



Spett.le
CENTRO DI GEOBIOLOGIA E NATUROPATIA
L.A.M. Via Burolo, 26
10010 CASCINETTE D'IVREA (TO)
Alla C.A. del Sig. Luciano MION

Orbassano, 23 aprile 2016

Gentile Sig. Mion, è mia intenzione con la presente relazionarla sui benefici che abbiamo ricevuto a seguito dell'installazione del Biomagnete denominato PURITY da Voi fornito, presso la nostra attività di bar tavola calda denominata BAR PARAKIS in Strada Torino, 43 Orbassano (TO).

Premetto che la nostra attività si sviluppa su mq 700 circa suddivisa fra zona Club Parakis ove si svolgono eventi e zona somministrazione alimenti e bar.

Già dai primi giorni dell'installazione **in data 25-03-2016** e a seguire abbiamo verificato quanto segue:

- E' completamente sparito l'odore dei cibi dalle celle frigorifero
- Gli alimenti nelle celle frigorifero durano più a lungo senza rovinarsi (specialmente frutta e verdura)
- L'acqua della condotta che prima era imbevibile è buona, gusto neutro e leggera come quella che acquistiamo nelle bottiglie.
- I tempi di cottura degli alimenti si sono ridotti notevolmente es: petto di tacchino da ore 2 tempo di cottura, tempo ridotto a ore 1,15'.
- Il sapore dei cibi è notevolmente migliorato
- **Altro miglioramento degno di essere valorizzato, è che le persone all'interno del nostro locale stanno bene e in molti affermano che si respira un'aria di benessere** questo ci fa stare tutti bene, anche il nostro personale è lieto e felice di ciò.

Sig. Mion, ci tenevo a ringraziarla a mio nome e a nome dei miei soci per il suo Biomagnete e per usare una frase mia: RENDERE VISIBILE CIO' CHE NON SI VEDE E' PER CHI METTE AL SERVIZIO IL PROPRIO TALENTO E MISSIONE.

Con infinita gratitudine porgiamo i nostri più cordiali saluti e permettiamo di divulgare questo documento a mezzo stampa.

Per Area Servizi Srl
Franca Cardone



Ristò-Caffè "La Piazzetta"

Via Amedeo di Castellamonte 23 Ivrea (TO)

Telefono / Prenotazioni: +39 0125 642867

Ivrea, 4 Novembre 2015

AL Centro L.A.M. di Cascinette d' Ivrea

Dichiarazione sull'efficacia del vostro Biomagnete al silicio L.A.M. modello Purity a raggio d'azione di metri 30, con il quale abbiamo bonificato l'intero nostro locale.

Abbiamo iniziato ad utilizzare il Purity, a partire da metà Settembre di quest'anno, e il primo segnale positivo che abbiamo constatato è stato che in effetti, come da Voi prospettato, l'acqua dell'impianto idrico dopo soli pochi giorni non lasciava più sulle stoviglie e sulle pareti inox dei lavandini le macchie e i residui calcarei che apparivano prima, facilitando così il lavaggio che adesso eseguiamo con minori quantità di detersivi rispetto a prima nella misura del 30 % circa in meno. Si è notato inoltre che i cibi cuociono in un tempo minore con un marcato miglioramento organolettico e che le derrate alimentari si mantengono fresche più a lungo, soprattutto le verdure.

Anche l'atmosfera che si respira nel locale è diventata per così dire "più leggera".

Personalmente utilizzo anche il braccialetto Transmission che in effetti produce i benefici che affermate debba dare all'utilizzatore.

Do il mio consenso perché possiate pubblicare questa nostra dichiarazione sui mezzi di informazione.

ARTEMIDE S.C.R.L.

