



# Gaststättenrechtliche Erlaubnis / Lebensmittelrechtliche Unterweisung - Monteurzimmervermietung: wer eine lebensmittelrechtliche Unterweisung für die gastrechtliche Erlaubnis braucht

Räume in den eigenen vier Wänden stehen leer? Ferienwohnungen verweisen außerhalb der Urlaubssaison? Diese und andere Szenarien bewegen Immobilieneigentümer in vielen Fällen dazu, statt den Tumbleweeds der Vereinsamung den Wind der Veränderung durch ungenutzte Unterkünfte blasen zu lassen. Dieser Wind der Veränderung entspricht in vielen Fällen einer Umfunktionierung der ungenutzten Fläche zum Monteurzimmer. Wer Monteurzimmer vermieten will, sichert sich vor allem finanzielle Vorteile. Wie für alles andere gelten aber auch für Monteurzimmer die berühmt berüchtigten Seiten der Medaille.

In Deutschland gibt es kaum gesetzliche Grauzonen. Schon wer sich durch den bloßen Alltag bewegt, könnte an der ein oder anderen Stelle von juristischem Hintergrundwissen profitieren. Im Land der nicht enden wollenden Vorgaben, müssen sich potenzielle Vermieter von Monteurzimmern vor der Vermietung zunächst durch einen ganzen Urwald aus Paragrafen, Regelungen und Gesetzesgrundlagen schlagen. Um die Wut des Gesetzgebers nicht auf sich zu ziehen oder gar Bußgelder zu kassieren, steht zum Beispiel zwingend eine Beschäftigung mit Regelungen wie der gaststättenrechtlichen Erlaubnis und der dazu erforderlichen Unterweisung im Lebensmittelrecht an. Wir klären über die Pflichten von Monteurzimmervermietern auf.

## Monteurunterkünfte vermieten - rechtlicher Rahmen im Überblick



Festgefahrene Straßen zu verlassen, kann profitable Perspektiven eröffnen. Um bleibenden Erfolg mit der Vermietung von Monteurzimmern zu haben, gilt es juristisch betrachtet aber auf befestigten Straßen zu bleiben. Späterem Ärger vorbeugen kann nur, wer sich mit Machete durch den Dschungel aus rechtlichen Vorschriften kämpft. Zu den wichtigsten Rechten und Pflichten zählen für Vermieter von Monteurzimmern

- **Anmeldepflicht über die Nutzungsänderung von Wohnräumen:** Die Absicht zur Vermietung eines Zimmers oder einer Wohnung ist eine Nutzungsänderung, die der Anmeldepflicht bei den zuständigen Behörden unterliegt.
- **Mindestgröße der Zimmer:** Zur Vermietung müssen Einzelzimmer ohne Bad laut Gesetz mindestens acht Quadratmeter messen. Doppelzimmer unterliegen einer Maximalgröße von zwölf Quadratmetern.
- **Brand- und Feuerschutz:** Jedes Vermietungsvorhaben erfordert brand- und feuerschutzrechtliche Maßnahmen, die der Entstehung und Ausbreitung von Feuer vorbeugen, im Brandfall die Löschung vereinfachen und Rettungswege für Menschen sowie Tiere bereitstellen.
- **Steuerpflicht:** Sämtliche Mieteinnahmen sind in der Lohn- oder Einkommensteuererklärung anzugeben. Für die Umsatzsteuer gelten Freibeträge von rund 17.500 Euro pro Jahr. Die Gewerbesteuer fällt ab Jahresgewinnen von 24.500 Euro an.
- **Gewerbeanmeldung und Gewerbeanzeigepflicht:** Wer nicht nur einmalig, sondern dauerhaft zu vermieten plant und dabei Gewinnerzielungsabsichten hat, muss unter Umständen ein Gewerbe anmelden. Eine deklarative Gewerbeanzeigepflicht besteht ohne Zusatzvoraussetzungen für alle Vermietungspläne.
- **Gaststättenrechtliche Erlaubnis:** Die Pflicht zur Führung einer gaststättenrechtlichen Erlaubnis ist seit einigen Jahren für fast alle Vermieter entfallen. Wer lediglich beherbergten Gästen Getränke und Essen anbietet, ist nicht erlaubnispflichtig und muss keine lebensmittelrechtliche Unterweisung besuchen.

