

E X P E R T E V E N T S O L U T I O N S

DENTAL EXPERT MEETING 2025



02.04. bis 06.04.2025:
Jumeirah, Mallorca

Busenbender
Dental Studio

19. DENTAL EXPERT MEETING: JUMEIRAH PORT SÓLLER HOTEL & SPA, MALLORCA

Eigentlich ist mit der Headline schon alles gesagt:

Dental – es geht also um Zähne. **Expert** steht für Top-Referenten, aktuellste Trends in der Zahnmedizin, praxisrelevante Themen, Workshops, Hands-on und eine coole Community – und das **Meeting** im April gilt seit **19** Jahren als Highlight in der dentalen Fortbildungslandschaft. Hier begegnen sich die Besten: auf der Bühne, vor der Bühne, Backstage, am Buffet, beim Barbecue und an der Bar. **Jumeirah** bedeutet 5 Sterne plus, Steilhanglage auf den Klippen, Meerblick, Spezialitätenrestaurants, Infinity-Pool, „Spain’s Leading Luxury Hotel 2022“ und „2023 Forbes Travel Guide Five Star Award“ – not so bad. **SPA** beginnt mit Yoga am Morgen und endet nie. Und das Ganze findet auf **Mallorca** statt. Nicht irgendwo, sondern in der Bucht von **Port Sóller**, dort wo die Orangen blühen... Das einzige, was jetzt noch fehlt, ist eure Anmeldung.

Busenbender
Dental Studio





SIMPLY THE BEST: PROF. DR. KATRIN BEKES, LAURA BÉNYEI, UNIV.-PROF. DR. FLORIAN BEUER, PD DR. MONIKA BJELOPAVLOVIC, DR. CLAUDIO CACACI, DR. JOSEF DIEMER, PROF. DR. STEFAN FICKL, DR. PAULINE GUTMANN, PD DR. AMELY HARTMANN, CHRISTIAN HENRICI, DR. DR. WOLFGANG JAKOBS, PROF. DR. MORITZ KEBSCHULL, DR. KEYWAN KIANUSCH, DR. FRANK KORNMANN, DR. MARKUS LEWITZKI, DR. ALEXANDER MÜLLER-BUSCH, PROF. DR. PURIA PARVINI, PROF. DR. RALF RÖSSLER, PD DR. DR. KEYVAN SAGHEB, PROF. DR. DR. EIK SCHIEGNITZ, DR. PAUL SCHUH, PROF. DR. SIGMAR SCHUTENHAUS ... UND DU.



TIM RAUE

Sterne-Koch und Gastronom

In der internationalen Spitzenküche hat sich Tim Raue mit seinem unverwechselbaren Stil und seiner kreativen Handschrift einen festen Platz gesichert. Das „Restaurant Tim Raue“ in Berlin ist mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet – und es ist nicht das einzige Lokal, das der deutsche Koch betreibt. Ganze 13 Restaurants betreut Raue, unter anderem bekocht er auch Kreuzfahrtschiffe.

In einfachen Verhältnissen in Kreuzberg aufgewachsen und zeitweise als Mitglied einer Jugendgang tätig, hat sich Tim Raue bis ganz nach oben gearbeitet. Daher dürfte auch seine Einstellung rühren, wenn es um den Erfolg im Beruf geht: Man muss sich anstrengen, um etwas erreichen zu können. Heute gilt er als einer der gefragtesten Köche Deutschlands und ist Dauergast im TV bei Formaten wie „Kitchen Impossible“. Seine bemerkenswerte Karriere und sein soziales Engagement sind inspirierende Beispiele für die Verbindung von Erfolg, sozialer Verantwortung und Genuss.

Neben seiner Arbeit in der Küche ist Tim Raue auch als Autor aktiv und teilt sein kulinarisches Wissen mit der breiten Öffentlichkeit - und auf Mallorca exklusiv mit uns. Es wird grandios!



