

CARTELLA STAMPA

FIRMAMENT

Römergrund 1
6800 Rankweil

Cartella stampa online disponibile su
firmament.at/presse (testo e immagini)

CONTATTI:

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

Il Firmament si presenta

Il Firmament di Ernst Seidl è 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 (Austria) e nella regione del lago di Costanza. La struttura non è «solo» il cuore di Seidl Catering, l'impresa austriaca di catering fornitore ufficiale dell'Austria House ai Giochi Olimpici. Grazie alla vasta rete di contatti dell'azienda, talenti culinari da tutto il mondo portano nel Vorarlberg tutta la ricchezza e varietà della cucina internazionale, preparando le specialità della loro gastronomia nazionale nell'area di show cooking del ristorante.

L'area eventi può ospitare fino a 800 persone che, una volta concluso l'evento, hanno la possibilità di pernottare nell'hotel annesso in tutta semplicità. Come ha confermato anche una ricerca condotta da Kohl & Partner, Hotel und Tourismus Consulting, il Vorarlberg non dispone di strutture alberghiere adatte a soddisfare le richieste delle aziende internazionali che hanno sede nella regione.

Grazie ai numerosi contatti di Ernst Seidl e alla sua esperienza nell'organizzazione professionale di eventi di vario genere, il Firmament è in grado di offrire un programma completo che spazia dal pernottamento alla ristorazione, fino all'affitto delle sale per workshop e congressi. Anche le offerte per il tempo libero e le iniziative di team building possono essere pianificate e organizzate in modo personalizzato, offrendo così una semplificazione ottimale agli organizzatori e alle aziende interessate.

Il gruppo target del Firmament è formato da clienti business e organizzatori di viaggi incentive, fiere, eventi culturali o sportivi, ma anche clienti privati, turisti e famiglie della regione.

Vision

Con il Firmament, Ernst Seidl intende facilitare attraverso una cucina internazionale l'apertura verso le culture di altri Paesi e l'interazione tra persone provenienti da tutto il mondo.

Come arrivare / Posizione del Firmament

Il Firmament si trova direttamente all'uscita del raccordo autostradale di Rankweil (Austria) lungo l'A14. La struttura è inoltre facilmente raggiungibile grazie alla vicinanza a importanti aeroporti come quelli di Zurigo, Innsbruck, Altenrhein, Memmingen e Friedrichshafen.

Ernst Seidl e Seidl Catering

In questo periodo ha costruito un'estesa rete di contatti internazionale nel settore della gastronomia. Un progetto davvero unico, che gli consentirà di far convergere nel Firmament 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.

La core competence di Seidl Catering consiste nell'organizzazione di eventi di alto livello. Eventi per aziende e marchi affermati, così come matrimoni, anniversari, compleanni e altre ricorrenze, possono essere prenotati e pianificati in modo personalizzato. Tra i clienti di Seidl Catering rientrano dunque sia privati che imprese di ogni dimensione. 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, l'azienda a gestione familiare si è già occupata 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).

Firmament: i dati principali

FIRMAMENT By Ernst Seidl 10 500 m ² di superficie complessiva			
FIRMAMENT Hotel 143 camere	FIRMAMENT Ristorante 180 coperti	FIRMAMENT Events Per 50-800 persone	SEIDL Premium Catering

- Proprietario e investitore unico: Ernst Seidl
- Costruttore: SE.Emotion Liegenschaft GmbH
- Sviluppo progetto/rappresentante del costruttore: INVESTRAUM GmbH
- Superficie utile: 11 840 m²
- Cubatura: 52 720 m³
- Superficie del fondo: 10 412 m²
- Durata dei lavori: 2019 – 2021
- Investimento complessivo: 23,1 milioni di Euro
- Collegamento diretto alla Rheintalautobahn A14
- 70 posti di lavoro fissi nella configurazione finale

Piano dei lavori

Inizio lavori Firmament
 Completamento aree eventi e catering
 Entrata in funzione salone eventi, catering
 Completamento strutture rimanenti (hotel)
 Entrata in funzione hotel

12 novembre 2019
 dicembre 2020
 da dicembre 2020
 primavera 2021
 da giugno 2021

Rilevanza per la regione

Nella sua configurazione finale il Firmament offrirà più di 70 posti di lavoro nella regione. A questi si aggiungerà il personale assunto part time in base all'evento e alla stagione.

