen oder einfach ein Glas Wein trinken und gute Gespräche führen. Genießen Sie ein Abendessen aus heimischen, regionalen Produkten - alles natürlich in Bio-Qualität - in Andi's Kochschule.



Sterne- und TV-Koch

Andi Schweiger

Andi Schweiger ist begnadeter Sterne- und Fernsehkoch sowie Buchautor. Einer breiten Öffentlichkeit wurde er vor allem als Protagonist der Doku-Soap „Die Kochprofis - Einsatz am Herd“ auf RTL II bekannt oder auch als Koch beim ARD-Buffer.

Stationen seiner kulinarischen Reise waren u.a. Vincent Klinks Restaurant Wielandshöhe in Stuttgart, das Londoner Hotel Dorchester und das Mandarin Oriental in München. Im Restaurant Cocoon in München wurde er erstmals Küchenchef. 2006 machte er sich mit dem Restaurant Schweiger² in München selbstständig. Er erhielt seinen Michelin-Stern 2009 und behielt ihn bis 2016, als er sein Restaurant an seinen Küchenchef übergab. Seit 2013 leitet er Andi Schweigers Kochschule in München.

