

MC 2026

MASTERCLASS

implantologie

mit Dr. Kai Zwanzig



mit Rahmenprogramm:
D & Wine
Dentistry



18
CME
Punkte
je Modul



Alle Module mit Live-OP / Behandlung & Hands-on-Kurs

MASTERCLASS IMPLANTOLOGIE

mit Dr. Kai Zwanzig, Oralchirurg, Spezialist Implantologie & Parodontologie



ARGON Dental

Franz-Kirsten-Straße 1, 55411 Bingen am Rhein, Germany
Tel. +49 (0) 6721 / 3096-0, Fax +49 (0) 6721 / 3096-29
www.argon-dental.de

VORWORT

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Freundinnen und Freunde des Hauses Argon Dental,

wir präsentieren Ihnen die **MasterClass Implantologie** von und mit Dr. med. dent. Kai Zwanzig im Herbst 2026.

Es erfüllt uns mit großer Freude, dass seine zahnärztliche Kunst in enger Verbindung mit unserer Innovationsfreude im Rahmen der oralen Implantologie immer stärkere Beachtung findet und wir auch während der vergangenen Monate pandemiebedingter Herausforderungen mit der MasterClass, dem Flaggschiff unserer Fortbildungen, stets Kurs gehalten haben.

Bei der MasterClass Kursreihe haben Sie die einmalige Gelegenheit, Dr. Zwanzig nicht mehr nur als Referent auf dem Podium zu erleben, sondern im Rahmen **detaillierter Vorträge, Live-Behandlungen in unserer Klinik und Hands-On-Übungen** mit hohem Praxisbezug persönlich seine Philosophie des „Stable Tissue Concepts“ intensiv zu verinnerlichen. Der exklusive Rahmen einer familiären Gruppe inklusive des hochkarätigen Rahmenprogramms ist bewusst gewählt, damit viel Platz für den kollegialen Austausch und gemeinsames Erleben bleibt.

Der Kurs ist in **drei Wochenend-Module** (jeweils von Freitag Nachmittag bis Sonntag zur Abreise) unterteilt um Ihnen die Möglichkeit zu geben, themenspezifisch Ihre Fähigkeiten zu schärfen. Wir empfehlen aufgrund Dr. Zwanzigs implantologischer Gesamtbetrachtungsphilosophie die Buchung der kompletten Kursreihe. Sie erhalten selbstverständlich das Argon Qualitätszertifikat nebst Fortbildungspunkten.

Zudem besteht auf der Homepage die Möglichkeit, eine intensive **Online-Fachberatung** durch uns zu buchen. Wir informieren Sie auch über aktuelle Zusatzkurse und bundesweite Präsenzveranstaltungen, bei denen wir vor Ort sind. Und nicht zuletzt gibt es hier für Sie auch die Möglichkeit, sich zu dieser Kursreihe bequem online anzumelden.

Wir sind hier im UNESCO-Weltkulturerbe Mittelrheintal sehr gerne Ihre Gastgeber. **Kommen Sie zu uns und erleben Sie die implantologischen Fortbildung, über die ganz Deutschland spricht.** Dr. Zwanzig und wir von Argon freuen uns auf Sie.

Mit den besten Grüßen aus Bingen am Rhein

Ihr Team von **Argon Dental**



we are creating
STABLE TISSUE

MasterClass Implantologie Modul 1 – 3

mit Dr. Kai Zwanzig, Oralchirurg, Spezialist Implantologie & Parodontologie

Alle Module mit Live-OP / Behandlung & Hands-on

Modul 1: 04.–05. September 2026

Thema: Implantieren und Augmentieren

Mit anschließendem Rahmenprogramm „Wine&Dentistry“ im Weingut Diel inkl. Weinprobe, VDP Mitglied – Verband Deutscher Prädikatsweingüter

Modul 2: 09.–10. Oktober 2026

Thema: Weichgewebe – „The Tissue is the Issue“

Mit anschließendem Rahmenprogramm „Wine&Dentistry“ im Weingut Kruger-Rumpf in Münster-Sarmsheim

Modul 3: 13.–14. November 2026

Thema: „Prothetik, Guided Surgery und minimal invasive Implantologie“

Mit anschließendem Rahmenprogramm „Wine&Dentistry“ im Weingut Dr. Corvers-Kauter in Oestrich-Winkel

Für jedes Implantologische Fortbildungsmodul erhalten Sie jeweils **18 Punkte** für Ihre zertifizierte Fortbildung.