Trotz der mittlerweile weitestgehend entfallenen Pflicht zur gaststättenrechtlichen Erlaubnis durch lebensmittelrechtliche Unterweisung gilt es für Vermieter noch immer, einen näheren Blick auf die Gesetzesgrundlage zu werfen. Nur so besteht hinreichend Sicherheit, dass sich Vermieter mit ihrem Monteurzimmer im Einzelfall nach Recht und Ordnung verhalten. Außerdem kann eine lebensmittelrechtliche Unterweisung auch auf freiwilliger Basis viele Vorteile haben, egal ob Sie aus Köln, Düsseldorf, Bielefeld, Bonn, München, Hamburg, Hannover, Berlin, Stuttgart oder Dresden kommen!

## Gaststättenrechtliche und lebensmittelrechtliche Grundlagen für Monteurzimmervermieter



Die gaststättenrechtlichen und lebensmittelrechtlichen Pflichten von Monteurzimmervermietern basieren auf zwei unterschiedlichen Gesetzesparagrafen. Gemeinsam bilden die beiden Paragrafen die Rahmenbedingungen für die Versorgung von Gästen innerhalb eines

Gastgewerbes ab.

- **§ 43 Infektionsschutzgesetz:** Wer gewerbsmäßig mittels Hand (direkt) oder über Bedarfsgegenstände wie Besteck und Geschirr (indirekt) mit Lebensmitteln in Kontakt gerät, muss laut Gesetzgeber vor der Tätigkeitsaufnahme eine Erstbelehrung absolvieren. Diese Erstbelehrungspflicht gilt sowohl für Arbeitnehmer, als auch Arbeitgeber. Die Erstbelehrung besteht aus mündlichem und schriftlichem Teil und beinhaltet eine Belehrung über mögliche Krankheiten sowie deren Symptome. Etwaige Infektionen sollen die Belehrten erkennen können, damit die gesundheitliche Gefährdung Dritter ausgeschlossen ist. Arbeiten mehrere Menschen mit Lebensmittelkontakt in einem Betrieb, verpflichtet sich der Arbeitgeber zur regelmäßig mündlichen Belehrung seiner Angestellten.
- **§ 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung:** Laut der Lebensmittelhygieneverordnung haben Menschen vor der Bewirtschaftung anderer Personen eine Schulung zum Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln zu absolvieren. Wer ohne Berufsausbildung mit lebensmittelrechtlicher Basis beruflichen Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln hat, muss Fachkenntnisse im Lebensmittelumgang nachweisen. Hierzu gehören Fachkenntnisse über die Eigenschaften und die Zusammensetzung sowie die hygienischen Anforderungen bei der Herstellung und Behandlung einzelner Lebensmittel. Auch zur Haltbarkeit, zu den Kühlungs- und Lagerungsanforderungen sowie den Reinigungs- und Desinfektionsvoraussetzungen muss Fachwissen nachgewiesen werden. Die IHK bietet diesbezügliche Schulungen an.

Diese Rahmenregelungen bilden die Grundbedingungen für die gaststättenrechtliche Erlaubnis. Obwohl die Pflicht zur Erlaubnis für Monteurzimmervermieter mittlerweile meist nicht mehr gilt, sollten sich Vermieter im Detail der gesetzlichen Bedingungen bewusst sein. Die Pflicht zur Beantragung einer gaststättenrechtlichen Erlaubnis ist seit jeher durch das Gaststättengesetz geregelt.

## Gaststättenrechtliche Erlaubnis ist nicht immer zu vernachlässigen

Bis 2005 schrieb das Gaststättengesetz auch für Vermieter mit wie auch immer gearteter Gastbewirtung eine gaststättenrechtliche Erlaubnis fest. Diese Gesetzesgrundlage hat sich 2005 zugunsten von Privatvermietern geändert. Seit der Änderung besteht für Vermieter keine gaststättenrechtliche Erlaubnispflicht mehr. Unabhängig von der Bettenanzahl dürfen sie ihren Hausgästen mittlerweile Speisen und Getränke servieren. Allerdings gilt diese Regelung nur für die Bewirtschaftung von Hausgästen, die tatsächlich auch in der Unterkunft beherbergt werden. Wer Lebensmittel oder Getränke an Dritte ausgibt, braucht laut § 43 Absatz 5 des Infektionsschutzgesetzes eine lebensmittelrechtliche Unterweisung, wie sie in regelmäßigen Abständen vom Gesundheitsamt oder den IHKs angeboten wird. Werden Pensionen oder private Zimmervermietungen mit Bewirtschaftung vom zuständigen Gesundheitsamt geprüft, muss ihr

