

PRESSEMAPPE

FIRMAMENT

Römergrund 1
6800 Rankweil

Hier geht's zur Online Pressemappe
firmament.at/presse (Text und Bild)

KONTAKT:

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

Pressekontakt:

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

Das ist das Firmament

Ernst Seidl schafft mit dem Firmament eine in Vorarlberg (AT) und im Bodenseeraum einzigartige Kombination aus Hotel, Eventlocation, Premium Catering und Restaurant unter einem Dach. Hier hat nicht nur Seidl Catering – bekannt als Austria-House-Caterer der Olympischen Spiele – sein Zuhause. Internationale Kochtalente aus dem großen Netzwerk des Unternehmers bringen die große, weite kulinarische Welt nach Vorarlberg und in der Showküche des Restaurants werden ihre heimischen Gerichte zubereitet.

Im Eventbereich ist Platz für bis zu 800 Personen, so kann nach gelungenen Feiern unkompliziert im angeschlossenen Hotel genächtigt werden. Dass ansässigen internationalen Unternehmen Nächtigungsmöglichkeiten in Vorarlberg fehlen, bestätigt unter anderem eine Studie von Kohl und Partner, Hotel und Tourismus Consulting.

Dank der vielfältigen Kontakte von Ernst Seidl und seiner Erfahrung mit der professionellen Organisation unterschiedlicher Veranstaltungen kann das Firmament das komplette Programm aus einer Hand anbieten: Von der Übernachtung, Verpflegung bis hin zur Vermietung von Räumlichkeiten für Workshops und Kongresse. Selbst Freizeitangebote und Teambuilding-Maßnahmen sind individuell plan- und organisierbar. Dadurch können Veranstalter und Unternehmen maximale Entlastung in Anspruch nehmen.

Die Zielgruppe des Firmament sind Businesskunden und Veranstalter von Incentivereisen, Kulturveranstaltungen, Messen oder Sportevents ebenso wie Privatkunden, Freizeitgäste und Familien, aus der umliegenden Region.

Vision

Ernst Seidl will mit seinem Firmament über die multikulturelle Kulinarik ein gegenseitiges Verständnis für fremde Kulturen und ein offenes Miteinander von Menschen aus aller Welt erreichen.

Anreise / Lage des Firmament

Das Firmament liegt direkt am A14-Autobahnvollanschluss in Rankweil (AT). Weiters liegen bedeutende Flughäfen, wie Zürich, Innsbruck, Altenrhein, Memmingen, Friedrichshafen, in unmittelbarer Umgebung, was eine rasche, unkomplizierte An- und Abreise ermöglicht.

Über Ernst Seidl und Seidl Catering

In dieser Zeit hat er sich ein weitreichendes, internationales, kulinarisches Netzwerk aufgebaut. Deshalb kann er – und das beansprucht Ernst Seidl als sein Alleinstellungsmerkmal – junge Kochtalente aus der ganzen Welt nach Vorarlberg ins Firmament bringen, wo sie die europäische Küche kennenlernen und im Gegenzug

den Gästen im offenen Show-Cooking-Bereich des Restaurants ihre heimische Küche präsentieren.

Die Kernkompetenz von Seidl Catering liegt in der Organisation von Veranstaltungen auf Premium-Niveau. Festlichkeiten für Unternehmen und starke Marken sind ebenso in individuellem Umfang buchbar, wie Hochzeiten, Jubiläums-, Geburtstags- und andere Feiern. Deshalb gehören private Gäste ebenso zu den Kunden von Seidl Catering wie Firmen jeder Größe. Neben der Betreuung regionaler, aber auch bekannter internationaler Kunden, wie beispielsweise Getzner Textil, Hilti AG, Julius Blum, Zumtobel Group, Doppelmayr Seilbahnen, war der Familienbetrieb auch bereits dreimal Gastgeber des Austria House bei den Olympischen Spielen in Sotchi, Rio de Janeiro und Pyeongchang. Zudem war das Team für das gesamte Catering der World Gymnaestrada 2019 in Dornbirn (AT) verantwortlich.

Firmament – die Eckdaten

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>FIRMAMENT By Ernst Seidl 10.500 m² Gesamtfläche</p> | | | |
| <p>FIRMAMENT Hotel 143 Zimmer</p> | <p>FIRMAMENT Restaurant 180 Sitzplätze</p> | <p>FIRMAMENT Events Für 50-800 Personen</p> | <p>SEIDL Premium Catering</p> |

- Inhaber und Alleininvestor: Ernst Seidl
- Bauherr: SE.Emotion Liegenschaft GmbH
- Projektentwickler/Bauherrenvertreter: INVESTRAUM GmbH
- Nutzfläche: 11.840 m²
- Umbauter Raum: 52.720 m³
- Grundstücksgröße: 10.412 m²
- Ausführung: 2019 – 2021
- Gesamtinvestition: 23,1 Mio. Euro
- Direkte Anbindung an die A14-Rheintalautobahn
- 70 fixe Arbeitsplätze im Endausbau

Zeitplan baulichen Umsetzung

Spatenstich Firmament
Fertigstellung Event-, Cateringbereich
Inbetriebnahme Eventhalle, Catering
Fertigstellung der restlichen Bauten (Hotel)
Inbetriebnahme Hotel

12. November 2019
Dezember 2020
ab Dezember 2020
Frühjahr 2021
ab Juni 2021

Bedeutung für die Region

Im Endausbau bietet das Firmament über 70 Arbeitsplätze für die Region. Zusätzlich kommen, je nach Veranstaltung und Saison, weitere Teilzeitkräfte zum Einsatz.