Die praktischen Übungen werden mit Knochenersatzmaterial für ein System der gesteuerten knöchernen Regeneration (GBR) der ARGON Dental, mit dem K3Pro Implantat-System, mit KEM und Membranen von Kurspartnern sowie mit Mikro-Instrumentensets durchgeführt und jedem Teilnehmer zur Verfügung gestellt. **Bringen Sie bitte Ihre Lupenbrille mit.**

Tipp: Im Falle unvorhergesehener Stornierungen kann der Abschluss einer Reiserücktrittsversicherung sinnvoll sein.



Referent: Dr. med. dent. Kai Zwanzig

Oralchirurg, Spezialist Implantologie & Parodontologie

VITA

- Jahrgang 1975
- Studium der Zahnmedizin und Promotion an der WWU Münster
- 4-jährige Weiterbildung zum Fachzahnarzt für Oralchirurgie
- niedergelassen in Gemeinschaftspraxis mit Dr. Bodo Zwanzig seit 2007
- Gründung einer Überweiserpraxis für zahnärztliche Chirurgie
- Spezialisierung in den Bereichen komplexe orale Implantologie, plastische Parodontalchirurgie, Frontzahnästhetik und vollkeramische Restaurationen
- Autor von Fachartikeln zum Thema Implantologie und Vollkeramik
- Fortbildungsreferent Implantologie
- Fortbildungsreferent CAD/CAM Zahnersatz
- Mitglied in der DGZMK, DGI, BDO und DGParo
- Hospitationspraxis der DGI und APW
- Veröffentlichungen in diversen Fachmagazinen

KONTAKT:

Dr. med. dent. Kai Zwanzig
Oralchirurg, Spezialist Implantologie & Parodontologie
Praxis für Zahnheilkunde und Implantologie Bielefeld
Mauerstraße 8
33602 Bielefeld



Erhalten Sie vorab
exklusive Video-
Einblicke in unsere

MasterClass:

www.argon-dental.de

Modul1:04.–05.September 2026

Thema: Implantieren und Augmentieren
(Sie erhalten **18 Punkte** für Ihre zertifizierte Fortbildung)

Wer implantiert, muss auch augmentieren. Die wenigsten Implantationen kommen ohne den Aufbau von Knochen aus, da ausreichend stabiler Knochen eine der Voraussetzungen für den Langzeiterfolg eines Implantats ist.

Im **MasterClass Modul 1** werden die Anforderungen an ein modernes Implantatsystem erläutert und verschiedenste Möglichkeiten der Augmentation gezeigt. Außerdem wird der wichtige Aspekt beleuchtet, wie man größere Augmentationen möglichst vermeiden kann.

Von Sofortimplantation über Socketpreservation, von kleinen lateralen Aufbauten bis hin zu großen, komplexen Rekonstruktionen mit Schallentechnik. Wir werden genau auf die einzelnen Indikationen eingehen und zeigen, wie man mit allogenen Spenderknochen erfolgreich behandeln kann.

In einem ausführlichen Hands-on-Teil werden wir mit Ihnen intensiv Schnitt- und Nahttechniken üben, kleinere Augmentationen am Schweinekiefer durchführen und Ihnen das K3Pro System erklären, so dass anschließend jeder in der Lage sein sollte, das Erlernte in der eigenen Praxis durchzuführen.

Zeitlicher Ablauf

Fr. 04.09. von 14:00 Uhr – 18:00 Uhr	Kurszeitraum Modul 1 (dazwischen Pausen mit Snacks und Catering)
ab 20:00 Uhr	gemeinsames Dinner und Übernachtung Hotel „Papa Rhein“ in Bingen am Rhein
Sa. 05.09. von 09:00 Uhr – 17:00 Uhr	Kurszeitraum Modul 1 (dazwischen Pausen mit Snacks und Catering)
17:00 Uhr	Abfahrt ins Hotel „Papa Rhein“ für kurze Pause
18:00 Uhr	Abholung durch unseren Shuttle-Service und Fahrt zum VDP Weingut Schlossgut Diel, Burg Layen
18:30 Uhr	Weinprobe im Schlossgut Diel, Kellerführung und anschließendes gemeinsames 3-Gänge Menü im Schlossgut Diel
ca. 22:30 Uhr	Abholung unseres Shuttleservice und Rückfahrt zum Papa Rhein Hotel nach Bingen am Rhein mit dortiger Übernachtung
So. 06.09.	bis 11:00 Uhr Frühstück / Check-out / Heimreise



Spitzenweine in historischer Kulisse

Unsere erste, exklusive Weinreise führt uns zum **Schlossgut Diel, Burg Layen nach Rummelsheim**. Die im 13. Jahrhundert erbaute Burg Layen kam im Jahr 1802 in den Besitz der Familie Diel.

