

22. Mai 2019

## Unternehmensportrait: Mitchells & Butlers Germany GmbH

Mitchells & Butlers plc. wurde 1898 gegründet. Der führende Betreiber von Pubs und Restaurants in Großbritannien (rund 1.700 Outlets, u.a. Marken wie All Bar One, Miller & Carter, Vintage Inn, Harvester, Toby Carvery) verzeichnete 2018 (zum 30.9.) einen Umsatz in Höhe von 2,15 Mrd. Pfund. Noch bis Anfang 1999 beschränkte sich das gastronomische Engagement der Gruppe auf "die Insel". Mit der vor mittlerweile 20 Jahren erfolgten Übernahme von damals 19 deutschen ALEX-Betrieben gelang der Sprung in die Charts der 50 größten Systemgastronomie-Unternehmen Deutschlands.

Seither wurde die ALEX-Kette kontinuierlich ausgebaut und um weitere Konzepte ergänzt. Für das Management dieser innovativen, derzeit 44 Betriebe (ALEX und Brasserie) umfassenden Freizeitgastronomie-Konzepte zeichnet die Mitchells & Butlers Germany GmbH, Wiesbaden (Geschäftsführer: Bernd Riegger), verantwortlich. Sie erwirtschaftete in 2018 (z. 31.12.) mit mehr als 2.000 Mitarbeitern einen Umsatz in Höhe von 113,2 Mio. Euro. Unter den umsatzstärksten Freizeitgastronomie-Unternehmen im Segment der deutschen Systemgastronomie belegt Mitchells & Butlers seit 2004 einen der ersten drei Plätze.

### Die Marke „ALEX“



1989 eröffnete in Oldenburg das erste ALEX. Bis 2005 entwickelte sich die Kette unter der Ägide von Mitchells & Butlers rasant weiter. Danach erfolgte eine umfangreiche Konsolidierung der Ganztagesgastronomie-Kette mit Konzentration auf das Redesign ihrer Betriebe und die Trennung von nicht rentablen Outlets. Mit der Neuausrichtung des Designs reagierte das Unternehmen auf veränderte Marktverhältnisse und Gästebedürfnisse und stellte die Weichen für eine noch erfolgreichere Zukunft. Die

aufwändige Umgestaltung verlieh den Betrieben, deren ursprüngliches Gesicht aus den bunten 80ern stammte, ein völlig neues, frischeres und zeitgemäßeres Erscheinungsbild, das den Gästen ein gemütliches Wohnzimmer-Ambiente und zugleich einen modern-transparenten Look vermittelt.

Seit 2011 stehen die Zeichen wieder auf Expansion. Die dabei verfolgte Maxime ist Qualität vor Quantität. Nur was wirklich Profitabilität verspricht wird umgesetzt. Mitchells & Butlers Germany ist laut Geschäftsführer Bernd Riegger „in der vorteilhaften Situation, kein Franchise-Konzept anzubieten und muss daher auch keinen Expansionswettbewerb mitmachen“. Derzeit verfolgt die Kette ein moderates Wachstum mit jährlich ca. zwei Betrieben an ausgewählten Premium-Standorten mit großen Außenflächen. Zu den beeindruckendsten Neueröffnungen der vergangenen Jahre zählen etwa ein Münchner ALEX im vollständig restaurierten, denkmalgeschützten Bürklein-Bahnhof, der spektakuläre Betrieb auf dem Dach des ultramodernen Frankfurter Shopping-Centers „Skyline Plaza“ oder das im Mai 2019 eröffnete „ALEX Hamburg Überseebrücke“ nach einem Entwurf des renommierten Büros von Stararchitektin Zaha Hadid an der völlig neugestalteten Hamburger Elbpromenade mit Logenplatz am Hafen. Mit diesen ganz unterschiedlichen Projekten hat die Gastrokette einmal mehr bewiesen, dass sie trotz ihrer systemischen Herkunft jedes Lokal mit einem individuellen und perfekt auf den Gebäude- und Umgebungs-Charakter abgestimmten Stil prägen kann.



