

Presseinformation

12. Oktober 2021



Mitchells & Butlers Germany GmbH, Wiesbaden

Redesign und Expansion

Bis 2026 erhalten 40 ALEX-Betriebe einen komplett neuen Look und werden zu Wohlfühl-Wohnzimmern im Urban Living Stil

Wiesbaden. – Die Mitchells & Butlers Germany GmbH (MaBG) hat ihre Strategie für die kommenden fünf Jahre klar fokussiert auf Konzepterneuerung und Expansion. Die Betreiberin von derzeit 40 ALEX Ganztagesgastronomie-Betrieben, drei Brasserien und einem Miller & Carter Steakhouse in 34 deutschen Städten will mit Beginn des Jahres 2022 hierzulande nicht nur eine neue Expansionsphase einläuten, sondern auch ein umfangreiches Redesign-Konzept für die ALEX-Marke an den Start schicken. Bereits im ersten Quartal wird ein Test mit drei Pilotbetrieben in Mainz, Ludwigshafen und München (Rotkreuzplatz) erfolgen. Wenn der neue Look den Gästen gefällt, wird er bis 2026 in allen ALEX-Betrieben realisiert.

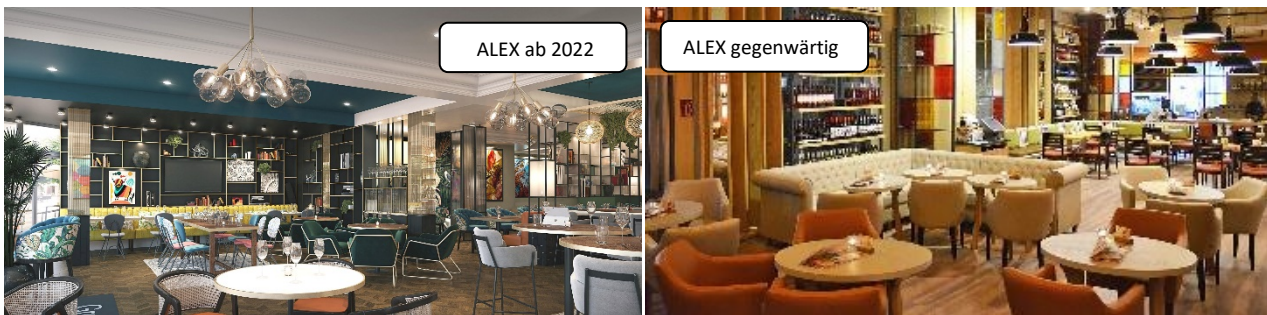
Wie bei der letzten großen Konzeptumstellungsphase zwischen 2004 und 2011, als die 1999 erworbene ALEX-Kette vom bunten Kalifornien-Stil der 90er Jahre zu einem mediterranen Ambiente wechselte, erfolgt die Finanzierung von Expansion und Redesigns ausschließlich aus den eigenen Cashflow-Beständen der deutschen Tochtergesellschaft des britischen Gastrokonzerns Mitchells & Butlers. „Das sichert uns bei der Zeitplanung ein hohes Maß an Flexibilität, denn immerhin benötigen wir rund drei Wochen für jeden Umbau und machen während dieser Zeit keinen Umsatz mit



dem Betrieb“, erklärt Geschäftsführer Bernd Riegger, der pro Betrieb mit einem durchschnittlichen Investitionsvolumen von 350.000 Euro kalkuliert. Alle Umbaumaßnahmen erfolgen in Eigenregie, die Vermieter werden dafür nicht zur Kasse gebeten.

Parallel zum Redesign sollen die ALEX-Betriebe weiter aufgestockt werden. Riegger: „Die finanziellen Mittel dafür sind vorhanden und wenn wir attraktive Angebote für Projekte erhalten, die sich profitabel umsetzen lassen, werden wir zugreifen.“ Außerdem steht der Ausbau des in Großbritannien sehr erfolgreich (rund 120 Betriebe) etablierten Steakhouse-Konzeptes Miller & Carter auf dem Plan. Bislang ist man nur mit einem sehr vielversprechenden Pilotbetrieb in Frankfurt vertreten. Zwei weitere Locations in Berlin, Hamburg oder München könnten (wenn es interessante Mietangebote mit einer mindestens zehnjährigen Laufzeit gibt) noch 2022 folgen. Danach wird evaluiert, ob das Konzept hierzulande in eine breitflächige Expansion geht.