Nach einem Begrüßungssekt zum Empfang und einer Besichtigung des Schlossgut Weinkellers, können sich die Teilnehmer demgemäß einge-

stimmt auf feine kulinarische Genüsse in der ungezwungenen Atmosphäre freuen, welche darüberhinaus durch eine moderierte Weinprobe ergänzt wird. Denn passend zum 3-Gänge Menü werden den Teilnehmern verschiedene exzellente Weine vom **Schlossgut Diel, Burg Layen** kredenzt.

Vom Schlossgut Diel erfahren Sie dabei viel Wissenswertes über den Reichtum ihres Terroirs, die Mineralik ihrer Rieslinge, die Finesse ihrer Pinot Noirs und die Vielschichtigkeit ihrer weißen Burgunder. 1989 erfolgte die Aufnahme des Schlossgut Diels in den VDP – Verband Deutscher Prädikatsweingüter und heute steht der Name Diel schlicht für Spitzenqualität.

Nach Lust und Laune der Teilnehmer wird unser Shuttle-Service zu vorgerückter Stunde die Teilnehmer wieder zurück zum „PAPA RHEIN“ Hotel nach Bingen am Rhein bringen.



Modul 2: 09.–10. Oktober 2026

Thema: Weichgewebe – „The Tissue is the Issue“

(Sie erhalten **18 Punkte** für Ihre zertifizierte Fortbildung)

Im MasterClass Modul 2 werden wir uns intensiv mit dem Weichgewebsmanagement beschäftigen. Weichgewebe ist mindestens so wichtig wie Knochen, wenn nicht sogar der entscheidende Faktor für den Erfolg einer Implantation.

FST, BGT oder Kombitransplantat? Autolog oder allogene? Für jede Indikation gibt es eine Therapieempfehlung, nicht nur im Zusammenhang mit Implantaten.

Auch Rezessionen und deren Deckung an Zähnen werden wir in den Fokus stellen und zeigen, dass viele Defekte auch ohne den Einsatz von körpereigenem Material regeneriert werden können.

Im Hands-on-Teil werden wir an Weichgewebsmodellen und Schweineohren Freilegungstechniken mit apikalen Verschiebelappen und freien Schleimhauttransplantaten üben, sowie Weichgewebsaugmentationen für die Rezessionsdeckung durchführen.

Zeitlicher Ablauf

Fr. 09.10. von 14:00 Uhr – 18:00 Uhr Kurszeitraum Modul 2 (dazwischen Pausen mit Snacks und Catering)
ab 20:00 Uhr gemeinsames Dinner und Übernachtung Hotel „Papa Rhein“ in Bingen am Rhein

Sa. 10.10. von 09:00 Uhr – 17:00 Uhr Kurszeitraum Modul 2 (dazwischen Pausen mit Snacks und Catering)
17:00 Uhr Abfahrt ins Hotel „Papa Rhein“ für kurze Pause
18:30 Uhr Abholung durch unseren Shuttleservice zum Weingut Kruger-Rumpf
ab 19:00 Uhr Kulinarische Weinprobe mit Mehrgang-Menü mit den dazu passenden Weinen
ca. 22:30 Uhr Abholung unseres Shuttleservice und Rückfahrt zum Papa Rhein Hotel nach Bingen am Rhein mit dortiger Übernachtung

So. 11.10. bis 11:00 Uhr Frühstück / Check-out / Heimreise

MIT
LIVE-OP &
HANDS-ON



Nachhaltige Bewirtschaftung, malerische Lagen

Unsere zweite Weinreise führt uns zum Weingut Kruger-Rumpf, dem ersten Weingut an der Nahe, das seit den 1980er Jahren Chardonnay-

Reben anpflanzt und sich immer wieder neu erfindet, um stets mit außergewöhnlichen Weinkreationen zu begeistern.

