

Welche Brötchen essen Sie gerne – oder wie viel darf Beratung kosten?



„Warum zahle ich bei Ihnen für die Teamsupervision mehr als bei Herrn Schneider*?“

Der Beratungsmarkt wächst und verändert sich permanent. Neue Beratungsformate kommen hinzu, alte verschwinden oder werden unter anderem Namen angeboten. Welche Kunden wissen schon immer so genau den Unterschied zwischen analytisch, systemisch, gruppenspezifisch, klientenzentriert oder komplementär ausgerichtetem Supervisor oder gar was die ganzen Kürzel dahinter wie DGSV, DGFS, SG, BDP, BSO, oder ÖVS bedeuten. Hinzu kommen noch verschiedene Spielarten von Mediation, Coaching, Training, Organisationsberatung und sonstigen Beratungsformaten, die Supervisor/innen mit anbieten? Ist bei allem der Inhalt gleich, sowie es draußen drauf steht?

Es gibt eine Vielzahl und vermehrt taucht beim Kunden dann die Frage auf, „Was darf wie viel kosten und bei wem soll ich es kaufen?“.

Als Anbieter von Beratung mit dieser Frage konfrontiert unternahm ich ein kleines Experiment:

Ich habe vier Bäckereien* aufgesucht und dort jeweils ein normales Brötchen sowie eine Spezialität gekauft. Hier das Ergebnis:

Beim neuen Fertigbackshop „Knack&Back“ gibt es sechs verschiedene Brötchensorten zur Auswahl. Ich kann mich selbst bedienen und kaufe ein kleines normales Brötchen für 17 Cent, sowie ein nach Baguette aussehendes Toscanabrötchen für 40 Cent. In der Geschäftsleitung ist man am überlegen, sich bei der Zubereitung der Brötchenrohlinge mit einer großen Tankstellenkette zusammen zu tun, um den Preis weiter zu reduzieren.

Der Bäcker „Müllermeier“ führt seit 30 Jahren zwei Geschäfte und bietet ca. 10 Brötchensorten zur Auswahl. Ich kaufe bei ihm das normale Brötchen für 30

Cent. Es sieht größer und luftiger aus als das von „Knack&Back“ aber es ist für meinen Augengeschmack ein wenig hell. Zusätzlich kaufe ich ein Weltmeisterbrötchen für 50 Cent. Die Bäckerei war vor vielen Jahren eine der ersten in der Stadt, die Weltmeisterbrötchen einführt und hat noch viele alte Stammkunden. Der 66jährige Bäckermeister findet keinen Nachfolger, da sein Laden mit dem jetzigen Sortiment wohl nicht zukunftsfähig ist, bei der Konkurrenz von Backshops in Supermärkten und Tankstellen.

Die Bäckerei „Schmeckerlecker“ hat sich in den letzten Jahren mit Filialen in Stadt und Land kontinuierlich vergrößert und stets die Wünsche ihrer Kunden im Blick behalten. Meine Augen treffen auf eine Vielfalt von gefühlten 30 Brötchensorten. Hier kaufe ich das normale Brötchen für 30 Cent. Es sieht luftig knackig und goldgelb aus. Zusätzlich lacht mich ein Vollkorncroissant für 90 Cent an. Die Inhaberefamilie fördert soziale Projekte und hat eine offene Backstube eingerichtet, in der Kinder den Backprozess beobachten können. Der Familienbetrieb blickt positiv in die Zukunft und überlegt einen anderen Bäckerbetrieb zu übernehmen.

Als letztes gehe ich in die kleine Ökobäckerei „Gesund mit Grund“. Das Angebot ist überschaubar, aber die Brötchen sehen anders aus als in den sonstigen Bäckereien. Ich kaufe ein normales Brötchen für 60 Cent, das sehr lecker und gar nicht mehr so normal aussieht. Irgendwie habe ich den Eindruck, dass es mich mehr sättigen könnte als die sonstigen normalen Brötchen. Zusätzlich kaufe ich einen Dinkelcroissant für 1,40 Euro. Das wird unsere Tochter freuen, die eine Weizenallergie hat und so gerne Croissants isst. In der kleinen Ökobäckerei ist man am überlegen mehr Brötchen mit Kamutmehl zu backen, da das viele Allergiker besser vertragen.

Nun liegen die Brötchen alle vor mir und ich finde es gar nicht so leicht zu entscheiden, in welches ich zuerst beißen soll. Wenn ich rein nach dem Preis gehe ist die Sache klar. Wenn ich nach dem Geschmack gehe, muss ich sie wohl erst mal alle probieren, um gut zu entscheiden. Mit Blick auf das Wohl der Stadt wären vielleicht die Brötchen der Bäckerei „Schmeckerlecker“ angesagt. Mein Gesundheitsbewusstsein lenkt die Augen auf den Brötchenteller der Ökobäckerei.

Sicherlich hängt die Qualität der verschiedenen Brötchen zunächst davon ab, welche Ausbildung, der Bäcker genossen hat, der sie backt und wie er sich weiter bildet. Entscheidend wird aber vor allem sein, welche Zutaten verwendet werden. Daneben kann es wichtig sein, wer den aktuellen Geschmack der Kunden durch welche Zusatzmittel trifft und wer neue Brötchensorten durch PR schmackhaft machen kann. Die Berücksichtigung all dieser unterschiedlichen Aspekte führt dann schließlich zu einem Brötchenpreis, der nach meiner Erhebung heute zwischen 17 Cent und 1,40 Euro schwankte.

Es wird bei allen angebotenen Brötchen Verbraucher/innen geben, die sie sehr zufrieden essen werden, gerade weil sie so günstig, so lecker oder so gesund sind oder weil die Kund/innen einfach keine anderen Brötchen kennen.

Wie sieht der „Brötchenteller“ Ihrer Beratungsangebote aus?

Wo sind Sie die/der Beste, Günstigste, Schnellste, Nachhaltigste..., was für Kompetenzen und Erfahrungen bringen Sie als „Bäcker/in“ mit und welche Zutaten verwenden Sie?

PS: Unsere Tochter mag am liebsten die Brötchen von „Knack&Back“, ich esse alltags am liebsten gesund, genieße aber am Sonntag auch mal einen leckeren Vollkorncroissant.

* Alle Namen und Ausführungen sind mit Ausnahme der Brötchen und ihrer Preise frei erfunden.