

Presseinformation

9. Oktober 2025



Mitchells & Butlers Germany GmbH Vertragsunterzeichnung:

ALEX sichert sich Toplage in Augsburgs historischer Innenstadt

Im April 2026 eröffnet das erfolgreiche Gastrokonzept seinen sechsten
Betrieb in Bayern

Augsburg/Wiesbaden. – Die ALEX-Freizeitgastronomie wird voraussichtlich Anfang April 2026 mit ihrem 43. deutschen Betrieb in der Fuggerstadt an den Start gehen. Top-Standort des modernen Ganztageskonzepts ist ein historisch anmutendes Büro- und Geschäftshaus in der Annastraße 3 – einer hochfrequentierten Fußgängerzone in der mittelalterlich geprägten Altstadt der Schwabenmetropole. Zahlreiche UNESCO Welterbestätten und touristische Highlights befinden sich in unmittelbarer Nähe, etwa das prachtvolle Renaissance-Rathaus, der eindrucksvolle Augsburger Dom oder die berühmte Fuggerei.

Die Wiesbadener Mitchells & Butlers Germany GmbH (MABG) hat für das „ALEX Augsburg“ im Oktober einen langjährigen Mietvertrag mit Values Real Estate abgeschlossen, nachdem das städtische Bauamt die Genehmigung für einen aufwendigen Innenausbau erteilt hat. Die MABG veranschlagt die Umbaukosten auf rund 1,7 Millionen Euro. Das neue ALEX wird im Erdgeschoss auf einer Gasträumfläche

von rund 470 Quadratmetern etwa 200 Sitzplätze bieten und weitere 100 auf einer großzügigen Außenterrasse.

MABG-Geschäftsführer Bernd Riegger freut sich auf das sechste ALEX im Freistaat Bayern, wo das Unternehmen bereits mit Betrieben in München, Regensburg, Nürnberg und Fürth vertreten ist: "Die Annastraße verbindet ein umfassendes Einkaufserlebnis mit dem Charme und der Geschichte Augsburgs. Der Standort bildet damit den idealen Rahmen für unsere emotionale, gastronomische Erlebniswelt, die bereits um 8.00 Uhr morgens mit dem einzigartigen ALEX-Frühstücksbuffet beginnt und bis spät abends andauert. Wir sind überzeugt, dass wir mit unserem kulinarischen Ganztagesangebot in einem einladenden Wohlfühlambiente zu einem attraktiven Anziehungspunkt für Einheimische und Touristen gleichermaßen werden."



Das ALEX-Design-Konzept

Das „Urban Living“-Interieur-Konzept vermittelt urbanes Flair, Lässigkeit, Entspanntheit und Willkommenskultur. Natürlich wirkende, von der Decke hängende Pflanzen und eine harmonische Farbgestaltung spielen dabei eine zentrale Rolle. Warme Creme-, Grün-, Türkis-, Kupfer- und Senftöne dominieren. Bunte Akzente setzen das Mobiliar sowie ausdrucksstarke Artworks und großflächige Fototapeten mit exotischen Dschungel- und Botanik-Prints.

Urlaub vom Alltag bieten, positive Emotionen wecken und den Gästen das Gefühl vermitteln, dass ihnen das ALEX ein Stück weit gehört und sie es als zweiten Wohlfühlort neben dem Zuhause betrachten – das ist die bewährte Markenphilosophie. Sie zeigt sich in vielen liebevollen Details, Artworks mit lokalen Motiven oder ausgefallenen Deko-Elementen. Eine gekonnt kuratierte Stilvielfalt schafft den Eindruck einer gemütlichen Wohnwelt. ALEX inszeniert dabei auch Industrial Design, kombiniert Holzböden mit Mosaikfliesen, paart Fauteuils in Samtoptik und floralen Dessins mit filigranen Loungesesseln oder hohen Bistrostühlen an kommunikativen „Communal Tables“. So entsteht aus unterschiedlichen Verweilzonen – in denen garantiert jeder seinen ganz persönlichen Lieblingsort findet – ein stimmungsvolles Ganzes, das durch smarte Musik- und Lichtkonzepte zu jeder Tageszeit wieder anders in Szene gesetzt wird.