Der besondere Mut der Weinmacher aus Münster-Sarmsheim vermählt zeitgemäße mit traditionellen Methoden, die vor über hundert Jahren angewandt wurden. Beispiele sind der Einsatz von Holzfässern und das Abstechen von Weinen in unterschiedliche Fässer. Viele Weine, wie der Blanc de Noir, entstanden durch solche Experimente. Dabei bleibt der rote Faden in der Qualität und Identität des Weinguts stets erhalten.

Unsere Teilnehmer haben reichlich Gelegenheit etwas über die außergewöhnliche Philosophie des Weinguts und seinem Credo der Kreislaufwirtschaft zu erfahren. Im Anschluss wird Ihnen ein erlesenes **Mehrgang-Menü** mit den dazu passenden Weinen serviert.



Modul 3: 13.–14. November 2026

Thema: „Prothetik, Guided Surgery und minimal invasive Implantologie“

(Sie erhalten **18 Punkte** für Ihre zertifizierte Fortbildung)

Unsere MasterClass-Reihe schließen wir mit dem Modul 3 und dem wichtigen Thema Prothetik ab. Menschen wollen keine Implantate, Menschen wollen Zähne. Die Aufgabe von Zahnarzt und Zahntechniker ist es, den Patienten funktionell und ästhetisch einwandfrei zu versorgen. Der Patient soll seine neuen Zähne nicht als Ersatz wahrnehmen, sondern das Gefühl haben etwas erhalten zu haben, das zu ihm gehört. In diesem Kursteil werden wir auf verschiedene Implantatsysteme eingehen und deren Vor- und Nachteile besprechen.

Anhand vieler Fallbeispiele zeigen wir Ihnen einen Weg, Ihre Patienten optimal prothetisch zu versorgen.

Besonderes Augenmerk werden wir dabei auf das K3Pro-System legen und zeigen, warum eine konische Innenverbindung das Zünglein an der Waage sein kann. Im praktischen Teil des Kurses werden wir am Modell üben wie man Implantate effizient abformt. Natürlich werden auch moderne intraorale, digitale Abformstrategien besprochen und geübt. Bei allen Techniken werden wir auch die zahntechnische Seite beleuchten, da der Zahntechniker besondere Fähigkeiten zur Herstellung implantatgetragener Restaurationen haben muss.

BESONDERHEIT: Die Kurs-Teilnahme am Modul 3 ist für Ihre/n mitgebrachten Zahntechniker/in kostenlos!*

Zeitlicher Ablauf

Fr. 13.11. von 14:00 Uhr – 18:00 Uhr Kurszeitraum Modul 3 (dazwischen Pausen mit Snacks und Catering)
ab 20:00 Uhr gemeinsames Dinner und Übernachtung Hotel „Papa Rhein“ in Bingen am Rhein

Sa. 14.11. von 09:00 Uhr – 17:00 Uhr Kurszeitraum Modul 3 (dazwischen Pausen mit Snacks und Catering)
17:00 Uhr Abfahrt ins Hotel „Papa Rhein“ für kurze Pause
18:30 Uhr Abholung durch unseren Shuttleservice und Fahrt zum Weingut Dr. Corvers-Kauter nach Oestrich-Winkel
ab 19:00 Uhr Sektempfang und anschließendes 4-Gänge Gans-Menü mit 2 begleitenden Weinen
ca. 22:30 Uhr Abholung unseres Shuttleservice und Rückfahrt zum Papa Rhein Hotel nach Bingen am Rhein mit dortiger Übernachtung

So. 15.11. bis 11:00 Uhr Frühstück / Check-out / Heimreise

MIT
LIVE-OP &
HANDS-ON



Kulinarisches Gänseessen mit ausgezeichneten Weinen

Nach dem letzten Modul der MasterClass Kursreihe, führt unsere Weinreise nach Oestrich-Winkel ins **Weingut Dr. Corvers-Kauter** zum kulinarischen Gänseessen mit sieben ausgezeichneten Weinen.

