

## Presseinformation

11. April 2025



**Neueröffnung am 10. April 2025: ALEX im Main-Taunus-Zentrum (Sulzbach)**

### **ALEX hat im neuen Food Garden des Main-Taunus-Zentrums eröffnet**

**Das erfolgreiche Gastrokonzept ist mit seinem sechsten Betrieb in der  
Metropolregion Frankfurt/Rhein-Main an den Start gegangen**

Das Main-Taunus-Zentrum (MTZ) in Sulzbach vor den Toren Frankfurts ist eines der größten und umsatzstärksten Shopping-Center Deutschlands. Nach 1,5 Jahren Bauzeit eröffnete dort am 10. April eine neue, rund 9.000 m<sup>2</sup> große Außenfläche als „Food Garden“. Fünf freistehende Restaurantgebäude mit einer anspruchsvollen, modernen Architektur, großen Terrassen und attraktiv begrünter Außenflächen bieten den Besuchern eine neue gastronomische Genusswelt. Eines dieser reizvollen Gebäude beherbergt das ALEX-Freizeitgastronomie-Format.

Bernd Riegger, Geschäftsführer der Mitchells & Butlers Germany GmbH (MABG), der Betreiberin der ALEX-Gruppe, freut sich sehr über das sechste ALEX in der Metropolregion Frankfurt/Rhein-Main: "Das Lifestyle-orientierte Main-Taunus-Zentrum und dessen hohe Kundenfrequenz von rund 25.000 Besuchern am Tag sind ein optimaler Rahmen für unsere emotionale, gastronomische Erlebniswelt, die bereits um 9.00 Uhr morgens mit dem einzigartigen ALEX-Frühstücksbuffet beginnt. Wir sind sicher, dass wir mit unserem kulinarischen



Ganztagesangebot dazu beitragen können, Aufenthaltsqualität und Verweildauer im MTZ weiter zu steigern. Und auch sonntags wollen wir mit unserem großen Brunchbuffet starke Besuchsanlässe bieten und unsere Gäste begeistern.“

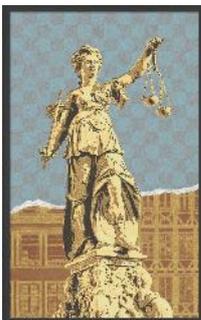
Rund 1,6 Millionen Euro hat MABG in die Innengestaltung seines 42. ALEX-Betriebes in Deutschland investiert und auf einer Gasträumfläche von rund 480 m<sup>2</sup> (150 Sitzplätze) sowie zwei ausladenden, teils überdachten Außenterrassen mit mehr als 130 Sitzplätzen ein Ambiente geschaffen, das perfekt mit der modernen Architektur harmoniert. Die nachhaltige Holzmodulbauweise des Gebäudes mit seinen markanten Fichtenholz-Decken und seinen großzügigen, teils über zwei Etagen reichenden, aufschiebbaren Glasfronten sorgt für eine lichtdurchflutete, offene Atmosphäre. Das raffinierte Interieur greift diese Transparenz auf und kombiniert natürliche Materialien mit einem stilvollen Begrünungskonzept: Von der Decke hängende, natürlich wirkende Pflanzen setzen lebendige Akzente und verleihen dem hohen Raum eine urbane, fast dschungelartige Anmutung – ein Ort, der gleichermaßen zum Verweilen und Genießen einlädt.

### **Das ALEX Design-Konzept „Urban Living“**

„Urban Living“ heißt das Leitthema einer 2022 eingeleiteten, umfangreichen Konzeptumstellung mit einem komplett neuen ALEX-Erscheinungsbild, das bislang erst in rund einem Viertel aller Betriebe umgesetzt wurde und jetzt erstmals in einem ALEX der Frankfurter Region.

Das „Urban Living“-Interieur-Konzept soll ein Gefühl von urbanem Flair, Lässigkeit, Entspanntheit und Willkommenskultur schaffen. Die Farbgestaltung spielt dabei eine wesentliche Rolle. Warme Creme-, Grün-, Türkis-, Kupfer- oder Senftöne dominieren. Bunte Farbakzente werden durch das Mobiliar und durch ausdrucksstarke Artworks oder großflächige Fototapeten mit exotischen Dschungel- und Botanik-Prints gesetzt.

Urlaub vom Alltag bieten, positive Emotionen wecken, den Gästen das Gefühl vermitteln, dass ihnen das ALEX ein bisschen gehört und sie es als Wohlfühlort neben dem Zuhause betrachten können – das ist die bewährte Markenphilosophie von ALEX.