Nachweisheft die Teilnahme an dem Unterweisungsprogramm bestätigen. Ansonsten drohen Bußgelder und Abmahnungen.

## Mit Selbstversorger-Unterkünften sind Vermieter auf der sicheren Seite



Gerade für Monteurzimmer bietet sich das Konzept der Selbstversorgerunterkunft an. Die potenziellen Gäste einer Monteurunterkunft sind in der Regel ausschließlich auf der Suche nach einem Schlafplatz, von dem aus sie ihre Arbeitsstelle für die gegebene Zeitspanne leicht erreichen können. Dienstleistungen wie Vollpension oder Halbpension spielen für diese Art von Gästen in der Regel kaum eine Rolle. Auch Serviceleistungen wie Frühstücks- oder Brötchenservice sind zu vernachlässigen, solange die Unterkunft arbeitsnah liegt und für Wochen preisgünstig zu mieten ist. Eine Voraussetzung für das Konzept der Selbstversorgerunterkunft ist die Vollausstattung des Monteurzimmers. Eine Kochnische und ein Kühlschrank dürfen in derartigen Herbergen nicht fehlen. Ist in den betreffenden Räumlichkeiten nicht ohnehin schon eine Küchenzeile angelegt, bauen viele zukünftige Vermieter die Räume vor der Vermietung um und ergänzen sie um die erforderliche Ausstattung, so vor allem um Anschlüsse und Küchengeräte. Obwohl damit scheinbar höherer Aufwand verbunden ist, kann sich ein derartiger Umbau auf lange Sicht rentieren. Zu den wichtigsten Vorteilen von Selbstversorgerzimmern zählen:

- **Unabhängigkeit des Mieters:** Durch die Unabhängigkeit der Hausgäste muss der Vermieter nicht 24 Stunden am Tag auf Abruf bereitstehen. Eine durchgehend besetzte Rezeption ist damit beispielsweise nicht erforderlich.
- **Minimierung des Versorgungsaufwands:** Gerade Privatvermietern bleibt mit Selbstversorgerwohnungen viel Arbeit erspart. Um die Essensversorgung der Gäste müssen sie sich so nicht einmal Gedanken machen.
- **kleinerer Rechtsaufwand:** Da keine Bewirtschaftung der Hausgäste erfolgt, bewegen sich Vermieter mit Selbstversorgerwohnungen gesetzlich auf der sichersten Seite. Da sie dank des geringeren Versorgungsaufwands nicht mit der Ausgabe von Lebensmitteln und Speisen betraut sind, sind sämtliche Schulungen in diesem Bereich zweifellos überflüssig.

Noch einen weiteren Vorteil bieten Selbstversorgerunterkünfte: Sämtliche Essensversorgung gilt als Zusatzserviceleistung. Sobald Zusatzleistungen angeboten werden, ist das zuständige Gewerbeamt eher zur Einstufung von Mietunterkünften als Gewerbe geneigt. Wer keine Zusatzleistungen wie Essensversorgung oder dauerhaft besetzte Rezeptionen anbietet, wird unter Umständen nicht als gewerbeführend eingestuft. Das wirkt sich vor allem steuerrechtlich aus.

