MONTFORTHAUS FELDKIRCH

DACHGASTRONOMIE

EXPOSÉ

Stand: Dezember 2025

Montforthaus

Das Montforthaus ist Feldkirchs zentraler Veranstaltungsort und architektonisches Wahrzeichen. Nach dem Neubau im Jahr 2015 überzeugt es durch eine moderne, offene Architektur mit fließenden Räumen, großzügigen Foyers und viel Tageslicht. Es bietet eine direkte Verbindung zwischen Altstadt, Schattenburg und Rösslepark und beherbergt eine Vielzahl verschiedener Veranstaltungen, darunter Kongresse, Konzerte, Messen und kulturelle Formate.

Die Dachgastronomie befindet sich im 3. Obergeschoss und ist sowohl über das Treppenhaus als auch über den Aufzug barrierefrei erreichbar. Sie bietet einen einzigartigen Panoramablick über Altstadt und Berglandschaft.

Dachgastronomie

Die Dachgastronomie soll ganzjährig öffentlich betrieben werden und ein zeitgemäßes gastronomisches Angebot bieten. Flexible Raumtrennungen ermöglichen die gleichzeitige Durchführung von Veranstaltungen. Die akustische Abtrennung zum Atrium wird bis Sommer 2026 umgesetzt.

<u>Flächen & Kapazitäten der Dachgastronomie:</u>

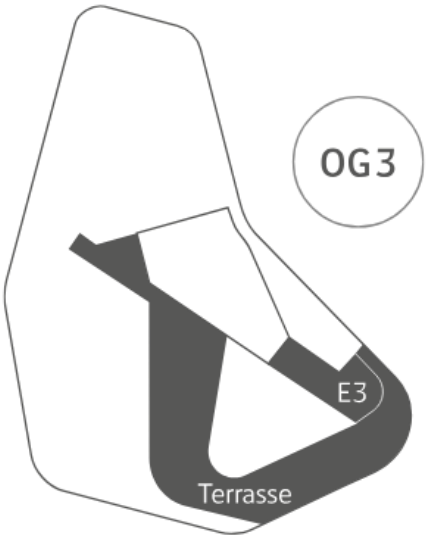
- Gastro-Bereich (öffentlich) mit 120 m² / ca. 45 Sitzplätze (Haupteingang - linksseitig gelegen)
  - zzgl. Dachterrasse „Gastro“ mit 183 m²
- Veranstaltungsraum mit 160 m² / ca. 80 Sitzplätzen (Haupteingang - rechtsseitig gelegen)
  - zzgl. Dachterrasse „Veranstaltung“ 192 m²
- Barbereich mit 33 m² (zwischen Gastro-Bereich und Veranstaltungsraum gelegen)
- Küche/Anrichteraum zum finishen von Speisen mit 29 m²
- Lagerraum Innenbereich mit 21 m² sowie Lagerraum Außenbereich mit 18 m²

Der Standort bietet Potenzial für ein anspruchsvolles gastronomisches Angebot und soll mit einer Gesamtkapazität von bis zu 200 Personen ein attraktiver Treffpunkt für Einheimische und Gäste im 3. Geschoss des Montforthauses werden.

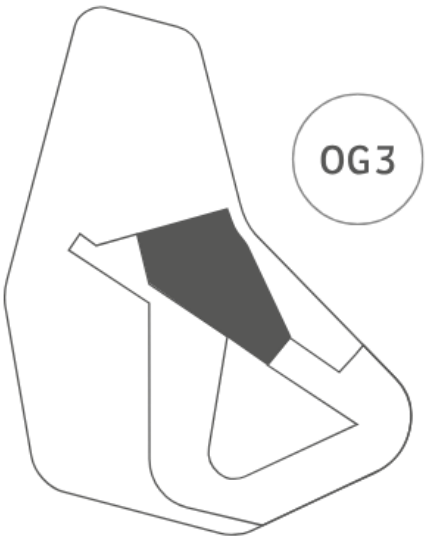
<u>Küche & Logistik</u>

- Produktionsküche im UG (180 m²)
- Anbindung per Speisen-/Getränkeaufzug
- Warenanlieferung über Gymnasiumhof
- Müllentsorgung über zentrale Müllräume

Darstellung I: Gastro-Bereich + Dachterrasse



Darstellung II: Veranstaltungsraum



Potenzial der Dachgastronomie

Die Dachgastronomie soll das hochwertige Veranstaltungsprogramm des Hauses ergänzen und dessen Qualitätsanspruch widerspiegeln.

Wesentliche Vorgaben sind die Einhaltung der Kriterien für das Österreichische Umweltzeichen sowie die Positionierung als besondere, öffentlich zugängliche Location mit eigenem Profil.

