

Rostock

INFO



Essenzen
Frequenz-
Produkte
Therapie
Academy
Galerie

Pirching 95/1
A-8200 Gleisdorf

Tel: 0043 (0)3112 36050

Mobil: +43 664 1884614

Fax: 0043 (0)3112 36050-40

office@solid-sol.com
www.Solid-Sol.com

Skype-Kontakt:
solid-solautoffice



**Überall brauchbar,
überall einsetzbar**

*Eine gute Atmosphäre
lässt Gäste entspannen.*

*Machen Sie Ihren
Gastronomiebetrieb für
Ihre Gäste zu einem
Platz der Erholung:*

*Wandeln Sie die belas-
tenden Störfelder in
aufladende Energiefel-
der um. Die Rostock-
Plaketten sind dafür die
geeigneten Helfer!*

Herrlich
bekömmliches Essen
auch in Restaurants

Gastro Food & Kitchen Plakette

Volle Lebensenergie in großen wie kleinen Gastro-Küchen!

Stellen Sie sich vor, das Essen im Gasthaus oder Restaurant schmeckt nicht nur wie selbst gekocht, sondern ist auch so wunderbar gut verträglich wie zu Hause.

Die Küchenplakette für den Gastronomiebereich bringt nicht nur eine besondere herzliche und freundliche Energie ins Essen sondern soll das gesamte Klima bei den Mitarbeitern deutlich verbessern - was auch die Gäste spüren. Nicht umsonst heißt es, dass die Verträglichkeit von Essen mit der Herzlichkeit des Kochs zusammenhängt.

Stress oder schlechte Laune beim Kochen kann sehr unangenehme Auswirkungen auf die Verdauung und die Verträglichkeit haben. In der Gastronomie herrscht bekanntlich leider ganz selten ausgeglichene Harmonie in der Küche. Normalerweise geht es dort recht hektisch zu, auch wenn die Köche grundsätzlich eine Freude an ihrer Arbeit haben.

Die Gastro Food & Kitchen Plakette arbeitet nun auf mehreren Ebenen
in einer Gastroküche:

Ebene 1 betrifft die Menschen in einer Gastronomieküche. Hier geht es darum, dass die Plakette Ausgeglichenheit, Freundlichkeit, innere Ruhe, Freude und Respekt ins Essen und die ganze Atmosphäre hinein bringt.

Ebene 2 betrifft die Speisen selber: die Schwierigkeiten als Gast liegen oft darin, dass wir nicht wissen welche Zutaten bei der Zubereitung unserer Speisen in einem Gastronomiebetrieb verwendet werden. Es kann gerade in der heutigen Zeit durchaus dazu kommen, dass hier Nahrungsmittel verwendet werden, auf die wir problematisch reagieren (Unverträglichkeiten, Allergien).

In vielen Gastronomieküchen wird mittlerweile sehr viel mit Sojaprodukten gearbeitet, die grundsätzlich für den menschlichen Körper nicht unbedingt verträglich sind. Je mehr wir solche Stoffe zu uns nehmen desto empfindlicher wird unser Verdauungstrakt. Die Gastro Food & Kitchen Plakette optimiert die Bestandteile und die Kombinationen sowie die verwendeten Gewürze unseres Essens für unser gesamtes System.

Zusätzlich speichern sich in unseren Speisen lediglich positive Energien (vor allem vom Personal und anderen Menschen rund um uns).

Selbstverständlich sind die Standard Informationen auf der Plakette ebenso gespeichert wie sämtliche Informationen der Standard Food & Kitchen Plakette – nur eben auch noch mehr:

- alle Speisen sind für den Gast auf allen Ebenen zu 100 % zum Wohlergehen
- unpassende persönliche Befindlichkeiten von Koch und Personal, werden in Licht umgewandelt
- Respektvoller Umgang zwischen Gast und Personal verbunden mit der Bereitschaft, dies auch ehrlich und freundlich auszudrücken.
- Jeder Gast erhält seine optimale Umgebungsatmosphäre, Rundumgeräusche (Gespräche etc.) werden in eine lichtvolle, freundliche und ausgeglichene Abgrenzung umgewandelt.

