

Programm PTA-Fortbildung

Allergie im Griff? – Beschwerden verstehen und lindern

Was passiert im Körper bei allergischen Reaktionen? Welche Möglichkeiten gibt es, diesen Symptomkomplex zu diagnostizieren und einzuordnen? Diese körperlichen Erkrankungen mindern oft auch das Allgemeinbefinden der Betroffenen. Informieren Sie sich aktuell und umfassend, wie Sie im Alltag die Fragen zu Prävention und Therapie professionell und praxisnah beantworten können.

Samstag 16. März 2024 | Dr. Elke Knop-Schneickert | 15:00 – 18:00 Uhr | Kaffeepause 16:30 Uhr

| |
|--|
| Allgemeiner Teil – Basiswissen |
| Begriffe – Immunsystem – Allergene – Symptome |
| Diagnostik – Therapieansätze – Prävention – Desensibilisierung |
| Spezieller Teil – Krankheitsbild und Therapie |
| Allergische Rhinitis |
| Allergische Augenerkrankungen |

Sonntag, 17. März 2024 | Dörte Schröder-Dumke | 9:00 – 12:30 Uhr | Kaffeepause 10:30 Uhr

| |
|--|
| Spezieller Teil – Krankheitsbild und Therapie |
| Allergische Erkrankungen der Haut – Beratungsbeispiele |
| Anaphylaxie und spezifische Formen der Allergie |
| Anaphylaxie – Nahrungsmittelallergie – Arzneimittelallergie – Kontaktekzem |

Für diese Veranstaltung werden 8 Fortbildungspunkte in der Kategorie 3 vergeben.

Aperitif

Nach den Vorträgen laden wir alle Teilnehmer zu einem Aperitif in den Barbereich des Alten Stahlwerkes ein.

Am Samstagabend starten wir unser Abendprogramm um 18:45 Uhr mit einem kostenlosen Aperitif im Barbereich. Gönnen Sie sich nach dem wissenschaftlichen Input Zeit, um mit Ihren Kolleginnen und Kollegen in gemütlicher Atmosphäre ins Gespräch zu kommen.



Abendessen

Das Abendessen beginnt anschließend um 20:00 Uhr im „Restaurant 1500°C“.

Seinen Namen verdankt das "Restaurant 1500°C" dem Stahl, welcher bei 1500°C zum Schmelzen gebracht wird. Es spiegelt die alte Stahlwerkstruktur wider: Hängelampen, Betonträger, herabhängende Haken von der gut erhaltenen Laufkatze.

Mit außergewöhnlich leckeren Gerichten aus der Frischeküche schenken Ihnen Küchenchef Jürgen Möllmann & seine Küchenkünstler ein besonderes Genusserlebnis mit Finesse. Das Küchenteam zaubert für Sie ein kulinarisches Dinnerbuffet mit kalten und warmen Vorspeisen, saisonaler Suppe, verschiedenen Hauptgängen mit Beilagen und ein Dessertbuffet zum Dahinschmelzen. Der Kostenanteil für das Abendessen beträgt p.P. 20,- €.



Übernachtung

Die Apothekerkammer hat ein Zimmerkontingent im Alten Stahlwerk, Rendsburger Str. 81 in 24537 Neumünster reserviert.

Die vereinbarten Preise für ein Doppelzimmer liegen bei 150,- € und für ein Einzelzimmer bei 110,00 €. (Die Parkgebühr beträgt 4,50 € pro Übernachtung)

Die Zimmer inkl. Frühstück aus diesem Abrufkontingent können bis zum 08.01.2024 im Alten Stahlwerk Neumünster unter dem Stichwort „Apothekerkammer“ reserviert werden.

Sie erreichen die Reservierungsabteilung des Hotels unter folgendem Kontakt: telefonisch 04321 5560251 oder per Email reservierung@altes-stahlwerk.com

