

Presseinformation

9. April 2025



Neueröffnung: ALEX Nürnberg (Hauptmarkt 10)

ALEX Nürnberg mit neuem „Urban Living“-Look

Der beliebte Innenstadt-Treffpunkt präsentiert sich ab dem 16. April rundum neu

Nürnberg/Wiesbaden. – Nach einer aufwändigen, knapp achtwöchigen Umbauphase zeigt sich das ALEX am Nürnberger Hauptmarkt ab dem 16. April in einem gänzlich neuen Look und mit neuem Raumgefühl. Das vor rund 25 Jahren (Oktober 2000) an den Start gegangene Lokal präsentiert mit „Urban Living“ das Leitthema einer sehr umfangreichen, markenweiten Konzeptumstellung.

Mitchells & Butlers Germany GmbH (MABG), die Betreibergesellschaft von 42 deutschen ALEX-Gastronomien, hat rund 700.000 Euro in den Umbau des Nürnberger Betriebs investiert. MABG-Geschäftsführer Bernd Riegger und das Team vom ALEX Nürnberg um Betriebsleiter Daniel Rollkowski sind „super gespannt, wie die Gäste unser neues ALEX annehmen werden!“



Das beliebte Lokal am Hauptmarkt ist deutschlandweit erst das 13. ALEX, das sich in dem neuen Erscheinungsbild präsentiert. Mittelfristig soll es in allen deutschen Outlets

realisiert werden. Bernd Riegger: „Das neue, 2022 eingeführte Design-Konzept ist bislang bei unseren Gästen auf eine überwältigend positive Resonanz gestoßen.“

Das ALEX-Design-Konzept „Urban Living“

Das neue Interieur-Konzept „Urban Living“ (statt wie bislang „Mediterran“) vermittelt ein Gefühl von urbanem Flair, Lässigkeit, Entspantheit und Willkommenskultur. Natürlich wirkende, von der Decke hängende Pflanzen und die Farbgestaltung spielen dabei eine wesentliche Rolle. Warme Creme-, Grün-, Türkis-, Kupfer- oder Senftöne dominieren. Bunte Akzente 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 etwa durch viele liebevolle Details, Artworks mit **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 Bistrotühlen 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.

ALEX Nürnberg auf einen Blick

- Adresse: Hauptmarkt 10, 90403 Nürnberg
- Kontakt: ALEX-Nuernberg@dein-alex.de, Tel.: 0911-2446980
- [Webseite](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)
- Öffnungszeiten: Mo-Do 09.00 bis 00.00 Uhr, Fr/Sa 09.00 bis 02.00 Uhr, So/Fei 09.00 bis 00.00 Uhr
- Frühstückszeiten: Mo-Fr 09.00 bis 12.00 Uhr, Sa 09.00 bis 13.00 Uhr
- Brunchzeiten: So/Fei 09.00 bis 14.00 Uhr
- Speisekarte und Preise: [Online-Link](#)
- Betriebsleitung: Daniel Rollkowski

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 vom Baufortschritt und vom fertigen Nürnberger Betrieb werden laufend im [SharePoint](#) bereitgestellt.

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

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 ihrer Ägide werden auch das „Brasserie“- und das „Miller & Carter Steakhouse“-Konzept betrieben. 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: 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 (ab 10.4.25), 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 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**“.

25-06