ALEX erhielt in seinem Gastronomie-Segment zahlreiche Auszeichnungen: u.a. „*Familienfreundlichstes Unternehmen*“ innerhalb der Freizeitgastronomie (unabhängige Studie von Goethe-Universität Frankfurt, Welt am Sonntag und ServiceValue, Goldrang 2015; Sieger 2013, 2014, 2016, 2017 und 2018), *Service-Champion 2018* (unabhängige Studie von Die Welt und ServiceValue, Oktober 2018) mit Bronze-Medaillenrang im branchenübergreifenden Ranking aller Unternehmen und zählte in der Focus-Studie „*Deutschlands beste Jobs mit Zukunft*“ (Juli 2017) zu den Testsiegern.

## **Konzept**

Die Philosophie des erfolgreichen ALEX-Konzepts lautet Leidenschaft leben, Menschen begeistern, Emotionen verkaufen, dem Gast das Gefühl vermitteln, dass ihm das ALEX ein bisschen gehört und er es als dritten Ort neben dem Zuhause und dem Arbeitsplatz betrachtet. ALEX präsentiert sich als gastronomische Erlebniswelt für jede Generation. Diese unkomplizierte Fullservice-Gastronomie ist als anspruchsvoller Hybride alles in einem: Café, Bar, Bistro und Restaurant: Und das zum Frühstück, mittags, abends – immer. Dieses innovative und alle Altersgruppen ansprechende Ganztages-Gastrokonzept hat sich als Motto "Das Leben ist schön!" auf die Fahnen geschrieben, es möchte Entspannung und gute Laune vermitteln. Genuss und Urlaub vom Alltag bieten die "Alexianer" ihren Gästen von früh morgens bis in die Nacht hinein. Im ALEX kann man relaxen, sich treffen, sich kennen lernen, reden, entdecken und genießen. Mit dem Wissen um eine gute Atmosphäre, das richtige kulinarische Angebot und ein stimmiges Ambiente serviert ALEX seinen Gästen neben Drinks & Food vor allem eines: Kommunikation und jede Menge Emotionen.

Das Thema Kommunikation ist Kern der Erlebnisgastronomie-Philosophie und findet primär persönlich zwischen dem Gast und ALEX statt. Aber natürlich nimmt auch die Digitalisierung einen großen Stellenwert ein. So bietet ALEX seit 2018 in die Webseite integrierte Live-Chats oder die Abfrage der aktuellen Mittagsangebote über Alexa, Amazons digitaler Sprachassistentin, und nimmt damit eine Vorreiterrolle in der Branche ein.

## **Design**

Die ALEX-Wohlfühlatmosphäre wird unterstrichen durch viele kreative Designideen und eine gekonnte Verbindung aus lockerem Lifestyle und behaglichem Charme. Das Designkonzept ist in einem permanenten Wandel begriffen, entwickelt sich konsequent mit aktuellen gesellschaftlichen Trends weiter. Das frische und zeitgemäße Erscheinungsbild vermittelt viel Chill-out-Feeling im mediterranen Ambiente und lässt die Gäste aus ganz unterschiedlichen Café-, Bar-, Kaminecken-, Lounge- oder Living Kitchen-Bereichen ihren individuellen Favoriten wählen. Natürliche Materialien, wie Holz und Steine, naturnahe Farben und warme Lichtelemente dominieren das Interieur. Gemütliche Lounge-Bereiche mit großen Sofas, sowohl im Innenbereich als auch auf der Terrasse, laden zum Relaxen und Verweilen ein. Herzstück des ALEX ist der Café-, Restaurant-, Barbereich. Er verbindet alle Teile des ALEX miteinander, ist emotionaler und kommunikativer Mittelpunkt. Die Bar ist in optisch voneinander abgegrenzte Bereiche für Wein und Spirituosen, frisch gepresste Säfte und Kaffeespezialitäten eingeteilt. Sie ist der kommunikative Treffpunkt und Anlaufstelle für Eilige am Tag, sowie Genießer am Abend. Dem Trend nach mehr Kommunikation, Emotion und Transparenz folgt ALEX auch mit offenen, komplett einsehbaren Küchenbereichen, in denen die Gerichte vor den Augen der Gäste frisch zubereitet werden. Der vorgelagerte Living Kitchen Bereich vermittelt den Eindruck, in einer gemütlichen Küche zu sitzen.