Aber was macht dieses Weingut zu einem besonderen Highlight? Nun, nicht nur für unseren Dozenten Dr. Kai Zwanzig war es ein Herzens-

wunsch dort die MasterClass zu einem gebührenden Abschluss zu führen, sondern auch die Presse überhäuft das Weingut Dr. Corvers-Kauter mit Lob und Anerkennungen. Dieses Weingut in Oestrich-Winkel steht für exzellente Rieslinge und Pinot Noir aus den großen Lagen des Rheingau, wie z.B. der **Roter Riesling – die Spezialität des Weinguts Dr. Corvers Kauter: 2,5 Trauben im Gault Millau & 3 Sterne Eichelmann.**

Freuen Sie sich auf individuelle Rheingauer Weine mit Charakter, geschliffene Rieslinge, kräftige Rote und eine saisonale Küche, die durch regionale Spezialitäten inspiriert ist.

Das Gänseessen im Weingut ist bereits legendär.

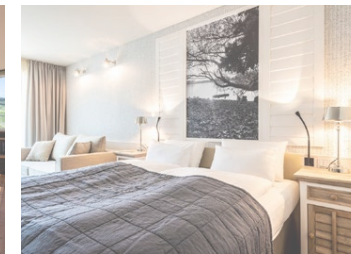




Ankommen und wohlfühlen!

Direkt am Rhein gelegen und mit dem kantigen Charme des Binger Winterhafens wurde ein herrlich lässiges Hotel gestaltet! Das PAPA RHEIN • Hotel & Spa, das ist eine Kombination aus Vintage-Design und vielen Ecken zum Staunen und Schmunzeln. Und wie in allen Heimatzeit Hotels der Bollands gehören eine gute Küche, ein besonderes Spa, schicke Zimmer und viele Ausflugsmöglichkeiten in der Umgebung ebenso dazu. Genießen Sie den Mix aus wohltuenden Stunden im Hafen Spa und steifer Brise am manchmal rauen und manchmal sonnig-heißen Kulturufer des Rheins!

Die „Papa Rhein“ Eröffnung war im Sommer 2020 und wurde direkt als „Innovation des Jahres Rheinland-Pfalz“ ausgezeichnet. Urbaner Chic trifft hier am Binger Hafenpark auf Lifestyle am Tor zum Weltkulturerbe Mittelrheintal. Die Einrichtung folgt den Impulsen der Designhotellerie europäischer Metropolen. 114 Zimmer und Suiten unterschiedlicher Größe wurden geschaffen und bieten einen außergewöhnlichen Rundumblick auf Rhein, Weinberge und das gegenüberliegende Niederwalddenkmal.



Im PAPA RHEIN Hotel heißen die Zimmer „Kojen“ oder eben Suiten und sind in einem ruhigen, handfesten und modernen Design eingerichtet. Echte Hölzer, helle und sanfte Farben begleiten den Blick aufs Wasser und in die Weinberge. Einige Kojen sind ausgerichtet zum Winterhafen, einige zum legendären Binger „Mäuseturm“ oder auch in die weiten Rüdesheimer Rheinauen.

Nils Henkel – der Küchenchef

Das Abenddinner am ersten Kurstag findet im hoteleigenem Restaurant „BOOTSHAUS BINGEN“ mit rheinhessischer Heimat-Küche im Hafen-Style statt. Für die Küchenleitung des Restaurants Bootshaus konnte Jan Bolland keinen geringeren als Nils Henkel gewinnen. Nils steht mit seiner Pure Nature Küche für einen ganz individuellen Stil zu kochen. Seine Kreationen gleichen kleinen Kunstwerken, bei denen der Eigengeschmack der erstklassigen Produkte zu jeder Zeit an erster Stelle steht. Der Gault Millau zeichnete Nils 2009 zum Koch des Jahres aus. 2010 erschien sein Kochbuch Pure Nature im Fackelträger Verlag und die Leser des Diners Club Magazins wählten ihn zum innovativsten Koch. Im Jahr 2012 kürte ihn das Branchenmagazin RollingPin im Rahmen der Leaders of the Year Awards zum Koch des Jahres. 2017 wurde Nils Henkel vom Magazin „Der Feinschmecker“ zum Koch des Jahres ausgezeichnet. Er ist seit 2006 Mitglied bei den Jeunes Restaurateurs.

