

Presseinformation

27. Februar 2025



Neueröffnung ALEX Bielefeld (ehemals Brasserie), Obernstraße 18-20

Aus Brasserie wird ALEX – Neuer Name, neuer Look, neues Erlebnis!

Der beliebte Innenstadt-Treffpunkt in der Obernstraße präsentiert sich ab dem 6. März rundum neu im „Urban Living“-Design

Bielefeld/Wiesbaden. – Nach einer aufwändigen, knapp achtwöchigen Umbauphase zeigt sich die ehemalige Brasserie in der Obernstraße ab 6. März als ALEX Bielefeld in einem ganz frischen Look, mit neuem Raumgefühl und einer erneuerten Fensterfront. Das im Jahr 1992 an den Start gegangene Lokal präsentiert mit „Urban Living“ das Leitthema einer sehr umfangreichen, markenweiten ALEX-Konzeptumstellung.

Mitchells & Butlers Germany GmbH (Wiesbaden), die Betreibergesellschaft von 41 deutschen ALEX-Gastronomien, hat rund 800.000 Euro in den Umbau des Bielefelder Betriebs investiert. Geschäftsführer Bernd Riegger und sein Team sind „super gespannt, wie die Gäste unser neues ALEX annehmen werden!“

Neues „Urban Living“-Designkonzept

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 entstehen lassen, 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. Das neugeschaffene „Urban Living“-Designkonzept 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 Bistrostühlen 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 den Innenraum eröffnen sich aus verschiedenartig gestalteten Café-, Bar-, Bistro-, oder Lounge-Bereichen.

Warum wurde aus der Brasserie ein ALEX?

Im Oktober 2022 hatte sich die Mitchells & Butlers Germany GmbH (MABG), Betreibergesellschaft von 44 deutschen ALEX- und Brasserie-Gastronomien, schweren Herzens entschieden, den auslaufenden Mietvertrag für das damalige ALEX am Theater nicht zu verlängern. Bernd Riegger begründet das damalige ALEX-Aus: „Wir konnten die deutschlandweit kleinste ALEX-Gastraumfläche mit unserem vielschichtigen Systemgastronomiekonzept in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten nicht mehr profitabel betreiben. Dafür wäre mindestens die doppelte Größe nötig gewesen.“

Zwei Jahre hat MABG in der Folge vergeblich nach einem geeigneten Ersatzstandort gesucht, der den Anforderungen der ALEX-Marke an eine Premiumlage entsprach. Mitte 2024 begann die Planungsphase für die erneute Modernisierung der bereits zweimal (2003 und 2011) redesignten Brasserie. Und dabei entstand die Idee, deren wesentlich größere Gastraumfläche in ein ALEX umzuwandeln. Bernd Riegger: „Viele Bielefelder und Bielefelderinnen waren sehr traurig über die Schließung des ALEX und da wir die Brasserie sowieso von Grund auf hätten renovieren müssen, wurde sehr schnell die Entscheidung getroffen, daraus ein ALEX im neuen ‚Urban Living‘-Look zu machen.“



Das Bielefelder Lokal ist deutschlandweit erst das elfte von 41 ALEX, die sich in dem neuen, 2022 eingeführten und von den Gästen überaus positiv aufgenommenen Design präsentieren. Mittelfristig soll es in allen deutschen ALEX-Outlets realisiert werden.

ALEX Bielefeld

Obernstraße 18-20, 33602 Bielefeld

Betriebsleitung: Kevin Kowalski

[Webseite](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

Öffnungszeiten: Montag-Donnerstag 9-23 Uhr, Freitag/Samstag 9-1 Uhr, Sonn- und Feiertage 9-23 Uhr

Frühstücksbuffet: Montag-Freitag 9-12 Uhr, Samstag 9-13 Uhr, Preis p. Person 15,40 € (exkl. Getränke)

Sonntagsbrunch: Sonn- und Feiertage 9-14 Uhr, Preis p. Person 20,90 € (exkl. Getränke)

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 Bielefeld von der Baustelle und vom fertigen Betrieb werden laufend im [SharePoint](#) bereitgestellt.***

Bildnachweise für alle Fotos: ©ALEX

(Hash)tags: @dein__alex | @alexgastro | #deinAlex | #deinalexbielefeld

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 2024 (z. 30.9.) einen Umsatz in Höhe von 2,610 Mrd. Pfund (i.Vj. 2,503 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 2024 (z. 31.12.) einen Umsatz in Höhe von 163,1 Mio. Euro (162,4 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: 41 ALEX, 3 Brasserien, 1 Miller & Carter Steakhouse in 35 deutschen Städten: Aachen, Berlin (2), Bielefeld, 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 April 2025), Miller & Carter Stuttgart (Eröffnung voraussichtlich Oktober 2025)

Auszeichnungen

- Als „**Beste 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). Vom Focus wird ALEX in der Sparte Systemgastronomie zum „**Arbeitgeber des Jahres**“ gewählt (Dezember 2024) und belegt in der „**Beste Arbeitgeber Deutschlands**“ Umfrage von STERN und Statista aufgrund von Mitarbeiterbefragungen in der Gastronomie sparte 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 den F.A.Z. Institut-Studien „**Höchste Mitarbeiterentwicklung**“ und „**Top Employer for Talent Growth 25**“ (beide Januar 2025) ausgezeichnet.
- „**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 „**Digitale Champion**“ aus (Februar 2020).
- Für die Studie „**Deutschlands begehrteste Produkte und Services**“ wurden 16.500 Unternehmen untersucht, ALEX erhielt im Februar 2025 die Auszeichnung „**Begehrteste Systemgastronomie 2025**“ (F.A.Z. Institut). Außerdem Listung 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 2024 und 2023) „**Höchste Kundenreputation**“ (April 2021, Juli 2020), „**Kundenliebling 2020**“ (Juli 2020), „**Vorbildlich erfüllte Kundenwünsche**“ (Februar 2025) 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**“.

25-03