

facts & food

Perfekt im Flow

Dentale Raffinesse und Premium Barbecue

Weber Grillcenter Graz

03. Oktober 2025

Eine wunderbare Kombination: Wertvolle Erkenntnisse für's eigene Labor gewinnen und sich danach von einem Meister seines Fachs mit besonderen Genüssen verwöhnen lassen. Das ist Facts & Food.

Unser SSOP Teacher inspiriert zum Start mit raffinierten Praxis-Tipps rund um abnehmbare Prothetik. Bei „Perfekt im Flow“ steht dieses Mal das optimale Zusammenspiel von klassischem und digitalem Workflow im Mittelpunkt. Dabei lernst du auch die UCAN-Neuheiten von Candulor kennen.

Im Anschluss daran wird es maximal genussvoll: Lerne, wie Du mit raffinierten Tricks grandioses Barbecue zauberst, egal ob Huhn, Ribs, Burger oder Steaks.

WANN

Freitag, 03. Oktober 2025

WO

Weber Original Store Graz
GRILL&Co Styria GmbH
Rudolf Kratochwill-Straße 3
8054 Seiersberg Pirka

ANMELDUNG

<p>facts & food 03. Oktober 2025 in Graz-Seiersberg</p>	
---	--

Alle weiteren Informationen dazu findest Du auf unserer Webseite: www.ssop.swiss.

In Kooperation mit
zauchner
dental-produkte gmbh
T +43 4242 22272
info@zauchnerdentalprodukte.at

Swiss School of Prosthetics by Candulor
Boulevard Lilienthal 8 / CH-8152 Glattpark (Opfikon)
T +41 (0) 44 805 90 00 / F +41 (0) 44 805 90 90
hello@ssop.swiss / www.ssop.swiss

ABLAUF

15:00 Uhr
Eintreffen & Begrüßung

15:10 Uhr
Facts - Perfekt im Flow
Digitale und analoge Prothetik im Zusammenspiel.

16:45 Uhr
Food – Grillkurs mit komplettem Barbecue-Menü auf Holzkohle-, Gas- und Elektrogrill

20:30 Uhr
Ausklang

TICKETPREIS

Earlybird 69,00 EUR (Anmeldung bis 01.08.2025)
Normal 89,00 EUR
jeweils pro Person zzgl. MwSt.