## **Angebot**

Für jede Generation – von Jung bis Alt, von Eltern mit Kindern (ALEX ist zum sechsten Mal in Folge zum familienfreundlichsten Freizeitgastronomen Deutschlands gekürt worden) über Senioren bis hin zu jungen Nachtschwärmern hält ALEX ein passendes Angebot bereit. Das emotionale Verwöhnprogramm vom sensationellen Frühstücksbuffet – das es in dieser Vielfalt sonst nur im Hotel gibt und das ALEX mit jährlich deutlich über zwei Millionen verkauften Frühstücken zur deutschen Nummer Eins im Morgengeschäft macht – bis hin zum leckeren Late-Night-Cocktail lädt zur Auszeit vom Alltag ein. ALEX möchte jedem Gast sein persönliches Genusslebnis servieren und bietet dafür eine gelungene Kombination aus regionaler und Crossover-Küche zu einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis. Speise- und Getränkekarten wechseln regelmäßig und werden immer wieder von verschiedensten Aktionen und Promotions im Speisen- und Getränkebereich begleitet, wie beispielsweise zu überregionalen Events und Veranstaltungen (Fußball-WM etc.) oder saisonalen Themen (Erdbeerzeit, Weihnachten u.a.).

## Die Marke „Brasserie“



**Brasserie**  
LA VIE EST BELLE



Das ALEX-Feeling gibt's – mit Standort- und Gästestruktur-bedingten individuellen Änderungen – noch in einer weiteren Gastro-Variante. La vie est belle! Die Brasserie (Bielefeld, Münster und Saarbrücken) verführt ein kosmopolitisches Publikum mit französischer Lebenslust von früh morgens bis spät in die Nacht. Sie vermittelt mit ihrem auf mahagonifarbenen Holzböden stehenden Mobiliar, mit durchgehenden Lederbänken, langen Messingtheben, bordeauxroten Samtstühlen, Jugendstil-Dekor, goldbeschrifteten Tafeln, tiefhängenden Kugellampen oder hohen Spiegelwänden das Gefühl, in einem Café mitten in Paris zu sitzen. Jeden Tag ein kleines bisschen Frankreich genießen – das wird in dieser Wohlfühlatmosphäre leicht gemacht. Hier werden alle Sinne angesprochen, kann die Seele nach Herzenslust baumeln. Egal, ob beim ausgelassenen Feiern mit Freunden, eiligen Business-Lunches oder relaxten After-Work-Treffen: Die Brasserie bietet unkomplizierte Ganztagesgastronomie mit einem umfangreichen kulinarischen Angebot rund um französisches Tellerfrühstück, Zwiebelsuppe, Boeuf Bourguignon, Coq au vin, Crème Brûlée & Co, begleitet von einem sorgfältig ausgewählten Wein- und Getränkesortiment.