# Bei Essensausgabe kann eine lebensmittelrechtliche Unterweisung nie schaden

Wer Monteurzimmer nicht als Selbstversorgerunterkünfte anbietet, sondern die Bewirtung der Gäste im eigenen Haushalt oder durch Personal vorsieht, muss seit 2005 zwar offiziell keine lebensmittelrechtliche Unterweisung über sich ergehen lassen, kann von der freiwilligen Entscheidung zur Unterweisung aber nur profitieren. Wer keine abgeschlossene Berufsausbildung mit gastwirtschaftlichen und lebensmittelrechtlichen Inhalten vorzuweisen hat, profitiert von dem Lehrgang vor allem insofern, als dass er seine eigenen Fähigkeiten bei der Gastbeherbergung verbessert. Die Verbesserung der eigenen Fähigkeiten zieht auf Dauer mehr Gäste an und gibt bewirtschafteten Gästen vor allem das Gefühl, gut aufgehoben zu sein. Sogar langjährige Tätigkeiten in der Gastronomie vermitteln in der Regel nicht denselben Umfang an Wissen, den die lebensmittelrechtliche Unterrichtung vermittelt.

## Ablauf gaststättenrechtlicher Unterweisungen zur gaststättenrechtlichen Erlaubnis



Die Industrie- und Handelskammer führt regelmäßig Unterrichtungen über lebensmittel- und hygienerechtliche Regelungen durch. Nach abgeschlossener Unterrichtung wird eine Bescheinigung für die Teilnahme ausgestellt, die einem Unterrichtsnachweis entspricht. Vermieter mit Essens- und vor allem Alkoholika-Ausgabe an Dritte müssen gesetzlich zwingend an der Unterweisung teilnehmen: so zum Beispiel, wenn sie neben ihren Hausgästen auch Besucher der Hausgäste mit Wein oder anderem Alkohol versorgen. Von der Unterrichtung befreit, wird in diesem Kontext ausschließlich, wer staatlich anerkannte Ausbildungsberufe aus dem Bereich des Lebensmittelrechts mit einer Abschlussprüfung der IHK oder Handelskammer abgeschlossen hat. Die Inhalte der Gaststättenunterrichtung müssen zur Befreiung bei geplanter Bewirtung Dritter zwingend Gegenstand der abgelegten Ausbildung sowie Prüfung gewesen sein. Eine derartige Prüfung oder der Nachweis über die Teilnahme an der Gaststättenunterrichtung bildet die Grundlage zur Beantragung einer Gaststättenerlaubnis, wie sie für die Ausgabe von Alkohol an Dritte unabdingbar ist. Auch falls ein Vermieter nur die eigenen Hausgäste versorgt, kann eine freiwillige Unterweisung auf lange Sicht die eigene Wettbewerbsfähigkeit verbessern. Der Unterricht besteht aus unterschiedlichen Inhalten und schlägt mit durchschnittlich 50 Euro zu Buche. Unterschiedliche Inhalte aus dem Bereich Umgang mit Lebensmitteln stehen auf dem Lehrplan, so vor allem:

- Hygienevorschriften
- Lebensmittelrecht
- Bier-, Wein- und Milchrecht
- Getränke- und Schankanlagenrecht
- Lebensmittelüberwachung
- Gaststättenhygiene
- Kennzeichnung von Speise- und Getränkekarten
- Lebensmittel tierischer Herkunft



Ausländer können bei der deutschsprachigen Unterrichtung gegen eine Gebühr einen Dolmetscher erhalten. Der Unterrichtsnachweis wird jeweils nach Ende der Veranstaltung übergeben und hat bundesweite sowie unbefristete Gültigkeit. Die Gebühren hängen im Einzelnen von der jeweiligen Gebührenordnung der IHK ab und bewegen sich zwischen 40 und 60 Euro.

Zum Kursbesuch sind Unterlagen wie ein gültiger Personalausweis, ein Reisepass oder ein Führerschein mitzuführen. Die Unterrichtung dauert insgesamt rund vier Stunden und ist damit auch für Vollberufstätige geeignet, da durch die Teilnahme kaum Arbeitsausfall entsteht. Planen Vermieter mit dem Vorhaben der Alkoholausgabe an Außenstehende selbst nicht vor Ort zu sein und stattdessen Personal zu beschäftigen, muss statt ihnen selbst das eingeplante Personal die Schulung absolvieren.