INPUT

Zukunft der Zahnmedizin, Prävention und Management von Komplikationen, der parodontale Patient, Update Lokalan-

ästhesie, Interdisziplinäre Zusammenarbeit, Faszination Implantatprothetik, Update

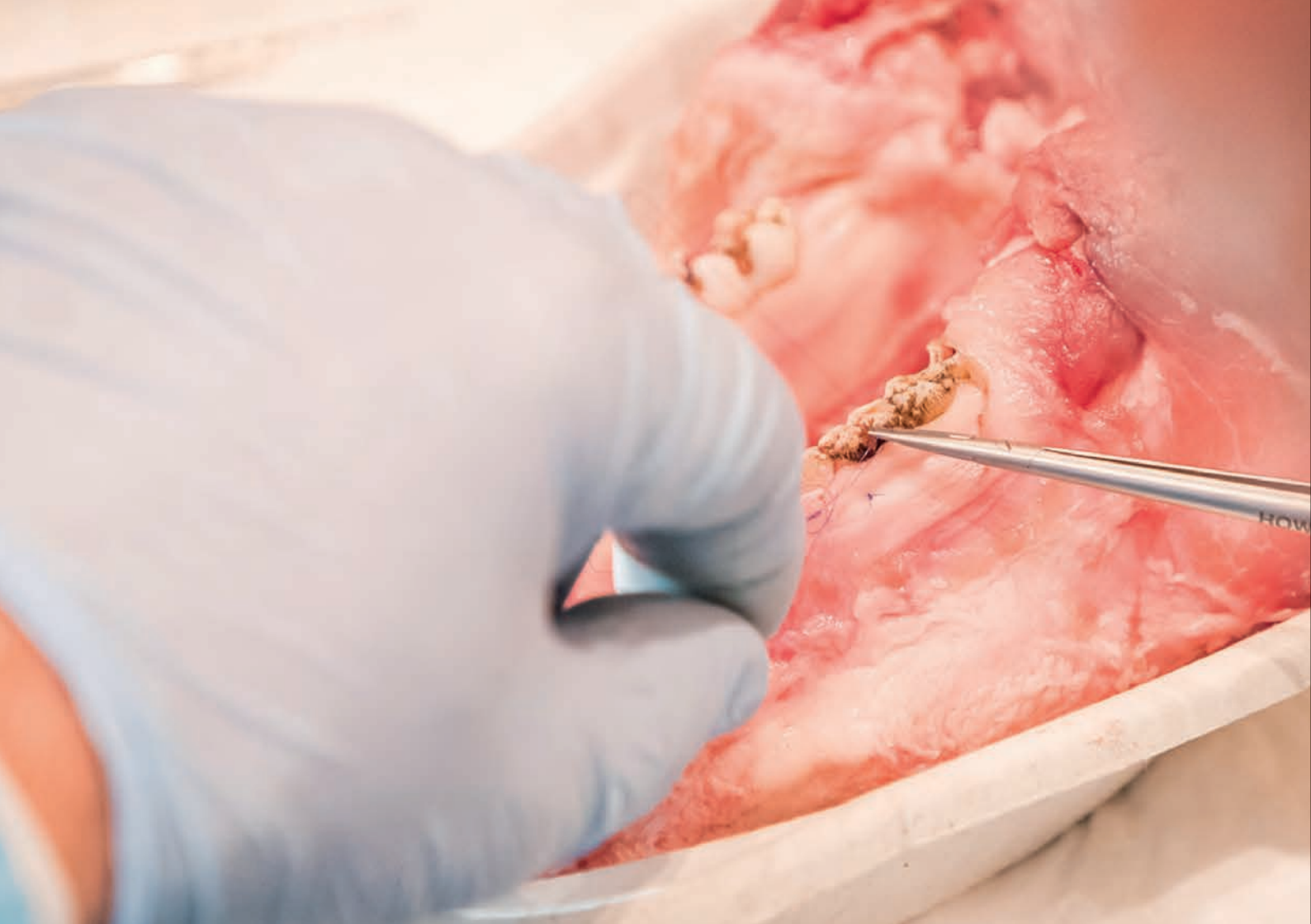
Augmentation, Praxiskonzepte, Weichgewebsmanagement

■ in der Ästhetischen Zone, Intraoralscans 2025,

■ Prothetische Therapiekonzepte, praxisrelevante Sofortversorgungskonzepte, Analogien zu digitalen Lösungsansätzen, Zahnerhalt, Alignerkonzepte für den Praxisalltag, Prophylaxeleitfaden, Endodontie, praxisnahe Workshops, Hands-on, Innovationen... und 27 Fortbildungspunkte.