Grazie alla sua risonanza internazionale il Firmament attirerà nuovi flussi di visitatori a Rankweil e nella regione limitrofa. Una parte considerevole del valore aggiunto realizzato interesserà il Firmament, ma anche la regione circostante trarrà un notevole vantaggio da questa piattaforma (turismo invernale ed estivo, eventi culturali, turismo ricreativo, gastronomia). L'esperienza dimostra che spesso i clienti business che apprezzano una località scoperta durante un viaggio di lavoro scelgono di tornarci anche nel tempo libero da soli, con la famiglia o gli amici. Questo fa del Firmament un partner prezioso per il turismo del Vorarlberg.

Il Firmament opera inoltre in modo sostenibile poiché attinge in special modo alle risorse della regione (collaboratori, ma anche generi alimentari e altri servizi), purché questo consenta di continuare ad offrire ai clienti una qualità eccellente. Il Firmament è un'impresa a conduzione familiare destinata a consolidarsi attraverso le generazioni valorizzando il proprio territorio.

È attesa una ricaduta economica che interesserà il Vorarlberg e le regioni limitrofe, dal Liechtenstein alla Svizzera fino alla Germania.

Cifre, dati, fatti

Ristorante

- Gastronomia multiculturale grazie all'alternanza di chef da tutto il mondo
- Programma fast & casual (prodotti di elevata qualità, freschezza e rapidità del quick service)
- Offerta sempre varia di pietanze e bevande
- Area di show cooking aperta all'avanguardia
- 180 coperti
- Area take away

Salone eventi

- Infrastruttura moderna per le esigenze più diverse (impianti audio, video e luci, palco mobile)
- Salone separabile o utilizzabile come spazio unico
- Ottimale illuminazione naturale su richiesta
- Assenza di barriere architettoniche
- Superficie complessiva di 590 m²
- Capacità massima di 800 persone

Hotel

- Moderno business hotel
- Colazione, pranzo e cena nel ristorante FIRMAMENT, aperto 24 h e presente nella stessa struttura
- Possibilità di mezza pensione o pensione completa
- Assenza di barriere architettoniche
- Camere spaziose, letti con vista dalle finestre panoramiche
- **Camere Business:**
123 camere da 19 m²
- **Camere Suite:**
8 camere molto ampie da 38 m²
- **Long Stay Rooms:**
12 camere da 24 – 36 m²

Altri servizi e caratteristiche

- Workstation nell'area pubblica
- Aree relax riservate agli ospiti
- Parcheggio scoperto con 120 posti auto
- Garage sotterraneo con 120 posti auto
- Zona Kiss'n Ride all'arrivo
- Ampie aree verdi con giardini di erbe aromatiche
- Aree barbecue
- Prato con frutteto
- Alveare di proprietà
- Utilizzo dell'ampia area ricreativa nelle vicinanze

Stile architettonico

Il Firmament ha uno stile decisamente originale: gli architetti hanno progettato le aree ristorante, eventi, hotel e catering in modo che appaiano esternamente come strutture distinte, ma che siano internamente collegati tra loro e accessibili. Così ad esempio il bar dell'hotel è collegato alla reception, il ristorante è a vista e un passaggio (separabile) conduce al salone eventi.

Per l'altezza e il colore scuro della facciata, la struttura centrale che ospita la reception, il bar e diversi posti a sedere, ricorda il firmamento.

L'ingresso è ampio e accogliente. L'ampia scala centrale, una sorta di incrocio tra una passerella e un palcoscenico, offre un'ottima visuale sullo spazio circostante e funge da scenario di grande effetto. Nella hall dell'hotel troneggia quella che un tempo è stata la più grande poltrona del mondo.