## Die Marke „Miller & Carter Steakhouse“



**MILLER & CARTER**  
- STEAKHOUSE -



Mit dem „Miller & Carter Steakhouse“ startet im Juni 2019 an einem Premiumstandort direkt an der Frankfurter Alten Oper der Pilot für ein weiteres, hochwertiges Gastrokonzept in Deutschland. Die sehr erfolgreiche Steakhousekette, die 2006 vom englischen Mutterkonzern Mitchells & Butlers in Großbritannien eingeführt wurde, ist mittlerweile mit über 100 Outlets auf der Insel vertreten. Angeboten werden hochwertige Steaks und erlesene Weine, die den Gästen in einem genussvollen Ambiente als kulinarisches Erlebnis zu einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis serviert werden. Mit viel Liebe zum herkunftszertifizierten, mindestens 30 Tage gereiften, von Hand geschnittenen Fleisch und hoher Kompetenz bei dessen professioneller Verarbeitung kommen bei Miller & Carter 13 verschiedene, saftig zarte Premium-Steakarten in verschiedenen Zubereitungsvarianten auf die Teller. Mit diesem neuen Konzept möchte Bernd Riegger „den Steakhouse-Markt in Deutschland neu aufteilen. Wenn der Frankfurter Pilot sich etabliert, steht einer Multiplikation nichts im Wege. Eventuell bereits im laufenden Jahr.“

## Die Mitarbeiter

Dass Mitchells & Butlers mit seinen Konzepten so erfolgreich ist, liegt vor allem auch am Team. An Mitarbeitern, die nicht nur Kellner, sondern gleichzeitig auch Gastgeber sind. Sie sind qualifiziert, engagiert und leben den Gedanken der unterhaltenden Gastronomie von früh bis spät. Das Rüstzeug dazu vermittelt ihnen Mitchells & Butlers von der Pike auf – etwa durch Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen zum Nulltarif in der unternehmenseigenen „Academy“, die vor über 15 Jahren gegründet wurde. Zusammen mit flexiblen Arbeitszeitmodellen und einer guten internen Stimmung überzeugt das die Mitarbeiter. Und nicht nur sie. In der Focus-Studie „Deutschlands beste Jobs mit Zukunft“ (Juli 2017) zählte ALEX zu den Testsiegern.

Weitere Infos unter [www.dein-alex.de](http://www.dein-alex.de) oder [www.facebook.de/alexgastro](https://www.facebook.de/alexgastro), [www.deine-brasserie.de](http://www.deine-brasserie.de), [www.millerandcarter.de](http://www.millerandcarter.de)

2019

**Fotos in Druckqualität stehen in der [Dropbox](#) zum Download bereit.**

**Bildrechte (bitte Angaben in den Dateinamen beachten)**

Alle Fotos: ©ALEX resp. Mitchells & Butlers

### Pressekontakt:

#### **SvdH PR | Public Relations & Kommunikation**

Anke Brunner, Sabine von der Heyde

Drosselweg 45, D – 85667 Oberpframmern (bei München)

Tel.: +49 (0)8093-999931-0

E-Mail: [info@SvdH-PR.de](mailto:info@SvdH-PR.de)

[www.SvdH-PR.de](http://www.SvdH-PR.de)

#### **Mitchells & Butlers Germany GmbH**

Bernd Riegger

Geschäftsführer

Adolfstraße 16, D - 65185 Wiesbaden

Tel.: +49-(0)611-160580

E-Mail: [info@mabg.de](mailto:info@mabg.de)

[www.mabg.de](http://www.mabg.de)

### **Hintergrundinfos zum Unternehmen**

#### Über ALEX, Brasserie und Miller & Carter

Mitchells & Butlers plc. wurde 1898 gegründet. Der führende Betreiber von Pubs und Restaurants in Großbritannien (rund 1.700 Outlets, u.a. Marken wie All Bar One, Miller & Carter, Vintage Inn, Toby Carvery) verzeichnete 2018 (zum 29.9.) einen Umsatz in Höhe von 2,15 Mrd. Pfund. 1999 wurde die deutsche ALEX-Gruppe übernommen und seither kontinuierlich ausgebaut. Für das Management dieses innovativen Freizeitgastronomie-Konzeptes zeichnet die Mitchells & Butlers Germany GmbH, Wiesbaden (Geschäftsführer: Bernd Riegger), verantwortlich, unter deren Ägide auch das „Brasserie“- und das „Miller & Carter“-Konzept betrieben wird. Sie erwirtschaftete 2018 (z. 31.12.) mit mehr als 2.000 Mitarbeitern einen Umsatz in Höhe von 113,2 Mio. Euro (110,8 i. Vj). Unter den umsatzstärksten Freizeitgastronomie-Unternehmen im Segment der deutschen Systemgastronomie belegt Mitchells & Butlers seit 2004 einen der ersten drei Plätze.

