

## **Gastronomia, pernottamento e intrattenimento sotto lo stesso tetto Inizio dei lavori per la realizzazione del complesso multifunzionale e culturale «Firmament» di Ernst Seidl**

**Rankweil (Austria). Il 12 novembre 2019 hanno preso ufficialmente il via i lavori di costruzione per il progetto onnicomprensivo «Firmament» di Ernst Seidl. Con un investimento di 23,1 milioni di euro, l'impresa austriaca di catering, fornitore ufficiale dell'Austria House ai Giochi Olimpici, realizzerà in corrispondenza del raccordo autostradale di Rankweil una struttura che riunisce sotto lo stesso tetto ricettività alberghiera, location per eventi, catering della massima qualità e ristorazione, unica nel suo genere nel Vorarlberg e dintorni. La costruzione dell'edificio multifunzionale dovrebbe concludersi entro novembre 2020, mentre quella dell'hotel nel 2021. Il complesso conterà circa 70 collaboratrici e collaboratori fissi.**

Ernst Seidl punta alle stelle e con il suo Firmament segna nuovi standard nella gastronomia e nell'industria alberghiera locale, oltre che nel settore dell'organizzazione di convegni ed eventi: l'azienda di successo di Götzis, già tre volte catering partner ufficiale dell'Austria House ai Giochi Olimpici e alla World Gymnaestrada 2019, negli scorsi anni ha visto una crescita tale da imporre un trasloco dagli attuali locali. Il titolare e investitore unico del progetto Firmament, Ernst Seidl, ha tuttavia preso questa decisione, come egli stesso riferisce, anche per creare finalmente la «location ideale» per la sua clientela con questo imponente progetto, unico nel suo genere nella regione: la costruzione del complesso Firmament. Ernst Seidl investirà complessivamente 23,1 milioni di euro.

### **180 posti a sedere, 143 camere e location per 800 persone**

Il complesso architettonico comprende un ristorante con 180 posti a sedere, un hotel da 143 camere e un locale per eventi in grado di ospitare da 50 a 800 persone, il tutto naturalmente affiancato dal servizio di catering – e oggi si è festeggiato simbolicamente l'inizio dei lavori sull'area Römergrund di Rankweil. Oltre a Ernst Seidl e al suo team, hanno presenziato l'evento anche il sindaco di Rankweil Katharina Wöß-Krall, Christian Schützinger del Vorarlberg Tourismus e Peter Mostögl della rappresentanza del cliente INVESTRAUM GmbH.

### **Gastronomia per l'intesa interculturale**

Nel cuore del Firmament si cucina. E nel Vorarlberg, come in nessun altro luogo. Sulla scorta dei suoi numerosi viaggi ed esperienze all'estero, Ernst Seidl vanta infatti una vasta rete di contatti nell'universo gastronomico. Una caratteristica davvero unica, che gli consentirà di far convergere nel Vorarlberg talenti culinari da tutto il mondo, dove essi potranno imparare a conoscere la cucina europea e presentare la loro gastronomia nazionale direttamente davanti agli occhi degli ospiti nell'area aperta di show cooking del ristorante. «Il nostro intento è quello di far avvicinare le persone tra loro attraverso una gastronomia multiculturale», spiega Ernst Seidl. Il progetto non si riduce dunque a una semplice iniziativa commerciale: «Non l'ho mai concepito sotto un profilo puramente economico: desideravo dare vita a qualcosa di speciale, in grado di attirare ospiti da tutto il mondo creando così valore aggiunto per la regione. Il Firmament è parte integrante della mia filosofia di vita: un atteggiamento aperto tra le persone di tutti i Paesi. E il modo migliore per ottenerlo è attraverso la gastronomia multiculturale, in quanto bere e mangiare sono ciò che più unisce per eccellenza e in tutta semplicità.» Il progetto prevede dunque un interessante confronto tra ospiti e chef, che nel Vorarlberg potranno parallelamente arricchire la propria esperienza all'estero, nonché un'offerta sempre diversa di pietanze e bevande, anche da asporto.