Neues „Urban Living“ Design-Konzept



Urlaub vom Alltag bieten, Emotionen verkaufen, den Gästen das Gefühl vermitteln, dass ihnen das ALEX ein bisschen gehört und sie es als Wohlfühl-Wohnzimmer neben dem Zuhause betrachten. Das ist die Markenphilosophie von ALEX, das sich als gastronomische Erlebniswelt für alle Altersgruppen positioniert und als unkomplizierte Fullservice-Gastronomie ein anspruchsvoller Hybride ist aus Café, Bar, Bistro und Restaurant – zum Frühstück, mittags, abends, immer. ALEX hat den Anspruch, jedem Gast sein persönliches Genusserlebnis zu servieren durch eine gelungene Kombination aus regionaler und Crossover-Küche zu einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis. An dieser Markenidentität wird sich auch zukünftig nichts ändern. Das Erscheinungsbild erhält hingegen eine vollständig neue Optik.

Mit „Urban Living“ als neuem Leitthema für eine sehr umfangreiche Konzeptumstellung soll ein bewährtes Markenerlebnis in einem komplett neuen Kleid präsentiert werden. Ziel ist es, einerseits weiterhin attraktiv zu bleiben für ein Stammpublikum, das mit ALEX reifer geworden ist und andererseits sollen natürlich auch verstärkt jüngere Generationen und junge Familien mit Kindern adressiert werden. Bernd Riegger: „Wir sind überzeugt, dass wir mit Urban Living ein Leuchtturmkonzept in dem von uns bedienten Segment innerhalb der Systemgastronomie schaffen werden und sind super gespannt, wie unsere Gäste es annehmen werden!“ Die Akzeptanz wird in den drei Piloten etwa unter Einbindung eines Online-Reputationsmanagement-Systems einem detaillierten Screening unterzogen, dessen Ergebnisse in die Weiterentwicklung des Designs einfließen werden.

Mit der Planung und Ausführung des Redesigns, in das aktuelle Trends aus führenden europäischen Metropolen eingeflossen sind, wurde das renommierte, auf Gastronomie und Hotellerie spezialisierte Innenarchitekturbüro Design Coalition aus Essex (UK) beauftragt. ALEX will den Wohnzimmercharakter mit seinem neuen Interior noch verstärken und beim Gast ein Gefühl von städtischem Flair, Lässigkeit, Entspannung und Willkommenskultur bewirken. Die Farbgestaltung spielt dabei eine wesentliche Rolle. Ein gedecktes Blautürkis, das mit offener Kommunikation und emotionaler Ausgeglichenheit assoziiert wird, dominiert. Bunte Farbakzente von Gelb über Orange oder Pink bis hin zu diversen Blau- und Grüntönen, werden durch das Mobiliar und durch ausdrucksstarke Artworks oder großflächige Fototapeten mit exotischen Botanik-Prints gesetzt.

In einer zunehmend digitalisierten Welt sehnen sich viele Menschen auch in einem temporären Verweilumfeld nach einer harmonischen Raumatmosphäre, die durch viele liebevolle Details, wie dekorierte Regalwände, kuschelige Sofakissen oder punktuell platzierte Teppiche zum Ausdruck gebracht wird. Eine gekonnt kuratierte Stilmix-Vielfalt vermittelt den Eindruck einer gemütlichen Wohnwelt. ALEX inszeniert dabei auch Industrial Design, kombiniert Holzböden mit Mosaikfliesen, paart Fauteuils in Samtoptik und floralen Dessins mit feingliedrigen Alurohr-Loungesesseln oder hohen Bistrostühlen an Communal Tables. So entsteht aus sehr unterschiedlichen Verweilzonen ein stimmungsvolles Ganzes, das jede Tageszeit durch ein ausgeklügeltes Lichtkonzept orchestriert. Immer wieder neue Blickwinkel auf das Interior eröffnen sich aus verschiedenen gestalteten Café-, Bar-, Bistro-, oder Lounge-Bereichen. Ein wichtiges Merkmal wird aus dem bestehenden Konzept übernommen: die offenen, komplett einsehbaren Küchenbereiche mit ihren vorgelagerten Living Kitchen Areas, die an eine große Essküche erinnern.