Das ALEX-Gastronomie-Konzept

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

Das kulinarische Verwöhnprogramm ist entsprechend vielfältig. Jeden Morgen erwartet die Gäste ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, das sich am Wochenende und an Feiertagen zum Brunchbuffet erweitert. ALEX ist damit (außerhalb der Hotellerie) Marktführer im deutschen Morgengeschäft. Für Mittag- und Abendessen stehen von Vorspeisen über Bowls, Flammkuchen, Schnitzeln, Burgers oder Curries vielfältige

Gerichte zur Auswahl. Die Karte ist international und bietet von deutscher und regionaler über asiatischer bis hin zu französischer Küche für jeden Geschmack etwas – und das bis zum Ladenschluss! Nachmittags locken Kaffee & Kuchen und am späteren Abend kommen Cocktail-Fans auf ihre Kosten.

Arbeiten bei ALEX

Rund 60 Mitarbeitende in Service und Küche werden für das „ALEX Augsburg“ gesucht. Auf sie warten flexible Arbeitszeitmodelle, eine firmeneigene Karriereschmiede und eine familiäre Atmosphäre bei einem Arbeitgeber, der Sicherheit und Perspektive bietet – und regelmäßig im Segment der Systemgastronomie in renommierten Rankings an der Spitze steht. Dazu zählen jüngste Auszeichnungen wie „Deutschlands begehrteste Arbeitgeber“ und „Deutschlands Ausbildungs-Champions“ (F.A.Z. Institut/Frankfurter Allgemeine Zeitung, August 2025) oder „Top Karrierechancen“ (Focus, September 2025).

Weitere Infos und aktuelle News über:

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

Text und Bildmaterial in Druckqualität können direkt im Mitchells & Butlers SharePoint heruntergeladen werden. Die Innenaufnahmen zeigen bestehende ALEX-Betriebe im typischen „Urban Living“-Design.

Bildnachweise für alle Fotos: ©ALEX oder ©ValuesRealEstate (siehe Dateiname)

(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 Oberpfaffenhofen (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/

www.deine-brasserie.de | www.instagram.com/deinebrasserie/

www.millerandcarter.de | www.instagram.com/millerandcarter_frankfurt/

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, Zwickau

ALEX-Betriebe in Vorbereitung: ALEX Augsburg (Eröffnung voraussichtlich im April 2026)

Auszeichnungen

- Als „**Beste Ausbilder 2024**“ in der Gastronomiebranche wird ALEX vom Handelsblatt gekürt (Oktober 2024). In der Studie „**Deutschlands Begehrteste Arbeitgeber**“ (FAZ/ServiceValue, 2023 und 2025) 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 2021 und 2020 den besten Platz (trotz Corona-Krise). Der Focus/Deutschlandtest bestätigt Mitarbeitenden im Unternehmen „**Top Karriere Chancen**“ (September 2023, 2024, 2025), „**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) konnte ALEX ebenfalls punkten und wurde in der Studie „**Deutschlands Ausbildungs-Champions 2025**“ zum Branchensieger in der Systemgastronomie gekürt.
- „**Familienfreundlichstes Unternehmen**“ innerhalb der deutschen Freizeitgastronomie (unabhängige Studie von Goethe-Universität Frankfurt, Welt am Sonntag und ServiceValue bis 2022) – Sieger, Gold- oder Silberrang jährlich von 2013 bis 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 die Studie „**Deutschlands begehrteste Produkte und Services**“ wurden 16.500 Unternehmen untersucht, ALEX erhielt die Auszeichnung „**Begehrteste Systemgastronomie 2025**“ (F.A.Z. Institut, Februar 2025).
- ALEX wird mit den F.A.Z.-Institut-Siegeln „**Beste Service 2025**“ (April 2025) sowie „**Beste Kundenbewertung 2024**“ (September 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 2025, 2024, 2021), „**Kundenliebling 2020**“ (Juli 2020), „**Vorbildlich erfüllte Kundenwünsche**“ (Februar 2025) und „**Höchste Kundentreue**“ (März 2022, Februar 2021). Die Deutsche Gesellschaft für Verbraucherstudien bescheinigt ALEX „**Preisfairness**“ (Juni 2025).
- Im April 2023 sicherte sich ALEX im Segment Gastronomie den Siegerplatz bei der F.A.Z.-Institut-Studie „**Deutschlands starke Marken**“.

25-10