Die Gastro Food & Kitchen Plakette sollte man also in jeder Gastronomie-Küche finden:

Landgasthaus, „Beisl“, 4 Sterne Hotel, Café, Uni-Mensa, Kantine, Fast-Food Restaurant, Sushi-Bar, Food-Courts in Einkaufszentren wie Schul-Buffets, Catering oder Pizza-Zusteller bis hin zum Würstelstand...





Ergänzende Produkte:



Indi Food & Kitchen - Neue Energie für Nahrung und Küche!

In der heutigen „superschnellen“ Stresszeit ist der Wert von Nahrung, Essen und Trinken, aber auch die Wertschätzung gegenüber denen, die für ein gutes Essen zuständig sind, fast vollständig verloren gegangen.

Ich möchte mit dieser Plakette viel Genuss, Entspannung, Freude, Licht und vieles mehr wieder in den Alltag einbringen. Gerade die „Gasthausküche“ besteht fast ausschließlich aus „Stress-Energien“ – Magendrücken, Völlegefühl, Übelkeit und Durchfall sind oft die Folge. Das muss und sollte nicht so sein – eine bessere Verträglichkeit kommt den Gastwirten (weil mehr Gäste kommen) und den Gästen zu Gute (da sie das Essen besser vertragen und sich gerne wieder einmal verwöhnen lassen).

- Das Essen ist mit Liebe, Herzensenergie und viel Zeit gekocht.
- Diverse Intoleranzen / Allergien werden auf ein Minimum reduziert.
- Das Essen erhält die automatische korrespondierende Inklinationszahl.
- Umweltgifte und Schadstoffe werden in Licht umgewandelt.
- Die Nahrungsmittel werden bis zum Optimum mit Lebensenergie aufgefüllt (wirkt der sogenannten Denaturierung entgegen).
- Die pers. Energien des Kochs werden in positive Schwingungen umgewandelt (sofern er grantig, krank etc. ist).
- Jeder bekommt seinen individuellen Geschmack.
- Freundlichkeit, Zuvorkommenheit, Fürsorge, Respekt, Achtung schwingt für Koch und andere Menschen im Raum.
- Die Begrenzung der Plakette sind die Wände des Raumes, in dem sie sich befindet (sind Küche und Esszimmer getrennt, werden 2 Plaketten benötigt!).
- Das Essen kann entspannt genossen werden – auch wenn man Eile hat.
- Gentechnisch veränderte Nahrungsmittel werden soweit verändert (rückverändert) dass das menschliche System sie unbeschadet aufnehmen kann.
- Der Essplatz wird vollkommen abgegrenzt (für Gasthaus etc.).
- Intoleranzen, Allergien bzw. Diabetes und andere körperliche Beschwerden, die mit der Nahrungsaufnahme und -verarbeitung zu tun haben, werden „bearbeitet“ – es kann zu deutlichen Verbesserungen kommen.
- Sogenanntes „Fastfood“ wird ebenfalls verträglicher, gleichzeitig wird aber auch der tatsächliche Wert einer solchen „Notnahrung“ im Menschen „laut“ und man wird eher Abstand davon nehmen, es täglich zuzuführen.
- Auf der Plakette ist die Information gespeichert, wie man zum Wissen Zugang erhält, welche optimale Ernährung für sich selbst gültig ist. Da dies immer völlig individuell ist, können sich Ernährungsgewohnheiten ändern.

- Für eine bessere Verarbeitung von Alkohol gibt es eine eigene Plakette (Indi Taste), auf der „Food & Kitchen“ Plakette wird Alkohol nur im minimalen Bereich mitbearbeitet (z.B. wenn Alkohol schlecht vertragen wird, dieser aber beim Kochen verwendet wurde, wie oft bei Desserts).

Auf unserer Website finden Sie eine umfangreiche Beschreibung dieser Plakette - entweder bei den Downloads oder im Onlineshop direkt beim Produkt.