



Neuer Qualitätsstandard

Ohne Elektromog essen, trinken und schlafen

Es scheint schon eine Ewigkeit her, dass es in Hotels und in Restaurants erlaubt war, in den Gastzimmern oder dem Restaurantbereich zu rauchen. Heutzutage befinden wir uns in diesen Bereichen fast durchweg in Nichtraucherzonen, für Raucher ist die Luft „dünn“ geworden, spezielle Räumlichkeiten, um dieser Lust zu frönen, sind mit einem Aufwand für den Anbieter verbunden. Es ist also vor langer Zeit als eine einschneidende Maßnahme ein Standard eingeführt worden, der für die Gesundheit und das Wohlbefinden Aller zum Vorteil ge- reicht.

Nichtraucherzimmer sind Standard, elektromogfreie Zimmer sind neuer Qualitätsstandard

Neue Zeiten bringen jedoch auch neue Herausforderungen mit sich. Durch die überall und allgegenwärtig vorhandene Multikommunikationstechnik hat sich in den vergangenen Jahren leider auch das gesundheitliche Wohlbefinden vieler Menschen zum Negativen verändert. Doch wir können (und wollen) uns diesen neuen Errungenschaften nicht entziehen. Abhilfe geschaffen werden konnte durch das IPR Institut für physikalische Raumharmonisierung, das eine Möglichkeit entwickelt hat, das „Raumklima“ trotz vorhandener Technik verträglich zu gestalten (hogaAKTIV November und Dezember 2013). Diese Möglichkeit, in einem Hotelzimmer ohne Elektromog während der Nachtruhe zu regenerieren, stellt eine neue Stufe des gehobenen Hotel-Standards dar. Denn längst handelt es sich nicht mehr um



Dr. Peter Backwinkel

Die Möglichkeit, in einem Hotelzimmer ohne Elektromog während der Nachtruhe zu regenerieren, stellt eine neue Stufe des gehobenen Hotel-Standards dar.

eine verschwindend geringe Minderheit an Hotelgästen, die solche Zimmer nachfragt, sondern der Wunsch nach einer harmonisierten Umgebung steigt stetig an.

Harmonisierte Küche und Weinkeller, Tagungsräume und Restaurant

Auch das Hotel „Adler“ in Asperg bei Ludwigsburg (Baden-Württemberg) hat dieser Nachfrage Rechnung getragen und den neuen Hotel-Standard umgesetzt. Die Hotel-Leitung ging sogar noch einen Schritt weiter und hat nicht nur im Gastzimmerbereich für eine harmonisierte Umgebung mit Hilfe des IPR gesorgt, sondern auch in den Tagungsräumen, der Sterneküche, dem Restaurant und dem Weinkeller. Damit wird zum Wohl des Gastes ein Gesamtpaket aus regenerativer Nachtruhe, Speisen und Getränken auf hohem energiereichem Niveau in elektromogfreier Umgebung angeboten.

Der Lieferant von Backwaren für das Hotel Asperg, die Bäckerei Katz, fand das Konzept der harmonisierten und energetisierten Räumlichkeiten so überzeugend,

dass auch er seine Produktionsstätte in Vaihingen/Enz, in der täglich 100.000 Brötchen und Brezeln hergestellt werden, durch das IPR harmonisieren ließ.

Ein neuer Qualitätsstandard hat Einzug gehalten in die Hotel- und Gastronomiebranche. ■

www.iprh.de