[www.dein-alex.de](http://www.dein-alex.de) | [www.deine-brasserie.de](http://www.deine-brasserie.de) | [www.mabg.de](http://www.mabg.de)

Standorte

**41 ALEX, 3 Brasserien, 1 Miller & Carter in 35 deutschen Städten:** Aachen, Berlin (3), Bielefeld (1 ALEX, 1 Brasserie), Braunschweig, Bremen (3), Chemnitz, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt (2 ALEX, 1 Miller & Carter), Fürth, Gütersloh, Hamburg (2), Heilbronn, Karlsruhe, Kassel, Koblenz, Leipzig, Ludwigshafen, Magdeburg, Mainz, Mülheim a.d.R., München (2), Münster (Brasserie), Nürnberg, Oberhausen, Osnabrück, Paderborn, Potsdam, Regensburg, Rostock, Saarbrücken (1 ALEX, 1 Brasserie), Solingen, Wiesbaden und Zwickau.

**Betriebe in Vorbereitung:** ALEX Frankfurt MyZeil (Juli 2019)

#### Auszeichnungen

- „*Familienfreundlichstes Unternehmen*“ innerhalb der deutschen Freizeitgastronomie (unabhängige Studie von Goethe-Universität Frankfurt, Welt am Sonntag und ServiceValue). Goldrang 2015; Sieger 2013, 2014, 2016, 2017 und 2018.
- In der Focus-Studie „*Deutschlands beste Jobs mit Zukunft*“ (Juli 2017) zählt ALEX zu den Testsiegern
- *Service-Champion 2018* (unabhängige Studie von Die Welt und ServiceValue, Oktober 2018): ALEX belegt einen Bronze-Medaillenrang im branchenübergreifenden Ranking aller Unternehmen
- Für ihr „*nachhaltiges Engagement*“ (Übernahme sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung) landet die ALEX-Kette bei einer Verbraucherbefragung (Deutschland-Test/ServiceValue/Focus) im Segment Freizeitgastronomie auf Platz 5 (Februar 2017) und Platz 1 (März 2018)
- ALEX erhält bei unabhängigen Verbraucherstudien von Focus/Deutschland Test und ServiceValue in der Branche Erlebnisgastronomie die Prädikate „*Hohe Weiterempfehlung*“ (September 2017), „*Höchste Kundentreue*“ (Februar 2018) und „*Höchste Weiterempfehlung*“ (August 2018)
- ALEX werden jeweils mit dem Urteil „*Herausragend*“ die Deutschen Kunden-Awards 2018 der DtGV (Deutsche Gesellschaft für Verbraucherstudien mbH) in den Bereichen *Kundenzufriedenheit* und *Kundenbehandlung* im Juni 2018 verliehen.
- ALEX erhält in der Branche Systemgastronomie die Auszeichnungen „*TOP Kundenbehandlung*“ und „*Silber-Award Preis-/Leistungsverhältnis*“ der DtGV (Deutsche Gesellschaft für Verbraucherstudien mbH) im Juni 2018.
- ALEX ist einer der beiden *besten Arbeitgeber innerhalb der Freizeitgastronomie* und einer der *Top-Arbeitgeber in Deutschland* laut unabhängiger Studie von Focus und Xing (2013)
- eine unabhängige Studie von ServiceValue zeichnet ALEX 2012 mit dem *Kundenurteil „sehr gut“* aus und damit zum Testsieger in der *Kategorie „Speisen und Getränke“* im Vergleich mit 23 nationalen Freizeitgastronomie-Unternehmen