Teilnahmebedingungen:

Anmeldung

Ihre Anmeldung kann nur in schriftlicher Form auf den vorgedruckten Anmeldeformularen erfolgen und ist für Sie verbindlich. Die Teilnehmerzahlen sind limitiert, daher werden Anmeldungen in der Reihenfolge Ihres Eingangs bei der IFZB bis zum Erreichen der maximalen Teilnehmerzahl berücksichtigt. Jeder Teilnehmer erhält nach eingegangener Anmeldung eine Anmeldebestätigung mit Rechnung und Anfahrsbeschreibung zum Veranstaltungsort. Für das IFZB tritt die Verbindlichkeit mit dem Eingang der Kursgebühr ein.

Rücktritt

Die Teilnehmerin / der Teilnehmer kann mit einer Frist von 45 Tagen vor Beginn des Kurses von diesem kostenlos zurücktreten. Bei einem anschließenden Rücktritt bis 30 Tage vor Kursbeginn fallen Stornogeühren in Höhe von 25 % der gesamten Kursgebühr an. Bei einem Rücktritt bis 14 Tage vor Kursbeginn fallen Stornogeühren von 50 % der gesamten Kursgebühr an. Bei einem späteren Rücktritt beträgt die Stornogegebühr 90 % der gesamten Kursgebühr. Der Rücktritt muss schriftlich gegenüber dem IFZB erklärt werden. Es gilt das Datum des Posteingangs. Benennt der Teilnehmer bis 1 Woche vor Kursbeginn schriftlich eine / einen zahlende / zahlenden Ersatzteilnehmerin / Ersatzteilnehmer, fallen keine Stornogeühren an.

Änderung / Absage / Verlegung

Änderungen und Ergänzungen des Programms, des Programmablaufes, der Veranstaltungsorte, Referenten und der Programminhalte bleiben vorbehalten. Aus wichtigem Grunde, wie zum Beispiel Verhinderung oder Erkrankung der Referentin / des Referenten, bei Unterbelegung oder durch andere nicht vom IFZB zu vertretende Gründe behält sich IFZB vor, die Veranstaltung auf einen späteren Termin zu verlegen, den Veranstaltungsort zu ändern oder die Veranstaltung auch kurzfristig abzusagen. In diesem Falle werden Sie unverzüglich unter der von Ihnen ange-

gebenen Adresse, E-Mail-Adresse und Telefonnummer benachrichtigt. Aus diesem Grunde bitten wir bei der Anmeldung um Ihre private E-Mail-Adresse, Telefonnummer und Mobiltelefonnummer. Ansprüche gegen das IFZB gleichwelcher Art, insbesondere Schadens- oder Aufwendungsersatz aufgrund einer Änderung oder Verlegung oder Kursabsagen sind ausgeschlossen, außer in Fällen vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verhaltens. Bei Kursabsagen entsteht der Teilnehmerin / dem Teilnehmer nur ein Anspruch auf die bereits gezahlte Kursgebühr.

Schlussbestimmungen

Für die im Rahmen der besuchten Veranstaltungen des IFZB etwa zu Stande gekommenen Tonaufzeichnungen, Bildmaterialien oder Videoaufzeichnungen liegen alle Nutzungs- und Verwertungsrechte ausschließlich bei IFZB. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Gerichtsstand ist Mainz. Mit der Seminaranmeldung erkennt der Teilnehmer / die Teilnehmerin die Teilnahmebedingungen des IFZB ausdrücklich an. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Teilnahmebedingungen unwirksam sein oder werden, so berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Irrtümer bleiben vorbehalten.

Datenschutz

Personenbezogene Daten werden vom Veranstalter ausschließlich zu Zwecken der Tagungsorganisation und -durchführung verwendet. Die TeilnehmerInnen der Veranstaltung erklären sich damit einverstanden, dass ihre Daten künftig für Informationen durch ARGON über ihre Weiterbildungsaktivitäten verwendet werden dürfen. Die Daten werden ausschließlich zu diesem Zweck genutzt. Eine Weitergabe an Dritte erfolgt nicht. Die Zustimmung zu dieser Nutzung geschieht freiwillig. Im Falle des Widerspruchs gegen diese Nutzung hat dies keine Auswirkungen auf die Tagungsteilnahme. Die hiermit erteilte Einwilligung für die Nutzung der Daten für die beschriebenen Informationszwecke kann jederzeit schriftlich widerrufen werden.