Die internationale Strahlkraft des Firmament wird für zusätzliche Besucherströme nach Rankweil und in die Umgebung sorgen. Ein Großteil der Wertschöpfung wird im Firmament entstehen, aber auch die umliegende Region wird beträchtlich von dieser Plattform profitieren (Winter-, Sommertourismus, Kulturveranstaltungen, Freizeittourismus, Gastronomie) – denn erfahrungsgemäß kommen Businesskunden, die während einer Geschäftsreise von einer Region begeistert werden, zu einem Großteil auch in der Freizeit, allein, mit Familie oder Freunden, zurück. Dies macht das Firmament zu einem wertvollen Partnerbetrieb für den Vorarlberger Tourismus.

Das Firmament leistet auch einen Beitrag zur Nachhaltigkeit, in dem vorzüglich auf regionale Ressourcen (Arbeitskräfte, aber auch Lebensmittel bzw. weitere Leistungen) zurückgegriffen wird, sofern sich damit die Qualität für den Kunden auf einem entsprechenden Niveau halten lässt. Das Firmament ist ein Familienbetrieb und soll über Generationen gesund und regional wertvoll wachsen.

Ein Mehrwert wird für Vorarlberg und die umliegenden Bereiche, von Liechtenstein, der Schweiz bis nach Deutschland, erwartet.

Zahlen, Daten, Fakten:

Restaurant

- Multikulturelle Kulinarik durch wechselnde Köche aus aller Welt
- Fast-&-Casual-Konzept (hohe Produktqualität, Frische und Geschwindigkeit der Quickservice-Systemgastronomie)
- Laufend sich änderndes Angebot an Speisen und Getränken
- Hochmoderne, offene Showküche
- 180 Sitzplätze
- Take-Away-Bereich

Eventhalle

- Moderne Infrastruktur für unterschiedlichste Bedürfnisse (Licht-, Ton-, Bildtechnik, mobile Bühne)
- Halle teilbar oder als Ganzes bespielbar
- Wenn gewünscht hoher Tageslichtanteil
- Barrierefrei
- 590 m² Gesamtfläche
- Kapazitäten für bis zu 800 Gäste

Hotel

- Moderner Businesshotel-Standard
- Frühstück, Mittag- und Abendessen durch das ganztätig betriebene FIRMAMENT Restaurant in derselben Anlage
- Halb- und Vollpension möglich
- Barrierefrei
- Zimmer sind offen gestaltet, Betten mit Blick aus Panoramafenstern

- **Hotelzimmer Business:**
123 Zimmer zu 19 m²

- **Hotelzimmer Suiten:**
8 Zimmer zu großzügigen 38 m²

- **Long Stay Rooms:**
12 Zimmer mit 24 – 36 m²

Weitere Ausstattung und Umgebung

- Arbeitsmöglichkeiten im öffentlichen Bereich
- Gemütliche Rückzugsbereiche für Hotelgäste
- 120 PKW-Außenstellplätze
- Tiefgarage mit 120 PKW-Stellplätzen
- Kiss´n Ride Zone zum Ankommen
- Großzügige Parkanlagen mit Duftkräutergarten
- Barbecueplätze
- Obststreuwiese
- Eigenes Bienenvolk
- Nutzung des großzügigen Naherholungsgebietes

Architektur

Die Architektur des Firmament ist einzigartig: Die Architekten haben die Bereiche Restaurant, Events, Hotel und Catering so gestaltet, dass sie von außen als unterschiedliche Baukörper erkennbar sind, jedoch innerhalb miteinander verbunden und zugänglich sind. So ist beispielsweise die Hotelbar mit der Rezeption verbunden, Sichtkontakt in das Restaurant und ein abtrennbarer aber grundsätzlicher Übergang in die Eventhalle gegeben.

Der bestehende Mittelbau, mit Empfang und Bar sowie verschiedenen Sitzmöglichkeiten, erinnert durch seine Höhe und der dunklen Fassade an das Himmelszelt.

Die Empfangshalle ist großzügig und einladend angelegt. Eine zentrale, breite Treppe erinnert an eine Kombination aus Catwalk und Bühne, über die man sich einerseits einen guten Rundumblick verschaffen, andererseits auch für die weiteren Besucher in Szene setzen kann. Der ehemals größte Polsterstuhl der Welt ziert die Lobby des Hotels.