

Presseinformation

11. November 2024



Wiedereröffnung ALEX Rostock (Neuer Markt 17-18)

ALEX Rostock mit neuem „Urban Living“-Look

Der beliebte Innenstadt-Treffpunkt präsentiert sich ab dem 15. November rundum neu

Rostock/Wiesbaden. – Nach aufwändigen, knapp achtwöchigen Umbaumaßnahmen zeigt sich das ALEX am Neuen Markt ab dem 15. November in einem gänzlich neuen Look und mit neuem Raumgefühl. Das im Jahr 2003 an den Start gegangene Lokal präsentiert mit „Urban Living“ das Leitthema einer sehr umfangreichen, markenweiten Konzeptumstellung.

Mitchells & Butlers Germany GmbH (Wiesbaden), die Betreibergesellschaft von 40 deutschen ALEX-Gastronomien, hat rund 600.000 Euro in den Umbau des Rostocker Betriebs investiert. Geschäftsführer Bernd Riegger und sein Team sind „super gespannt, wie die Gäste unser neues ALEX in Rostock annehmen werden!“

ALEX versteht sich als eine unkomplizierte Fullservice-Erlebnisgastronomie für alle Altersgruppen, als einen anspruchsvollen, ganztägig geöffneten Hybriden aus Café, Bar, Bistro und Restaurant mit Wohnzimmercharakter. Dieses Ambiente wird durch das neue „Urban Living“-Interieur noch verstärkt und soll beim Gast ein Gefühl von urbanem Flair, Lässigkeit, Entspannung und Willkommenskultur auslösen. Die Farbgestaltung spielt dabei eine wesentliche Rolle. Erdig-warme Grün-, Türkis-, Blau-, Cognac- oder Senftöne

dominieren. Bunte Farbakzente werden durch das Mobiliar und durch ausdrucksstarke Artworks oder großflächige Fototapeten mit exotischen Botanik-Prints gesetzt.

Urlaub vom Alltag bieten, positive Emotionen auslösen, den Gästen das Gefühl vermitteln, dass ihnen das ALEX ein bisschen gehört und sie es als Wohlfühl-Ort neben dem Zuhause betrachten – das ist die bewährte Markenphilosophie von ALEX, die sich jetzt in einem komplett neuen Kleid präsentiert: „Urban Living“-Stil statt mediterran. Das neugeschaffene, noch harmonischere Raumkonzept bildet dafür eine perfekte Basis. Zum Ausdruck gebracht wird es u.a. durch viele liebevolle Details, wie mit ausgefallenen Deko-Objekten bestückte, lichtdurchlässige Raumteiler und Regalwände oder kuschelige Sofakissen.

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 Loungesesseln oder hohen Birstühlen an den langen, kommunikativen 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 ganz verschieden gestalteten Café-, Bar-, Bistro-, oder Lounge-Bereichen.

Rostock ist der achte Betrieb, der dergestalt umgebaut wurde. Mittelfristig soll das neue Design in allen deutschen ALEX-Outlets realisiert werden. 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 der 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 mehrere Wochen für jeden Umbau und machen während dieser Zeit keinen Umsatz mit dem Betrieb“, erklärt Bernd Riegger.

ALEX Rostock

Neuer Markt 17-18, 18055 Rostock

Betriebsleitung: Jimmy Nestor

www.dein-alex.de/rostock

www.facebook.com/alexgastro.rostock

Text und Bildmaterial in Druckqualität können direkt im Mitchells & Butlers SharePoint heruntergeladen werden.

Redaktionshinweis: Die Fotos zeigen bestehende ALEX-Betriebe im neuen Design. Aktuelle Fotos aus Rostock von der Baustelle und vom fertigen Betrieb werden laufend im SharePoint bereitgestellt.