## Antragsstellung: Gaststättenrechtliche Erlaubnis ist personenbezogen

Falls Vermieter von Monteurzimmern oder Ferienwohnungen Dritte mit Speisen und alkoholischen Getränken versorgen möchte, geht an der gaststättenrechtlichen Erlaubnis kein Weg vorbei. Wer ausschließlich alkoholfreie Getränke verabreicht, ist seit 2005 in der Regel nicht mehr auf die Erlaubnis angewiesen. Nach aktuellem Gesetzeswortlaut ist die Gaststättenerlaubnis vor allem dann erforderlich, wenn Außenstehenden alkoholische Getränke "an Ort und Stelle" angeboten werden. Monteurzimmervermieter müssen sich in diesem Fall mit dem Landratsamt des zuständigen Betriebssitzes in Verbindung setzen. Neben einem Nachweis über die lebensmittelrechtliche Unterweisung müssen Vermieter für die Erlaubnis einige Zusatzvoraussetzungen erfüllen. Dazu zählen vor allem Folgende:

- Antragsteller müssen zuverlässig sein.
- Neben einem blütenreinen Führungszeugnis ist ein Gewerbezentralregisterauszug erforderlich.
- Der Betrieb muss mit dem Wohl der Allgemeinheit zu vereinen sein.
- Die Bewirtschaftungsräume müssen sich zur Bewirtung eignen.

Die Gaststättenerlaubnis wird personenbezogen verteilt. Nicht der Betrieb, sondern der antragstellende Vermieter hat damit die Erlaubnis zum Ausschank an Dritte. Wer ein erlaubnispflichtiges Gastgewerbe durch einen Stellvertreter betreiben möchte, benötigt deshalb nach § 9 GastG eine Stellvertretungserlaubnis zusätzlich zur Gewerbeerlaubnis.

## Die Kosten liegen zwischen 50 und 5000 Euro



Vermieter mit erlaubnispflichtigen Gastunterkünften müssen für die Gaststättenerlaubnis allein zwischen 50 und 5.000 Euro bezahlen. Die genauen Kosten lassen sich mittels Kostenverzeichnis zum Kostengesetz nachvollziehen. Für die zusätzliche Stellvertretungserlaubnis fallen zwischen 25 und 500 Euro an. Eine vorläufige Stellvertretungserlaubnis kostet zwischen 20 und 250 Euro. Da zur Erteilung der Gaststättenerlaubnis ein Auszug aus dem Führungszeugnis und dem Gewerbezentralregister erforderlich ist, fallen dafür gegebenenfalls weitere Kosten an. Diese Justizverwaltungskostenordnung betragen pro Auszug rund 13 Euro.

## Freiwillige Unterweisung hilft, aber freiwilliger Erlaubnisantrag ist überflüssig

Die lebensmittelrechtliche Unterweisung ist mit wenig Aufwand und geringen Kosten verbunden. Da sie zukünftigen Hausgästen ein gutes Gefühl bei der Unterkunfts Auswahl geben kann, ist sie trotz der fehlenden Pflicht noch immer jedem Monteurzimmervermieter zu empfehlen. Anders steht es um die gaststättenrechtliche Erlaubnis. Wer den Antrag offiziell nicht stellen muss, stellt ihn auch nicht. Nicht nur kann die Erlaubniserteilung mit Kosten im höheren Bereich verbunden sein. Außerdem ist der Aufwand der Antragsstellung nicht zu unterschätzen. Dank der Gesetzesänderung 2005 können sich Vermieter von Monteurunterkünften den Antrag in annähernd allen Fällen glücklicherweise sparen.

### Externe Informationsquellen zu diesem Thema:

- [Bundesministerium für Arbeit und Soziales \(BMAS\) | Gaststättengesetz \(GastG\)](#)
- [Bundesministerium der Finanzen \(BMF\) | Unterrichtsmaterialien](#)
- [Robert Koch Institut | Infektionsschutzgesetz - IfSG](#)
- [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft \(BMEL\) | Lebensmittelhygiene-Verordnung](#)
- [Industrie- und Handelskammer \(IHK\) | Schulungen Gaststättenerlaubnis & Lebensmittelhygiene](#)

---

WICHTIG: Trotz sorgfältigster Recherche zu unseren Artikeln und Berichten können wir keinerlei Haftung für die Aktualität und Richtigkeit der Angaben übernehmen. In rechtlichen Angelegenheiten sollten Sie immer Ihren Anwalt oder Steuerberater fragen.