Sede legale: VIA MARCONI, 21 - 11027 SAINT-VINCENT (AO)

Sede operativa: LA PIAZZETTA - 10015 IVREA (TO)

VIA AMEDEO DI CASTELLAMONTE, 23

C.F./P.I. 07317800014 - Pec: artemide@arubapec.it

Soc SGS Srl
Via Torino 334
10015 – Ivrea

Spett.
Centro di Geobiologia e Naturopatia L.A.M
Via Burolo 26
10010 – Cascinette di Ivrea

Ivrea li 16 giugno 2016

Gentilissimo Sig. Mion,

In seguito all'installazione nelle nostre strutture alberghiere :

- HOTEL LA VILLA – Via Torino 334 - Ivrea
- HOTEL CRYSTAL PALACE – Via Circonvallazione 4 – Banchette

del vostro **BIOMAGNETE PURITY** per ambienti è nostra intenzione relazionare sui benefici e miglioramenti riscontrati :

1. Il micro clima ambientale , relativamente ai nostri clienti è molto migliorato, riceviamo molti più complimenti per un buon riposo , camera confortevole e silenziosa e per la cena al ristorante, le persone dicono che si respira un'aria leggera e rilassante
Anche le quotazioni su internet sono aumentate
2. L'ambiente lavorativo è più sereno e più attivo con un notevole miglioramento dei rapporti tra i dipendenti
3. Gli alimenti nelle celle frigorifere durano più a lungo , si conservano e mantengono la loro freschezza per molto più tempo di prima ed è sparito l'odore di stantio dai frigoriferi
4. I tempi di cottura degli alimenti si sono ridotti notevolmente
5. Il sapore e l'odore del cibo e delle bevande è migliorato

Abbiamo ritenuto di installare per ogni struttura il BIOMAGNETE al fine di migliorare l'ambiente ma soprattutto per dare ai nostri clienti un soggiorno degno dell'appellativo di **BENESSERE** e ci siamo riusciti

Un cordiale saluto

Permettiamo di pubblicare questo documento a mezzo stampa

 **SGS S.r.l.**
Via Torino, 334
10015 Ivrea (TO)
Tel. 0125-631696
P.I. C.F. 09709470018



FENIS MARZO 2006

USO DA CIRCA 6 ANNI NEL RISTORANTE PIZZERIA CHE IO GESTISCO I BIOMAGNETI LAM DI LUCIANO MION E DICHIARO CHE CON GEOS IO E I MIEI COLLABORATORI SIAMO MOLTO PIU' SERENI E MENO STANCHI E STRESSATI ANCHE DOPO MOLTE ORE DI LAVORO IMPEGNATIVO, GRAZIE ANCHE AL FATTO CHE I CLIENTI RISULTANO ESSERE MENO NERVOSI E PIU' TRANQUILLI, PUR PASSANDO MOLTI DI ESSI DIVERSO TEMPO DAVANTI AI VIDEOGAMES.

IO E LA MIA FAMIGLIA ABITANDO SOPRA IL LOCALE, QUINDI NEL RAGGIO DI AZIONE DI GEOS, RIPOSIAMO MEGLIO E CI SVEGLIAMO BEN LUCIDI.

CON ICE, POGGIATA ALL'INTERNO DEI BANCHI FRIGO ESPOSITIVI E DEI FRIGORIFERI, IL TEMPO DI CONSERVAZIONE DEI CIBI QUASI SI RADDOPPIA.

CON FLUIDUS L'ACQUA E' PIU' DOLCE E LEGGERA E PROBABILMENTE E' GRAZIE A QUESTO CHE VENDO IL 30% IN PIU' DI CAFFE' E PUNCH.

LAVIAMO GLI INDUMENTI DA LAVORO E I COPERTI SENZA PIU' AMMORBIDENTI E USANDO MENO DETERSIVI CON OTTIMI RISULTATI.

DOPO POCHI GIORNI DALL'APPOSIZIONE DI FLUIDUS, ABBIAMO NOTATO LA SCOMPARSA DEI RESIDUI CALCAREI CHE ERANO GIA' PRESENTI IN LAVASTOVIGLIE E LAVATRICI.