Zum Ausdruck gebracht wird sie neben einem exzellenten Service etwa durch viele liebevolle Details, Kunstdrucke von lokalen Motiven oder ausgefallene Deko-Elemente. 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, in denen garantiert jeder seinen ganz persönlichen Lieblingsort findet, ein stimmungsvolles Ganzes, das jede Tageszeit durch ausgeklügelte Musik- und Lichtkonzepte orchestriert. Immer wieder neue Blickwinkel auf das Interieur eröffnen sich dabei aus den verschiedenen gestalteten Café-, Bar-, Bistro-, oder Lounge-Bereichen.

## Das ALEX Gastronomie-Konzept

Getreu seinem Motto „Frühstück – mittags – abends – immer!“ versteht sich ALEX als eine unkomplizierte Fullservice-Erlebnisgastronomie, ein modernes Ganztageskonzept für Menschen aller Alters- und Zielgruppen. Als einen anspruchsvollen, ganztägig (und ohne Ruhetag) geöffneten Hybriden aus Café, Bistro, Restaurant und Bar mit Wohnzimmercharakter.

Das kulinarische Verwöhnprogramm ist dementsprechend vielfältig. Jeden Morgen wird ein reichhaltiges Frühstücksbuffet angeboten, das sich am Wochenende und an Feiertagen zu einem Brunchbuffet erweitert. ALEX ist damit (außerhalb von Hotels) die Nummer Eins in Deutschlands Morgengeschäft. Fürs Mittag- und Abendessen sind von Vorspeisen über Bowls, Flammkuchen, Schnitzeln, Burgers oder Curries vielfältige Gerichte im Angebot. Die Karte ist international und bietet von deutscher und regionaler über asiatischer bis hin zu französischer Küche für jeden Geschmack etwas. Nachmittags gibt's Kuchen und bis spät in die Nacht kommen die Cocktail-Liebhaber auf ihre Kosten.

## 50 Mitarbeitende sorgen für einen ganztägigen Rundum-Sorglos-Service



Über das neue ALEX freut sich auch Benjamin Kaltwang. Der erfahrene Gastronom ist bereits seit 2021 bei der Mitchells & Butlers Germany GmbH beschäftigt. Zuletzt war er seit zweieinhalb Jahren stellvertretender Betriebsleiter im Frankfurter ALEX Skyline Plaza. Mit einem etwa 50 Mitarbeitende umfassenden Team hat er die ALEX-Gäste im Main-Taunus-Zentrum im Blick: „Wir sind Gastgeber mit Herz und Seele. Unsere große Leidenschaft ist es, unseren Gästen unvergessliche Momente des Wohlbefindens zu schenken. Mit einem umfangreichen Speisen- sowie Getränkeangebot zu einem sehr attraktiven Preis-Leistungsverhältnis und einem herausragenden, wertschätzenden Service, der das Wohlfühlerlebnis abrundet. Unser neues ALEX soll der perfekte Ort für jede Tageszeit werden – von früh morgens bis spät am Abend.“

### ALEX im Main-Taunus-Zentrum auf einen Blick

- Adresse: Main-Taunus-Zentrum 1, 65843 Main-Taunus-Zentrum/Sulzbach
- Kontakt: [ALEX-Main-Taunus-Zentrum@dein-alex.de](mailto:ALEX-Main-Taunus-Zentrum@dein-alex.de)
- [Webseite](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)
- Öffnungszeiten: Mo-Sa 9.00 bis 23.00 Uhr, So/Fei 9.00 bis 22.00 Uhr
- Frühstückszeiten: Mo-Sa 9.00 bis 12.00 Uhr
- Brunchzeiten: So/Fei 9.00 bis 14.00 Uhr
- Speisekarte und Preise: [Online-Link](#)
- Betriebsleitung: Benjamin Kaltwang

**Text und Bildmaterial in Druckqualität können direkt im Mitchells & Butlers [SharePoint](#) heruntergeladen werden.**

**Bildnachweise für alle Fotos:** ©ALEX

**(Hash)tags:** @dein\_\_alex | @alexgastro | #deinAlex

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](mailto: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](mailto: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](http://www.dein-alex.de) | [www.facebook.com/alexgastro](https://www.facebook.com/alexgastro) | [www.instagram.com/dein\\_alex/](https://www.instagram.com/dein_alex/)

**Standorte: 42 ALEX, 3 Brasserien, 1 Miller & Carter Steakhouse in 36 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, Sulzbach/Main-Taunus-Zentrum, Weil am Rhein, Wiesbaden und Zwickau

**Betriebe in Vorbereitung:** Miller & Carter Stuttgart (Eröffnung voraussichtlich Oktober 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). 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 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 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 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 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**“.

25-05ak