

Monteurzimmer mit Küche

Egal, ob in den Ferien oder auf Montage, gegessen wird immer. Während Handwerker die Mahlzeiten tagsüber in der Regel unterwegs einnehmen, schätzen sie ein Abendessen und insbesondere ein Frühstück in der Unterkunft. Grundsätzlich können dabei zwei verschiedene Regelungen getroffen werden. Entweder bietet der Vermieter die Verpflegung für die Gäste an oder diese versorgen sich selbst. Letzteres kommt wesentlich häufiger vor und gilt als Standard. Dazu ist es nötig, das Monteurzimmer mit einer Küche auszustatten.

Herd, Kühlschrank und Co



Die Küche gibt den Gästen die Möglichkeit, sich mit vollwertigen Mahlzeiten selbst zu versorgen. Ein Herd mit mindestens zwei Kochplatten, ein Kühlschrank, eine Spüle sowie eine Arbeitsfläche oder ein Tisch sollten deshalb zur Grundausstattung gehören. Technische Geräte wie Spülmaschinen und Abzugshauben sind empfehlenswert, um die Wohnung und das Geschirr zu schonen. Eine dazugehörige einfache Bedienungsanleitung sollte dann unbedingt vorhanden sein. Piktogramme und Abbildungen werden auch von ausländischen Gästen verstanden und vermeiden Bedienungsfehler bestmöglich. Andernfalls kann es durchaus passieren, dass statt des Tabs eine Ladung Handwaschmittel im Geschirrspüler landet. Das ist zwar harmlos für das Gerät, sorgt allerdings für viel Arbeit bei der Endreinigung. Da die meisten Monteure wegen der kurzen Aufenthaltszeiten in der Unterkunft nicht lange Kochen möchten, wird eine Mikrowelle mittlerweile oft nachgefragt und lässt die Vermietungschancen des Objekts steigen.

Geschirr, Töpfe und Pfannen



Auch wenn es zu Hause nur Platz im Schrank einnimmt, ist das hochwertige Dresdner Porzellan nicht für die Monteurwohnung zu empfehlen. Der Umgang der vielen verschiedenen Gäste mit dem Interieur ist leider nicht immer pfleglich. Angeschlagene Teller und Kratzspuren im Topf sind deshalb unvermeidlich.

Eine robuste Küchenausstattung ist aus diesem Grund für alle Beteiligten am sinnvollsten. Folgende Utensilien gelten als unverzichtbar:

- Töpfe und Pfannen
- Teller und Schalen
- Besteck
- Messer

- Becher und Gläser

Die Küche sollte so ausgestattet sein, dass kleinere wie größere Mahlzeiten zubereitet werden können. Ein fehlender Topf kann ansonsten schon zu Beschwerden führen. Eine vollständige Einrichtung trägt hingegen zum Wohlbefinden der Gäste bei. Als Vermieter gelegentlich den Bestand zu prüfen, ist in jedem Fall ratsam. Kleine Gegenstände wie Flaschenöffner und Gabeln verschwinden leider immer wieder.

Einzelküche oder Gemeinschaftsküche?

Wenn mehr als eine Wohnung für Gäste in einem Haus untergebracht ist, stellt sich die Frage, ob eine Gemeinschaftsküche sinnvoll ist. Monteurzimmer mit Gemeinschaftsküche haben einige Vorteile. Anschaffungen wie der Herd, der Kühlschrank und die Spülmaschine müssen nur einmal getätigt werden. Das spart Investitionskosten vor der Eröffnung. Außerdem bleibt in den Zimmern mehr Platz für die Gäste, möglicherweise lässt sich eine zusätzliche Ferienwohnung integrieren. Allerdings ist das Konzept eines gemeinsamen Raums nicht immer unproblematisch. Im Prinzip entstehen Diskussionen wie in einer Wohngemeinschaft: Wer räumt auf, wer macht den Abwasch? Die Mieter müssen deshalb vor dem Einzug klare Regeln bekommen. Das Kochen nach 22 Uhr in der gemeinschaftlichen Küche wird von vielen beispielsweise als störend empfunden. Ein Vorteil der Monteurzimmer mit eigener Küche ist, dass der Wohnkomfort steigt. Die Gäste haben diesen Raum für sich und müssen die Geräte nicht teilen. Daher kann für solche Wohnungen eine höhere Miete verlangt werden.

Wettbewerbsvorteil durch die Küche



Unabhängig davon, ob separate oder gemeinschaftliche Küchen im Wohnobjekt vorhanden sind, in jedem Fall schaffen sie einen Wettbewerbsvorteil. Dass eine Küche vorhanden ist, gilt für viele Mieter als ein entscheidendes Kriterium. Selbst wenn diese nur als Ort für ein kurzes Frühstück vor der Arbeit dient, wollen die meisten Monteure und Urlaubsgäste ihren Komfort nicht missen. Auf Deutschland-Monteurzimmer.de gibt es deshalb ein eigenes Symbol (Icon) für den Eintrag "Monteurzimmer mit Küche". Der Vermieter muss sich außerdem keine Sorgen um die Verpflegung der Mieter machen.

Berücksichtigung bei der Endreinigung

Wird die Küche benutzt, entsteht unweigerlich ein Mehraufwand bei der Endreinigung. Das Säubern der Arbeitsflächen, des Backofens und der Spüle kann unter Umständen viel Zeit in Anspruch nehmen. Wenn die Mieter selbst für die Reinigung aufkommen müssen, fällt das Problem nicht schwer ins Gewicht. Bei der Endabnahme sind dann lediglich die kritischen Bereiche zu kontrollieren. Wird eine Endreinigung vereinbart, muss der Vermieter die Kosten für die Küchenreinigung in der Gesamtkalkulation unbedingt berücksichtigen.

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.