

# Anmeldung

Bitte füllen Sie die nachfolgenden Felder aus und senden uns ein Foto / Scan per E-Mail an [events.de@coltene.com](mailto:events.de@coltene.com) oder nutzen Sie die Postantwort. Eine Anmeldung per Fax ist leider nicht mehr möglich!

Hiermit melde ich mich / uns für die Fortbildung am 01.10.2022 in Herten an:

Teilnehmer (bitte Titel, Vorname und Nachname angeben):

---

---

---

Praxisstempel / Rechnungsanschrift:

Ich möchte regelmäßig von der COLTENE Gruppe Informationen zu deren Angeboten aus dem Bereich Dentale Verbrauchsmaterialien per E-Mail erhalten. Zu diesem Zweck stimme ich der Speicherung und Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten im Rahmen der Datenschutzerklärung von COLTENE ([eprivacy.coltene.com](mailto:eprivacy.coltene.com)) zu. Der Verarbeitung kann ich jederzeit per E-Mail an [campaigns@coltene.com](mailto:campaigns@coltene.com) widersprechen.

E-Mail (für Bestätigung)

---

Datum, Unterschrift

---

**Bei Fragen zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an:**

Coltène/Whaledent GmbH + Co. KG  
Raiffeisenstraße 30 | 89129 Langenau | T +49 7345 80 50

# Fortbildung

<b>Termin</b>	<b>Samstag, 01.10.2022</b> <b>09:30 - 17:00 Uhr</b>
<b>Ort</b>	Katze im Busch Herner Straße 67 45699 Herten
<b>Programm</b>	Ab 17:00 Uhr Kochevent und Küchenparty mit Show- und TV-Köchin Pia-Engel Nixon inklusive Abendessen und begleitenden Getränken.
<b>Gebühren</b>	<b>449,00 €</b> zzgl. MwSt. pro Person (inkl. Verpflegung, Material und Rahmenprogramm)
<b>Punkte</b>	<b>8 Fortbildungspunkte</b> Bewertung gemäß BZÄK / DGZMK

## Material

Bitte bringen Sie Ihre Polymerisationslampe, Schutzbrille, Diamantinstrumente, Modellierinstrumente für Front- und Seitenzahnfüllungen und – wenn vorhanden – Ihre Lupe mit.

Limitierte Teilnehmerzahl. Die Anmeldefrist endet 2 Wochen vor der Veranstaltung. Stornierungen sind nur schriftlich und bis 2 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. Kochevent  
mit TV-Köchin Pia-Engel Nixon

# RESTO MEETS KULINARIK



 01.10.2022

 Herten



COLTENE.DACH



COLTENE.DE

 **COLTENE**

# Kursinhalt

„Drum prüfe, wer (und wie man) sich ewig bindet.“  
Das adhäsive Praxiskonzept als der neue „Goldstandard.“

Von der mikroinvasiven Infiltration bis zur adhäsiv befestigten Teilkrone. Aus der Forschung in die Praxis!

In diesem Workshop werden „Tipps und Tricks aus der Praxis für die Praxis“ Schritt für Schritt erklärt und praxistauglich demonstriert.

## Themen

- Ein Konzept für alle adhäsiven Fälle: Keramik, Komposit, High-Tech-Polymer (CAD/CAM Block), Deep margin elevation (DME), Immediate Dentin Sealing (IDS), Selective Bonding, Glasfaser-Netze / Stifte – Wie werden diese Materialien miteinander, sowie mit dem Zahn adhäsiv verbunden?
- CEREC – Was bringen die neuen Materialien?
- Mikroskop nur für Endo? Oder schon früher bei der adhäsiven Restauration?
- Kofferdam, warum nicht? Ab jetzt gerne! Applikation einfach und selbstverständlich
- Neue Präparationsmethoden mit Ultraschall, kinetischer Kavitätenpräparation, oszillierenden Feilen

Im Rahmen der praktischen Übungen stehen die entsprechenden Geräte und Materialien zur Verfügung. Ein Referentenmikroskop ist vor Ort.

Gerne können Sie uns vorab Fragen senden, mit Stichwort „Herten 01.10.2022“ an [events.de@coltene.com](mailto:events.de@coltene.com)! Diese werden im Kurs diskutiert und beantwortet.



## Referent

Jürgen D. Wettlaufer

Niedergelassener Zahnarzt in eigener Praxis in Mainz seit 1996, spezialisiert auf Prophylaxe, adhäsive ästhetische Zahnmedizin, Endodontie und Mikrozahnmedizin, Fort- und Weiterbildung im In- und Ausland u. a. an den Universitäten Genf, Basel, Zürich, Boston und Los Angeles, Referententätigkeit zu den Themen Kofferdam, Mikrozahnmedizin und adhäsive Restaurationen.

## Programm

- 09:30 *Begrüßungskaffee und Snack*
- 10:00 Einführung in das Praxiskonzept, Kofferdamübung
- 12:00 *Mittagessen*
- 13:00 Adhäsive Konzepte mit praktischer Anwendung
- 15:00 *Kaffeepause*
- 15:30 CEREC, Fragen und Diskussion

Bei der anschließenden Küchenparty mit Pia-Engel Nixon können Sie beim Schnibbeln helfen, der Meisterköchin über die Schulter schauen oder einfach ein Glas Wein trinken und gute Gespräche führen.



## Show- und TV-Köchin

Pia-Engel Nixon

Die gelernte Köchin lebt die Liebe zur Kreativität in ihrer Berufung als TV-, Show- und Event-Köchin aus. Stationen ihrer kulinarischen Reise waren u. a. eine eigene Kochschule, die Zusammenarbeit mit Frank Rosin in der Sendung „Gekauft, gekocht, gewonnen“ sowie ein eigenes Restaurant. Aktuell steht sie sonntags live für das Sat.1 Frühstücksfernsehen am Herd.

Bitte  
freimachen  
oder  
per E-Mail

Coltène/Whaledent GmbH + Co. KG  
Marketing  
Raiffeisenstraße 30  
89129 Langenau

Anmeldung  
» Resto meets Kulinarik «