Bildnachweise für alle Fotos: ©ALEX

(Hash)tags: @dein__alex | @alexgastro | #deinalex | #alexrostock

Anmerkung: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen hauptsächlich die männliche Schreibweise verwendet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

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

Mitchells & Butlers Germany GmbH

Bernd Riegger (Geschäftsführer)
Adolfstraße 16, D - 65185 Wiesbaden
Tel: +49 (0)611-160580 | E-Mail: info@mabg.de

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 2023 (z. 30.9.) einen Umsatz in Höhe von 2,503 Mrd. Pfund (i.Vj. 2,208 Mrd.). 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 (MABG), Wiesbaden (Geschäftsführer: Bernd Riegger), verantwortlich, unter deren Ägide auch das „Brasserie“- und das „Miller & Carter Steakhouse“-Konzept betrieben werden. Die MABG erwirtschaftete 2023 (z. 31.12.) einen Umsatz in Höhe von 161,8 Mio. Euro (141,6 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 | www.facebook.com/alexgastro | www.instagram.com/dein_alex/

Standorte: 40 ALEX, 4 Brasserien, 1 Miller & Carter Steakhouse in 35 deutschen Städten: Aachen, Berlin (2), Bielefeld (1 Brasserie), Braunschweig, Bremen (2), Chemnitz, Dortmund, Dresden (2), Düsseldorf, Frankfurt (3 ALEX, 1 Brasserie, 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, Weil am Rhein, Wiesbaden und Zwickau

Betriebe in Vorbereitung: ALEX Main-Taunus-Zentrum in Sulzbach (Eröffnung voraussichtlich Juni 2025), Miller & Carter Stuttgart (Eröffnung voraussichtlich Mitte 2025)

Auszeichnungen

- Als „**Bester Ausbilder 2024**“ in der Gastronomiebranche wird ALEX vom Handelsblatt gekürt (Oktober 2024). In der Studie „**Deutschlands Begehrteste Arbeitgeber**“ (FAZ/ServiceValue, Oktober 2023) ist ALEX im Bereich Gastronomie gelistet und wurde von Focus/Deutschland Test im Sektor Systemgastronomie als „**Deutschlands bester Ausbildungsbetrieb**“ ausgezeichnet (März 2024). ALEX belegt in der „**Beste Arbeitgeber Deutschlands**“ Umfrage von STERN und Statista aufgrund von Mitarbeiterbefragungen in der Gastronomiesparte 2021 und 2020 den besten Platz (trotz Corona-Krise). Der Focus/Deutschlandtest bestätigt Mitarbeitenden im Unternehmen „**Top Karriere Chancen**“ (September 2024 und 2023), „**Beste Jobs mit Zukunft**“ (September 2020) 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.
- „**Familienfreundlichstes Unternehmen**“ innerhalb der deutschen Freizeitgastronomie (unabhängige Studie von Goethe-Universität Frankfurt, Welt am Sonntag und ServiceValue). Sieger 2013, 2014, 2016, 2017 und 2018; Silberrang 2020; Goldrang 2015, 2019, 2021 und 2022.
- Silberrang als „**Service Champion**“ belegt ALEX im WELT-Ranking (Oktober 2024, 2021 und 2020). „**Top Service-Qualität 2023/2024**“ in der Rubrik Restaurants mit Fullservice wurde ALEX nach einer Studie von TestBild/ComputerBild/Statista im September 2023 bestätigt.
- 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).
- 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 Leistung in der Studie „**Deutschlands Beste**“ (Focus/Focus Money und DeutschlandTest, Oktober 2019 und Oktober 2020) in der Sparte Gastronomiebetriebe.
- Im September 2024 wird ALEX mit dem F.A.Z.-Institut-Siegel „**Beste Kundenbewertung 2024**“ in der Kategorie Systemgastronomie ausgezeichnet und eine Studie von Tagesspiegel/ServiceValue bestätigt ALEX „**Höchste Kundenzufriedenheit 2024**“ (Oktober 2024). Bei unabhängigen Verbraucherstudien von Focus (u.a. mit Deutschland Test und ServiceValue) im Bereich der System- oder Freizeitgastronomie erhält ALEX 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**“ (März 2022, Februar 2021).
- Im April 2023 sicherte sich ALEX im Segment Gastronomie den Siegerplatz bei der F.A.Z.-Institut-Studie „**Deutschlands starke Marken**“.