

Manger, dormir et s'amuser dans un seul lieu **Lancement des travaux pour le centre culturel polyvalent Firmament**

Rankweil (AT). Le lancement des travaux du Firmament, le « projet de construction polyvalent » d'Ernst Seidl, a eu lieu le 12 novembre 2019. L'entrepreneur, également traiteur officiel de l'Austria House lors des Jeux olympiques, a posé la première pierre de son centre culturel unique dans le Vorarlberg, à proximité de la sortie d'autoroute de Rankweil. Son originalité tient au fait le projet rassemble un hôtel, un centre événementiel, un service de traiteur premium et un restaurant dans le même bâtiment. L'achèvement de ce bâtiment polyvalent est prévue pour novembre 2020 et la livraison de l'hôtel pour 2021. Environ 70 collaborateurs à plein temps seront employés dans le complexe.

Avec le Firmament, Ernst Seidl établit de nouveaux critères dans les offres locales autour de la gastronomie, de l'hôtellerie et de l'organisation de séminaires et autres événements d'entreprise. Basée à Götzis, l'entreprise florissante a déjà été choisie comme traiteur officiel de l'Austria House lors des Jeux olympiques à trois reprises et a également assuré la restauration de la World Gymnaestrada 2019. Sa croissance a été telle au cours des dernières années que ses locaux étaient devenus trop petits. Ernst Seidl, propriétaire et investisseur unique du Firmament, a donc décidé de mener à bien ce projet d'envergure unique dans la région. L'entrepreneur souhaitait notamment créer « l'endroit idéal » pour ses clients. C'est ce qui a motivé la construction du Firmament.

180 places assises, 143 chambres et un lieu pouvant accueillir 800 personnes

Le complexe comprend un restaurant de 180 couverts, un hôtel comptant 143 chambres et un centre événementiel pouvant accueillir jusqu'à 800 personnes, ainsi que les locaux de l'entreprise de traiteur. C'est aujourd'hui qu'a été posée la première pierre de la construction dans le quartier de Römergrund à Rankweil. Outre Ernst Seidel lui-même, étaient présents la maire de Rankweil, Katharina Wöss-Krall, Christian Schützinger de Vorarlberg Tourismus et Peter Mostögl de la représentation du client INVESTRAUM GmbH.

La gastronomie, instrument d'amitié entre les peuples

La cuisine occupe une place centrale au sein du Firmament, et ce comme nulle part ailleurs dans le Vorarlberg. En effet, grâce à ses nombreux voyages, Ernst Seidl possède un réseau étendu de contacts dans le monde de la restauration. C'est ainsi qu'il a pu faire venir dans le Vorarlberg de jeunes chefs du monde entier. Ceux-ci vont découvrir la gastronomie européenne et présenteront en retour les spécialités culinaires de leur pays aux clients depuis la cuisine ouverte du restaurant. Ceci constituera la marque de fabrique du Firmament. « Nous souhaitons rapprocher les gens grâce à une gastronomie multiculturelle », souligne Ernst Seidl. Le projet est bien plus qu'un simple concept commercial : « Je n'ai jamais voulu en faire une affaire purement économique. Je voulais créer quelque chose de spécial, un lieu qui attire les gens et qui apporte une valeur ajoutée à la région. Le Firmament est la traduction concrète de mon aspiration profonde à réunir des personnes de tous horizons. Et d'après moi, la cuisine du monde est un bon moyen d'y parvenir. En effet, la façon la plus simple de créer du lien est de les réunir autour d'une table ». Le concept promet des échanges passionnants entre les clients et les chefs, qui auront l'opportunité développer leur expérience à l'étranger, et proposera également une offre de plats et boissons à emporter renouvelée en permanence.

Un accueil haut de gamme

L'association de ces trois pôles sur une surface de 10 500 m² dans le quartier de Römergrund, à côté de la sortie d'autoroute sur l'A14, s'inscrit dans la continuité de

l'orientation commerciale de Seidl Catering. Par la suite, les clients auront la possibilité de dormir sur place après s'être divertis et avoir participé aux divers événements organisés dans le complexe. Réunie autour d'Ernst Seidl, l'équipe du Firmament planifie et organise de manière personnalisée l'hébergement, la restauration, la location de locaux pour des congrès et workshops. Grâce à son réseau étendu, l'entreprise propose même des offres de loisirs et de teambuilding. « Dans la mesure où nous proposons une offre complète, les organisateurs particuliers comme les entreprises de toutes tailles pourront profiter de notre expérience d'hôtes professionnels en ne se souciant de rien », souligne Ernst Seidl. « De plus, le Firmament renforcera la diversité touristique du Vorarlberg et attirera dans la région une clientèle internationale. »

Cette offre complète fait du Firmament un partenaire attractif pour les événements d'entreprises de toute la région DACH, jusqu'au nord de l'Italie. L'achèvement du centre événementiel, du restaurant et de l'espace traiteur est prévu pour novembre 2020 – juste à temps pour les fêtes de Noël, qui ont déjà été réservées. Le bâtiment de l'hôtel, quant à lui, devrait être terminé en 2021, et il est prévu que l'établissement ouvre ses portes en mai. Dans sa forme finale, le Firmament créera près de 70 emplois dans la région.

Cliquez ici pour le [dossier de presse en ligne](#)

À propos d'Ernst Seidl

Ernst Seidl dirige Seidl Catering, basée à Götzis (AT), depuis plus de 20 ans. L'entreprise renommée compte également un site à Eschen (FL) et un autre à Rheineck (CH). Il accompagne des clients régionaux et quelques entreprises internationales réputées telles que Getzner Textil, Hilti AG, Julius Blum, Zumtobel Group, Doppelmayr Seilbahnen. En parallèle, il a été le traiteur officiel de l'Austria House lors des Jeux olympiques de Sotchi, Rio de Janeiro et Pyeongchang. De plus, lui et son équipe ont assuré l'ensemble de la restauration lors de la World Gymnaestrada 2019 à Dornbirn (AT). Ce réseau gastronomique international étendu est le résultat du travail de longue date de l'entreprise.

À propos de Seidl Catering

Le cœur de métier de l'entreprise consiste en l'organisation d'événements haut de gamme. Elle propose ses services aussi bien aux entreprises qu'aux particuliers, par exemple en organisant des mariages, des jubilés d'institutions, des anniversaires et autres événements. C'est pourquoi la clientèle de Seidl Catering comprend des particuliers comme des entreprises de toutes tailles.

Photo : Firmament Ansicht Süd-West.JPG

Légende de l'image : Le Firmament à Rankweil – l'alliance entre hôtel, centre événementiel, traiteur premium et restaurant – propose en permanence de nouvelles spécialités culinaires du monde entier qui attirent de nombreux clients dans la région.

Source de l'image : Seidl Catering, publication gratuite

Informations complémentaires :

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

Contact presse :

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