I CIBI COTTI CON L'ACQUA TRATTATA (BOLLITI, PASTA, ETC..) RISULTANO ESSERE PIU' BUONI E PIU' DIGERIBILI E SULLE PENTOLE NON SI ACCUMULA ALCUN TIPO DI INCROSTAZIONE CALCAREA.

PER L'IMPASTO BASE DELLA PIZZA USO UN 20% IN MENO DI LIEVITO E GRAZIE ALL'USO COMBINATO DI FLUIDUS E MICRON NEI FORNI LE PIZZE STESSE SONO MIGLIORI E RISPARMIO CIRCA IL 20% SUI CONSUMI GENERALI.

PURITY POSIZIONATO TRA LA CUCINA E LE SALE RISTORANTE MIGLIORA SENSIBILMENTE A LIVELLO ORGANOLETTICO I CIBI.

CON IL BIOMAGNETE FOCUS NEI CELLULARI, IO E I MIEI COLLABORATORI, NON AVVERTIAMO PIU' I PROBLEMI DI PRIMA (RONZII, MAL DI TESTA, DOLORI ALLE ORECCHIE, ETC...).

L'UTILIZZO COSTANTE DEI SUDETTI BIOMAGNETI MI PERMETTE DI OTTENERE, RISPETTO A QUANDO NON LI USAVO, UN RISPARMIO DI CIRCA **€4000** ANNUI.

LO BISTROT

Dnr - Pizzeria
di FARONI s.n.c

Loc. Chez Croiset, 31 - Fenis (AO)

tel 01651764743 P.I. 00693750075

Centro di Geobiologia e Naturopatia L.A.M

10010 Cascinette D'Ivrea (TO) - 26, v. Burolo

Oggetto: Raccolta dati sulla validita' dei nostri supporti biomagnetici.

Gent.ma sign.ra , Egr. sig. ,

Come da accordi Le invio il questionario da noi utilizzato per monitorare la validita' dei nostri supporti biomagnetici.

La preghiamo di restituirlo debitamente firmato e timbrato, esclusivamente via fax al numero 0125615632 o in busta chiusa all'indirizzo del Centro.

Nell'attesa colgo l'occasione per porgerLe i miei piu' distinti saluti.

QUESTIONARIO (Ritornare la scelta proposta)

Nominativo Utente HOTEL LA VILLA Campo di attivita' ALBERGHIERO
Tel. 0125631696 Fax 0125631950 E-mail info@ivrealavilla.com
Indirizzo della sede (Via, Cap, Localita', Provincia): VIA TORINO 334 - IVREA - TO

Si attesta che a nostro parere la funzionalita' per ogni singolo biomagnete e di livello :

	SCARSO	DISCRETO	BUONO	MOLTO BUONO	OTTIMO
GEOS (per ambienti)				IX	
FLUIDUS (per acque)				IX	
FOCUS (per apparecchiature emittenti elettromag)					IX
HUMANUS (per uso personale)				IX	
MICRON (per fusti)					IX
ICE (per apparecchi refrigeranti)					IX
HAPPY TRAVEL (per mezzi di trasporto)					IX
CIBUS PLUS (per alimenti)				IX	

Altre nostre considerazioni: SI E' RISCOPERTO UN BENEFICIO GLOBALE
dell'AMBIENTE - TESTIMONIATO ANCHE DALLA CLIENTELA

Permetto la pubblicazione dei dati sopracitati ad esclusione di quelli personali.

DATA COMPILAZIONE 1.09.2003 TIMBRO E FIRMA

HOTEL LA VILLA
Soc. D e D sas di PAGLIARIN LUCIANO & C.
VIA TORINO, 334 - 10090 IVREA (TO)
TELEF. (0125) 631696 - 97 - FAX 631950
PARTITA I.V.A. n. 04960980011