Was bei uns auf den Tisch kommt, sieht aus wie Schwein. Es riecht wie Schwein und fühlt sich an wie Schwein. Und trotzdem sind unsere DENTAL EXPERT MEETING Workshops auch bei Vegetarier*innen und Veganer*innen höchst beliebt. Denn wir konzentrieren uns auf implantologische Bohrprotokolle, Weichgewebsmanagement und Nahttechniken. Für alle, die der festen Überzeugung sind: „mit Essen spielt man nicht“, bieten wir 100% fleischlose Kurse an – zum Beispiel zu den Themen „Endo“ und „Personalführung“.

LISTEN TO

Wladimir Kaminer
ist, laut eigener

Auskunft, privat Russe und von Beruf
deutscher Schriftsteller. Dabei ist der

■ Autor von „Russendisko“ und ca. 30 weiteren
■ Büchern noch so viel mehr. Wir freuen uns, dass
der Schriftsteller, Kosmopolit, DJ, Toningenieur
und Dramaturg in diesem Jahr als Wiederholungs-
täter das DENTAL EXPERT MEETING durch Wort und
Musik bereichern wird. Es wird großartig!

Mehr Infos über Wladimir Kaminer unter: www.wladimirkaminer.de



CON DITI ONS



TERMIN

02.04. – 06.04.2025, Jumeirah Port Söller Hotel & Spa

KURSGEBÜHR

- Zahnarzt/Zahnärztin: 800 Euro
- Assistenz Zahnarzt/-ärztin: 400 Euro

FRÜHBUCHER BIS 15.11.2024

- Zahnarzt/Zahnärztin: 600 Euro
- Assistenz Zahnarzt/-ärztin: 250 Euro

ZERTIFIZIERUNG

Die Veranstaltung wird mit 27 Punkten bewertet
(nach BZÄK und DGZMK)

ANMELDUNG

www.expert-events.org/events/dem-2025



REISEPAKETE (Preise pro Person)

- Einzelzimmer 2.200 Euro
- Einzelzimmer mit Meerblick 2.600 Euro
- Doppelzimmer 1.900 Euro
- Doppelzimmer mit Meerblick 2.200 Euro
- Juniorsuite EZ 2.500 Euro
- Juniorsuite EZ mit Meerblick 2.800 Euro
- Juniorsuite DZ 2.100 Euro
- Juniorsuite DZ mit Meerblick 2.400 Euro
- Familienzimmer auf Anfrage

INKLUSIVE

- Hin- und Rückflug ab Frankfurt (weitere Abflughäfen auf Anfrage), Flughafen-Shuttle auf Mallorca
- 4 Übernachtungen im Jumeirah Port Söller Hotel & Spa
- Frühstück, Get Together am Mittwochabend, Lunch und Dine Around-Dinner am Donnerstag, BBQ-Lunch am Freitag, Lunch und Gourmet-Night mit Tim Raue am Samstag (inkl. ausgewählter Getränke)

VERANSTALTER

Expert Event Solutions GmbH
Alfred Nobel Straße 10a
68519 Viernheim

NOCH FRAGEN?

Norina Mutter
+49 157 85056998
mutter@expert-events.org

MORE MOOR

MoorFutures vermindert die CO₂-Emissionen durch Wiedervernässung trockengelegter Moore (hätten Sie's gewusst? Moore speichern doppelt so viel Kohlenstoff in ihren Torfen wie in den Wäldern weltweit enthalten ist!). Sie können sich also jetzt mit gutem Gewissen anmelden: www.moorfutures.de



OUTSIDE

Exclusive Driving Experience for Dental Experts only
– Powered by Porsche Zentrum Mannheim

INSIDE

Updates & Insights – Marketplace mit Premium-
produkten unserer Industriepartner



POWERED BY :