Außenflächen sind der erste Berührungspunkt des Gastes mit dem Restaurant. Ihnen fällt daher auch beim Redesign eine zentrale Rolle zu. Gemütliche Lounge-Areas und üppige Grünpflanzen werden zum Relaxen und Verweilen einladen – auch in der kalten Jahreszeit. Ausladende Terrassen sind ohnehin schon wichtiges Markenzeichen der ALEX-Betriebe, auf die man bei künftigen Filialen ein noch stärkeres Gewicht legen wird. Die Pandemie hat klar gezeigt, dass Ganzjahresfähigkeit außen ein Gamechanger sein kann. „Wir haben bereits begonnen, Gespräche mit den Kommunen zu führen, um neue Konzepte für Außenkonzessionen anzustoßen. Denn es wird immer mehr Menschen geben – auch nach dem Ende der Pandemie – die lieber wetterunabhängig draußen sitzen“, erklärt Bernd Riegger. Auch dem wird das neue Designkonzept Rechnung tragen.

Weitere Infos und aktuelle News über:

www.mabg.de | www.dein-alex.de | www.facebook.com/alexgastro | www.instagram.com/dein_alex/

Credits für Fotos und Renderings: ©ALEX

Text und Bildmaterial in Druckqualität können im Pressezentrum oder direkt in der Mitchells & Butlers Dropbox heruntergeladen werden.

* Zur besseren Lesbarkeit wird im vorliegenden Presstext auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Es wird das generische Maskulinum benutzt, wobei alle Geschlechter gleichermaßen gemeint sind.

Pressekontakt:

SvdH PR | Public Relations & Kommunikation

Sabine von der Heyde, Anke Brunner
Drosselweg 45, D – 85667 Oberpframmern (bei München)
Tel.: +49 (0)8093-999931-0
E-Mail: info@SvdH-PR.de
[WEBSEITE](#) | [INSTAGRAM](#) | [FACEBOOK](#)

Mitchells & Butlers Germany GmbH

Bernd Riegger (Geschäftsführer)
Adolfstraße 16, D - 65185 Wiesbaden
Tel: +49-(0)611-160580
E-Mail: info@mabg.de
www.dein-alex.de und www.facebook.de/alexgastro

Hintergrundinfos zum Unternehmen

Über Mitchells & Butlers (ALEX, Brasserie, 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 2020 (zum 26.9.) einen Umsatz in Höhe von 1,48 Mrd. Pfund (2,24 i. Vj.). 1999 wurde die deutsche ALEX-Gruppe übernommen und seither kontinuierlich ausgebaut. Für das Management dieses innovativen Freizeitgastronomie- und Fullservice-Konzeptes zeichnet die Mitchells & Butlers Germany GmbH, Wiesbaden (Geschäftsführer: Bernd Riegger), verantwortlich, unter deren Ägide auch das „Brasserie“- und das „Miller & Carter Steakhouse“-Konzept betrieben werden. Sie erwirtschaftete 2020 (z. 31.12.) einen Umsatz in Höhe von 76,8 Mio. Euro (125,8 i. Vj; 39% Rückgang coronabedingt). Unter den umsatzstärksten Freizeitgastronomie-Unternehmen im Segment der deutschen Systemgastronomie belegt Mitchells & Butlers seit 2004 einen der ersten drei Plätze (2020 Platz 1).