Bei Datenverarbeitungsvorgängen sieht die Datenschutz-Grundverordnung (DS-GVO) allgemein ein Recht auf Auskunft gegenüber der verantwortlichen Stelle vor, sowie weitere Rechte auf Berichtigung oder Löschung oder auf Einschränkung der Verarbeitung der personenbezogenen Daten oder ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung (Art. 15 ff. DS-GVO). Auch besteht ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Soweit nicht eine Einwilligung in die Nutzung der Daten für Informationen seitens der IFZB erteilt wurde, erfolgt eine Speicherung der Daten nur bis zum Abschluss der für die Weiterbildungsorganisation und -durchführung erforderlichen Verwaltungsabläufe. Diese werden ggfs. auch bestimmt durch gesetzliche Aufbewahrungspflichten.

Bildrechte / Öffentlichkeitsarbeit

Wir fertigen bei den Weiterbildungskursen Fotos an. Die Fotos werden zur Darstellung unserer Aktivitäten auf der Website und auch in Social Media Kanälen sowie in Printmedien, Broschüren und Foldern veröffentlicht. Mit der Anmeldung wird dem Veranstalter die Erlaubnis erteilt, während der Weiterbildung Foto- und Filmaufnahmen zu machen und diese Aufnahmen im Zusammenhang mit Weiterbildungskursen für die Öffentlichkeitsarbeit und die Dokumentation, analog und digital, zu verwenden. Weitere Informationen finden Sie unter: www.argon-dental.de/index.php/de/datenschutz

ARGON Dental Vertriebs GmbH & Co. KG

Implantologisches Fortbildungszentrum Bingen/Rh.
Franz-Kirsten-Straße 1
55411 Bingen am Rhein
Tel. +49 (0)6721/3096-0,
Fax +49 (0)6721/3096-29
eMail: info@argon-dental.de
www.argon-dental.de

Wir über uns

Implants is our Business

Die ARGON Group ist ein etablierter Hersteller von kompletten Systemlösungen der dentalen Implantologie. Herzstücke der Unternehmensgruppe sind das konische Implantatsystem **K3Pro aus Reintitan** und die **allogenen Transplantate von Osteograft**. Die Ausrichtung des Unternehmens, das sich in Familienhand befindet, ist international. Der Unternehmenssitz befindet sich in Bingen am Rhein. Alle unsere Produkte sind ausnahmslos „Made and Engineered in Germany“.

Wir schaffen Wissen

Das Implantologische Fortbildungszentrum Bingen am Rhein der **ARGON Group**.

Um die implantologische Weiterbildung von Zahnärzten, Oralchirurgen MKG-Chirurgen und Zahntechnikern aus aller Welt zu fördern, wurde 2015 ein eigenes Schulungszentrum am Firmensitz Bingen von der Argon Group eröffnet. Diese hochmodernen, optisch ansprechenden und technisch vollständig ausgerüsteten Räumlichkeiten, die einer aktiven chirurgischen Praxis entsprechen, bieten Platz für Gruppen von bis zu 30 Teilnehmern. Bei den Schulungsveranstaltungen wird auf eine enge Zusammenarbeit mit führenden Universitäten gesetzt. Besonders enge Kooperationen bestehen unter anderem mit den Universitäten Frankfurt, Witten-Herdecke, Bonn und Köln. International renommierte Professoren und Privatdozenten leiten und moderieren unsere Schulungen.

Das Weiterbildungsangebot sieht sowohl Material- und Sachkundes Schulungen als auch chirurgische Fortbildung mit Live-Operationen vor. Diese während der Schulungen durchgeführten Live-OPs in den angrenzenden Klinikräumen werden per Video in den Schulungsraum übertragen. Die operativen Eingriffe am Patienten werden von den Dozenten fachlich begleitet und erläutert.





Veranstaltungsort:

ARGON Dental

Implantologisches Fortbildungszentrum Bingen am Rhein

Franz-Kirsten-Straße 1
55411 Bingen am Rhein, Germany
Tel. +49 (0) 6721 / 3096-0
Fax +49 (0) 6721 / 3096-29
E-Mail: info@argon-dental.de

Hotelunterbringung

PAPA RHEIN Hotel
Hafenstraße 47
55411 Bingen am Rhein
Tel.: +49 (6721) 35010
hallo@paparheinhotel.de
www.paparheinhotel.de