Auf der Dachgeschossebene entsteht zusätzlich ein flexibel nutzbarer Veranstaltungsraum.

<u>Fachliche Anforderungen</u>
- Betrieb als Café/Bar/Restaurant möglich
- Ganztags- und Ganzjahresbetrieb
- Zielgruppendefinition & klares gastronomisches Konzept
- Innovatives, zeitgemäßes Speise- und Getränkeangebot
- Synergienutzung im Haus (Logistik, Abläufe, Personal)
- Zuverlässige Kommunikation mit Veranstaltungsorganisation
- Schulungspflicht bzgl. Brandschutz

<u>Fachliche Kompetenzen</u>
- Nachweisbare Erfahrung im Gastronomiebetrieb
- Kompetenz in Eventplanung und Durchführung

<u>Wirtschaftliche Vorgaben</u>
- Nachhaltige, regionale Produktausrichtung
- Einhaltung Umweltzeichen-Kriterien
- Einbringung geeigneter Ausstattung in Abstimmung mit der Verpächterin
- Investition in Kleininventar & Anlaufkosten durch Betreiber
- Jährliche Abstimmung der Signalartikelpreise
- Engagement im Qualitätsmanagement
- Umsatzbezogene Provision mit Sockelbetrag
- Keine Garantie für Veranstaltungsvolumen

Gastronomie Facts - was wir Ihnen bieten

- Langfristige Partnerschaft mit der Montforthaus Feldkirch GmbH
- Pachtflächen Dachgastronomie mit bis zu 200 Personen Kapazität (3. OG Montforthaus):
  - Öffentlicher Gastro-Bereich mit 120 m² (45 Sitzplätze) und Dachterrasse mit 183 m²
  - Veranstaltungsraum mit 160 m² (80 Sitzplätze) und Dachterrasse mit 192 m²
  - Bar/Theke mit 33 m² sowie dahinterliegender Küche/Anrichte mit 29 m²
  - Lagerfläche Innenbereich mit 21 m² und Außenbereich mit 18 m²
  - Gäste WC-Anlage im 3. OG vorhanden
- Pachtflächen Küche (UG Montforthaus):
  - Produktionsfläche mit 180 m²
  - Lagerflächen kühl, tief-kühl, trocken mit 70 m²
  - Anlieferung über Gymnasiumhof/Logistik
- Übernahme des Inventars:
  - Möblierungen können übernommen werden
  - Bar-Theke komplett
  - Außenbestuhlung inkl. Beschattung

Konzeptbewerbung – was wir uns von Ihnen erwarten (mit folgenden Inhalten)

- Gastronomisches Konzept: Ansatz, Angebot, Service, Abläufe, Logistik
- Profilierung & Zielgruppen**:** Betriebsart, Positionierung, Kernsortiment inkl. beispielhafter Signalartikelpreise
- Vermarktung & Gästegewinnung**:** insbesondere für den Abendbetrieb
- Kooperation: Zusammenarbeit mit der Montforthaus GmbH
- Team & Organisation: Verantwortliche Person vor Ort (inkl. Lebenslauf/Referenzen)
- Investitionsplanung: Einrichtung, Ausstattung, Vorlaufkosten
- Umsatzschätzung: Erste drei Betriebsjahre mit Herleitung
- Pachtangebot: Umsatzbezogener Pachtzins (variabel) nach Anlaufzeit
- Kaution in angemessener Höhe

Sonstige Informationen / Kostentragung

- Kosten für Strom, Wasser, Müll, Heizung sind separat vom Betreiber zu entrichten bzw. nicht in Pacht/Bewirtschaftungsgebühr enthalten
- Reinigung der Dachgastronomie obliegt dem Betreiber
- Wartung und Reparaturen des überlassenen Inventars ist Sache des Betreibers
- Allgemeine Betriebskosten (z.B. Haustechnik, Aufzüge etc.) werden anteilig berechnet
- Als Kaution wir ein angemessener Betrag zu Vertragsbeginn erwartet
- Die Einreichfrist endet am 15.02.2026 - die Stadt Feldkirch behält sich vor, auch nach dem Fristende Konzepte zu berücksichtigen

Ansprechpartner

Für weitere Rückfragen bezüglich detaillierter Informationen (Pläne, Hintergründe, Konzeptbewerbung etc.) ersuchen wir um Kontaktaufnahme mit:

Amt der Stadt Feldkirch, Abt. Vermögensverwaltung, Schmiedgasse 1-3, 6800 Feldkirch
z.Hd Rene Dobler, Mail: rene.dobler@feldkirch.at bzw. Telefon: +43 5522/304-1370