

Referentinnen



Dr. Farina Blattner, M.Sc.
Zahnärztin, Expertin für Kiefergelenks-
diagnostik, zertifizierte Speakerin

1996–1999 Ausbildung zur Zahntechnikerin
Studium der Zahnmedizin an der
Universität in Regensburg
2004 Studium der Zahnmedizin an der
Universität Witten/Herdecke, Approbation
zur Zahnärztin
2007 bis heute Entlastungsassistentin in der
Zahnarztpraxis Dr. Peter Blattner
Seit 2009 Vorsitzende des Medizinischen Beirats der
Gesellschaft für Funktionsdiagnostik und
Therapie (DIR* GmbH & Co. KG)
2010 Promotion an der Universität Marburg
2011 Entwicklung der klinisch-manuellen
Funktionsdiagnostik-Software
FunktioCheckPro®
2011–2014 Postgraduierter Studiengang Master of
Science der Kieferorthopädie
2017 Gründungsmitglied der Gesellschaft
Master of Science Kieferorthopädie
(GMSCKFO e. V.)
2018 Geschäftsleitung FUNDAMENTAL
Remscheid
2019 Mitglied im Verband der Zahnärztinnen
2020 Delegierte der Zahnärztekammer
Nordrhein, Tätigkeiten als selbstständige
Referentin



Julia Moser
Konditormeisterin und
Schokoladen-Sommelière

2005–2008 Ausbildung zur Konditorin
2008 Prüfung zur Konditormeisterin
2008–2021 Verschiedene Stationen in renommierten
Confiserien in Deutschland und
Südamerika
2018 Fortbildung zur Schokoladen-Sommelière
als eine der ersten weltweit Geprüften,
Abschluss als Prüfungsbeste
Seit 2018 Inhaberin von Chocolia-Genussmanufaktur
2020 Großer Preis der Schokoladen-
Sommelières für die Pralinen-Kreation
„Galeonos“
2024 German Chocolate Award in Gold und
Silber für drei Pralinen-Kreationen
Julia Moser bietet auf chocolia.de
Schokoladen, Pralinen und Tastings an.



Vera Koller
CAMLOG Vertriebs GmbH

- Ausgebildete Zahnarzthelferin
- Schulungs- und Seminardozentin für die zahnärztliche
Abrechnung (Praxis-EDV)
- Seit 2008 CAMLOG Vertriebs GmbH, Schulungen und
Seminare für Zahnärzte / Zahnmedizinisches Fachpersonal
- Fachbuchautorin (Kurzverzeichnis Suprakonstruktion)



Sandra Wenning
CAMLOG Vertriebs GmbH

1987–1989 Ausbildung zur Zahnarzthelferin
1989–2006 Zahnarzthelferin in Abrechnung und
Assistenz
Seit 2007 Mitarbeiterin im Kundenservice
CAMLOG Vertriebs GmbH
Seit 09/2017 Seminardozentin Praxismanagement
CAMLOG Vertriebs GmbH

Jetzt online anmelden unter:

10%
Rabatt

auf den Kurspreis bei
Online-Anmeldung

www.camlog.de/va19545

Oder per Mail: jennifer.schober@camlog.de

Auf der Basis der Geschäftsbedingungen der CAMLOG Vertriebs GmbH, Wimsheim,
melde ich mich / melden wir uns zu folgendem Fortbildungskurs an:

☐ 24. Juni 2026, Oberhausen
VDHEWE260019545

Bitte tragen Sie hier Ihre Camlog Kundennummer ein:

Teilnehmer (Vorname / Name)

Weiterer Teilnehmer (Vorname / Name)

E-Mail

☐ Ich möchte über den E-Mail-Newsletter der Camlog Gruppe kontaktiert und regel-
mäßig über Veranstaltungen, Produkte, Dienstleistungen und Kundenzufriedenheits-
befragungen informiert werden. Diese Einwilligung kann ich jederzeit kostenfrei per
Link im Newsletter oder per E-Mail an marketing.de@camlog.com für die Zukunft
widerrufen. Ihre Daten werden gemäß der Datenschutzverordnung verarbeitet. Wei-
tere Informationen finden Sie unter www.camlog.de/datenschutz.