### **Ricettività ai massimi livelli**

L'abbinamento di tre superfici commerciali su un lotto di 10 500 m<sup>2</sup> sull'area Römergrund in corrispondenza del raccordo autostradale A14 di Rankweil è stato il logico coronamento dell'attività quotidiana di Seidl Catering. In futuro, i clienti avranno la possibilità di trattenersi presso la struttura per pernottare anche dopo la conclusione degli eventi di svago o di lavoro. Il team del Firmament guidato da Ernst Seidl si occupa della pianificazione e dell'organizzazione dei servizi di pernottamento, ristorazione, allestimento dei locali per workshop e congressi e, grazie ai contatti a 360° dell'azienda, anche delle offerte personalizzate per il tempo libero e delle iniziative di team building. «Essendo in grado di offrire un programma completo da parte di un unico fornitore, organizzatori privati e imprese di ogni dimensione possono affidarsi integralmente alla nostra esperienza professionale nel campo dell'assistenza agli ospiti», sottolinea Ernst Seidl. «Inoltre, grazie al Firmament, il turismo del Vorarlberg acquisirà ulteriori contatti, aprendosi a una clientela internazionale.»

La sua vasta offerta rende Firmament un allettante incentive partner per imprese dell'intera area DACH fino al Nord Italia. La costruzione del comparto dedicato agli eventi, alla ristorazione e al catering dovrebbe concludersi entro novembre 2020, giusto in tempo per i primi banchetti natalizi già prenotati. L'ultimazione della struttura alberghiera, invece, è prevista entro la primavera 2021, con la successiva inaugurazione dell'hotel nel mese di maggio. Nella sua configurazione finale, il Firmament offrirà circa 70 posti di lavoro nella regione.

### [Press kit online](#)

#### **Ernst Seidl**

Ernst Seidl è a capo della sua rinomata impresa Seidl Catering sita a Götzis (Austria), con altre sedi a Eschen (Liechtenstein) e Rheineck (Svizzera), da oltre 20 anni. Oltre alla gestione di clienti locali, ma anche internazionali di grande eco, come ad esempio Getzner Textil, Hilti AG, Julius Blum, Zumtobel Group, Doppelmayr Seilbahnen, con la sua azienda a gestione familiare si è già occupato tre volte anche del catering per l'Austria House ai Giochi Olimpici di Sochi, Rio de Janeiro e Pyeongchang. Il suo team ha inoltre fornito l'intero servizio di catering in occasione della World Gymnaestrada 2019 tenutasi a Dornbirn (Austria). L'azienda vanta poi una vasta rete di contatti internazionali nel settore gastronomico, frutto di lunghi anni di lavoro.

#### **Seidl Catering**

La core competence dell'azienda consiste nell'organizzazione di eventi di alto livello. Eventi aziendali, così come matrimoni, anniversari, compleanni e altre ricorrenze, possono essere prenotati e pianificati in modo personalizzato. Tra i clienti di Seidl Catering rientrano infatti sia privati che imprese di ogni dimensione.

#### **Foto: Firmament Ansicht Süd-West.JPG**

**Didascalia:** Il Firmament di Rankweil – un complesso che riunisce sotto lo stesso tetto ricettività alberghiera, location per eventi, catering della massima qualità e ristorazione, in grado di attirare ospiti nella regione con proposte gastronomiche sempre nuove da tutto il mondo.

**Fonte immagini fotografiche:** Seidl Catering, pubblicazione gratuita

#### **Ulteriori informazioni:**

Ernst Seidl  
Seidl Catering GmbH  
Tel. +43 664 341 2770  
ernst.seidl@firmament.at

#### **Referente per la stampa:**

ikp Vorarlberg GmbH  
Wanda Mikulec-Schwarz  
Tel. +43-5572-398811-17  
wanda.schwarz@ikp.at