Standorte: 40 ALEX, 3 Brasserien, 1 Miller & Carter in 34 deutschen Städten: Aachen, Berlin (3), Bielefeld (1 ALEX, 1 Brasserie), Braunschweig, Bremen (2), Chemnitz, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt (3 ALEX, 1 Miller & Carter), Fürth, Gütersloh, Hamburg (2), 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.

www.dein-alex.de | www.facebook.de/alexgastro | www.deine-brasserie.de | www.millerandcarter.de

Aktuelle Auszeichnungen

- Im Januar 2021 bewerten STERN und Statista aufgrund von Mitarbeiterbefragungen zwischen Juni und Juli 2020 die „Besten Arbeitgeber Deutschlands“, wobei ALEX in der Gastronomiebranche den besten Platz belegt (trotz Corona-Krise). Der Focus bestätigt Arbeitnehmern im Unternehmen „Beste Jobs mit Zukunft“ (September 2020), „Top Karriere Chancen“ (November 2019) und zeichnet ALEX als Branchensieger mit dem Siegel „Höchste Fairness im Job“ aus (Februar 2020). In der FAZ-Studie „Fit for Future“ (Februar 2020) wurden Deutschlands zukunftsfähigste Unternehmen ausgezeichnet: ALEX landete in der Branche Systemgastronomie auf dem zweiten Platz. In der Studie „Deutschlands Begehrte Arbeitgeber“ (FAZ/IMWF Institut, Oktober 2019) wurde ALEX im Bereich Gastronomie gelistet und die Welt-Studie „Deutschlands Beste Arbeitgeber“ (August 2019) bescheinigt ALEX eine „hohe Arbeitgeber-Attraktivität“.
- „Familienfreundlichstes Unternehmen“ innerhalb der deutschen Freizeitgastronomie (unabhängige Studie von Goethe-Universität Frankfurt, Welt am Sonntag und ServiceValue). Sieger 2013, 2014, 2016, 2017 und 2018; Goldrang 2015, 2019 und 2021; Silberrang 2020.
- Silberrang als „Service Champion“ belegt ALEX im WELT-Ranking (Oktober 2020), „Top Service-Qualität 2019/2020“ in der Rubrik Restaurants mit Fullservice wurde ALEX nach einer Studie von TestBild/Statista im September 2019 bestätigt. ALEX belegt einen Silber-Medaillenrang im branchenübergreifenden Ranking aller Unternehmen als „Service-Champion 2020“ (unabhängige Studie von Die Welt und ServiceValue).
- ALEX gehört laut Studie von Focus/Deutschland-Test vom Juni 2020 zu „Deutschlands innovativsten Unternehmen“.
- Für ihr „nachhaltiges Engagement“ (Übernahme sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung) landet die ALEX-Kette bei Verbraucherbefragungen (Deutschland-Test/ServiceValue/Focus) im Segment Freizeitgastronomie auf vorderen Plätzen (Februar 2017, März 2018, März 2019, März 2020). Auch eine FAZ-Untersuchung verlieh ALEX das Zertifikat „Exzellente Nachhaltigkeit“ (November 2019).
- Eine Deutschlandtest-Untersuchung für Focus Money zeichnete ALEX als „Digitalen Champion“ aus (Februar 2020).

- Auszeichnung mit dem Prädikat „*Faires Unternehmen*“ in der erstmalig durchgeführten Studie von Focus/DeutschlandTest/ServiceValue (Juni 2019, Bereich Freizeitgastronomie)
- Für die Studie „Deutschlands begehrteste Produkte und Services“ wurden 20.000 Unternehmen untersucht, ALEX erhielt im Februar 2020 die Auszeichnung „*Begehrteste Systemgastronomie 2020*“ (FAZ/IMWF Institut). Außerdem Listung in der Studie „*Deutschlands Beste*“ (Focus/Focus Money und DeutschlandTest, Oktober 2019 und Oktober 2020) in der Sparte „Gastronomiebetriebe“.
- ALEX erhält bei unabhängigen Verbraucherstudien von Focus (u.a. mit Deutschland Test und ServiceValue) im Bereich der System- oder Freizeitgastronomie die Prädikate „*Preis-Sieger*“ /November 2020) „*Höchste Kundenreputation*“ (April 2021, Juli 2020), „*Kundenliebling 2020*“ (Juli 2020), „*Höchste Weiterempfehlung*“ (August 2019 und August 2018) und „*Höchste Kundentreue*“ (Februar 2021). ALEX ist im Ranking „*Deutscher Kunden-Award*“ 2020 der DtGV (Deutsche Gesellschaft für Verbraucherstudien mbH) in den Bereichen *Kundenzufriedenheit* und *Kundenbehandlung* mit Top-Ergebnissen gelistet.

21-05