Datum / Unterschrift

Absender / Stempel



Power für die Praxis:
KI-Tools, Hygiene
und Abrechnung

Vorträge für das Zahnmedizinische Fachpersonal
24. Juni 2026, Oberhausen

Referentinnen

Dr. Farina Blattner, M.Sc.
Julia Moser
Vera Koller
Sandra Wenning

© CreativeLoom - stock.adobe.com · Die AGB finden Sie unter www.camlog.de/de/geschaeftsbedingungen-veranstaltungen · Änderungen vorbehalten · E-1720-FLV-DE-DE-00-01/2026

a perfect fit

camlog

biohorizons
camlog group

camlog



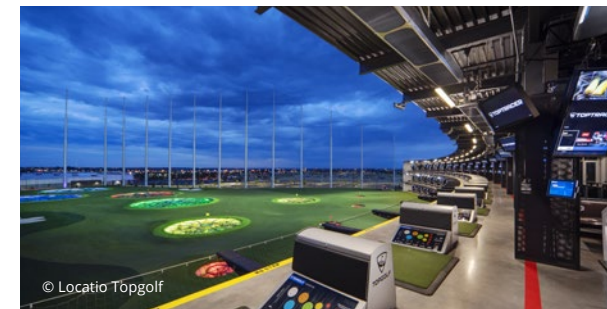
© Syda Productions – stock.adobe.com



© Maryna – stock.adobe.com



© Julia Moser



© Locatio Topgolf

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit unserer Fortbildung „Power für die Praxis“ bieten wir kompaktes Wissen für Zahnmedizinisches Fachpersonal. KI-Tools, Hygiene und Abrechnung stehen auf dem Programm – zudem ein Ausflug in die Welt der Schokolade.

Zunächst gibt Dr. Farina Blattner, M.Sc., einen Überblick zu KI-Tools wie ChatGPT, HeyGen, Submagic oder ElevenLabs. Sie zeigt, wie damit der Praxisalltag erleichtert werden kann. Dabei geht es um professionellen Social-Media-Content und neue Wege in der Patientenkommunikation.

Schokoladen-Sommelière Julia Moser lädt bei ihrem Vortrag zu einer Genussreise ein. Sie wird auch verraten, ob Schokolade wirklich glücklich macht. Mit einem exklusiven Tasting endet der erste Teil der Fortbildung.

Nach der Pause finden parallel zwei Fachvorträge statt: einmal zum Hygienemanagement, einmal zur Abrechnung in der Implantologie. Die Teilnehmenden können sich einen Vortrag aussuchen.

Ein gemeinsames Abendessen mit Netzwerken und eine Partie Topgolf runden diese vielfältige Fortbildung ab. Melden Sie sich noch heute dafür an.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Ihr Camlog Team

Programm

15.00 Uhr

Begrüßungsimbiss

15.15–16.15 Uhr

Vortrag

Künstliche Intelligenz in Praxis und Alltag verstehen und anwenden

Dr. Farina Blattner, M.Sc.

16.15–17.15 Uhr

Vortrag

Die Genussreise der Schokolade mit Tasting

Julia Moser

- Herkunft und Verarbeitung von Kakao
- Mit allen Sinnen genießen
- Vom Alltagshelden zum Genussprodukt
- Macht Schokolade wirklich glücklich?
- Schokoladen-Tasting

17.15–17.30 Uhr

Kurze Pause

17.30–19.00 Uhr

Sie können wählen zwischen einem der beiden Vorträge:

Vortrag I

Abrechnung in der Implantologie

Vera Koller

- Abrechnung von chirurgischen Leistungen
- Abrechnung von Suprakonstruktionen

Vortrag II

Hygienemanagement

Sandra Wenning

- Einteilung in Risikofaktoren
- Aufbereitung von Medizinprodukten
- Vorbereitung des sterilen Arbeitsumfeldes
- Aufgaben der sterilen und unsterilen Assistenz
- OP-Dokumentation
- Personalhygiene/-schutz

Fragen und Diskussion

Ab 19.00 Uhr

Im Anschluss laden wir Sie zu einem gemeinsamen Abendessen mit Möglichkeit zum Netzwerken und zu einer Partie Topgolf ein.

Ende ca. 21.00 Uhr

Informationen

Veranstaltungsort

Topgolf Oberhausen
Brammenring 30
46047 Oberhausen

Termin

Mittwoch, 24. Juni 2026, 15.00–21.00 Uhr

Teilnehmer

Max. 50, mind. 30 Personen

Bitte melden Sie sich frühzeitig an

Kurspreis

€ 119,- (zzgl. MwSt.) pro Person

€ 179,- (zzgl. MwSt.) pro Team (2 ZFAs)

Der Kurspreis beinhaltet die Verpflegung während der Veranstaltung, das Schokoladen-Tasting, das Topgolf-Spiel und das gemeinsame Abendessen. Die Rechnung über den Kurspreis erhalten Sie ca. 3 Wochen vor der Veranstaltung.

Bei Fragen zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an

CAMLOG Vertriebs GmbH

Jennifer Schober

Tel. 07044 9445-609

jennifer.schober@camlog.com

Maybachstr.5

71299 Wimsheim