

## Presseinformation

26. Januar 2026



**Umbau ALEX Potsdam in der Wilhelmalerie**

## **ALEX Potsdam baut um, wird größer und erhält einen komplett neuen Look**

**Lokal in der Wilhelmalerie schließt für den Umbau vom 2. Februar bis Anfang April**

**Rund 930.000 Euro Investition in neues ALEX-Design**

*Potsdam/Wiesbaden.* – Ab dem 2. Februar schließt das ALEX Potsdam in der Wilhelmalerie seine Türen für einen umfassenden Umbau. Wenn das 1998 an den Start gegangene Lokal nach derzeitiger Planung noch vor Ostern wieder eröffnet, präsentiert es sich in einem komplett neuen Design und auf größerer Fläche.

Die Mitchells & Butlers Germany GmbH (MABG), die in Wiesbaden ansässige Betreibergesellschaft von derzeit 42 ALEX-Gastronomien in Deutschland, investiert rund 930.000 Euro aus eigenem Cashflow in den Umbau des Standorts. In die Baumaßnahmen werden auch etwa 50 Quadratmeter einer angrenzenden, freigewordenen Gewerbefläche integriert. Dadurch wächst die Gasträumfläche auf knapp 190 Quadratmeter. Künftig bietet das beliebte Potsdamer ALEX rund 140 Sitzplätze im Innenbereich, etwa 100 Plätze im Atrium und sowie weitere rund 170 Sitzplätze auf der großzügigen Außenterrasse mit Blick auf den Platz der Einheit. MABG-Geschäftsführer Bernd Riegger ist überzeugt: „Potsdam wird das neue ALEX lieben!“ Neu

ist dabei nicht nur die vergrößerte Fläche, sondern auch das moderne Designkonzept, das seit 2022 schrittweise eingeführt wird und mittelfristig in allen deutschen ALEX-Outlets umgesetzt werden soll.

### **Neues Designkonzept: „Urban Living“ statt „Mediterran“**

„Urban Living“ lautet das neue Leitthema – und löst das bisherige mediterrane Designkonzept ab. Wenn das ALEX seine Türen wieder öffnet, wird nahezu alles neu sein: Farben, Mobiliar, Raumgestaltung, Bodenbeläge und Deko. Das neue Interieur vermittelt urbanes Flair, Lässigkeit und eine einladende Wohlfühlatmosphäre. Natürlich wirkende, von der Decke hängende Pflanzen und eine harmonische Farbwelt spielen dabei eine zentrale Rolle. Warme Creme-, Grün-, Türkis-, Kupfer- und Senftöne prägen das Ambiente. Bunte Akzente setzen ausdrucksstarke Artworks, großflächige Fototapeten mit exotischen Dschungel- und Botanik-Prints sowie ein abwechslungsreiches Mobiliar.



Derzeitiges mediterranes Designkonzept im ALEX Potsdam



Ziel ist es, Urlaub vom Alltag zu bieten, positive Emotionen zu wecken und den Gästen das Gefühl zu geben, dass ihnen das ALEX ein Stück weit gehört – als zweiter Wohlfühlort neben dem Zuhause. Diese Markenphilosophie zeigt sich in vielen liebevollen Details, lokalen Motiven und ausgewählten Deko-Elementen. Eine bewusst kuratierte Stilvielfalt erzeugt 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“. Unterschiedliche Verweilzonen (Restaurant, Lounge, Bistro, Café, Bar) fügen sich so zu einem stimmigen Stadtwohnzimmer-Gesamtkonzept, das durch moderne Licht- und Musikkonzepte je nach Tageszeit immer wieder neu inszeniert wird.

### **Ganztägiges Gastronomiekonzept – ohne Ruhetag**

Getreu seinem Motto „Frühstück – mittags – abends – immer!“ versteht sich ALEX als eine unkomplizierte Fullservice-Erlebnisgastronomie, die ihre Gäste aller Alters- und Zielgruppen mit durchgehenden Öffnungszeiten, einer offenen Küche bis zum Ladenschluss spät abends und ganz ohne Ruhetag durch den Tag begleitet.

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. Mittags und abends reicht das Angebot von Vorspeisen über Bowls, Flammkuchen, Pasta, Schnitzel und Burger bis hin zu regionalen und internationalen Spezialitäten, die immer wieder aktuelle Food-Trends aufgreifen.



### **Gastgeber mit Herz**

Betriebsleiter Julian Pawelczyk und sein gesamtes Team blicken der Wiedereröffnung mit großer Vorfreude entgegen. „Wir sind Gastgeber

mit Leib und Seele und haben ein großes Herz für Potsdam. Der neue Look gibt uns die Möglichkeit, unser ALEX noch offener, herzlicher und entspannter zu gestalten. Wir möchten einen Ort schaffen, an dem sich unsere Gäste zu jeder Tageszeit willkommen fühlen – zum Ankommen, Verweilen und Wohlfühlen.“

**ALEX Potsdam** in der Wilhelmalerie  
Platz der Einheit 14, 14467 Potsdam  
Betriebsleitung: Julian Pawelczyk  
Alex-Potsdam@dein-alex.de

Weitere Infos und aktuelle News über:

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

**Redaktionshinweise:**

**Text und Bildmaterial in Druckqualität** können direkt in der Mitchells & Butlers [Pressebox](#) heruntergeladen werden. Die Innenaufnahmen zeigen bestehende ALEX-Betriebe im neuen „Urban Living“-Design. **Aktuelle Fotos aus Potsdam werden zeitnah nach Wiedereröffnung in der Pressebox bereitgestellt.**

**Bildnachweise für alle Fotos:** ©ALEX

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

**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](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 2025 (z. 30.9.) einen Umsatz in Höhe von 2,71 Mrd. Pfund (i.Vj. 2,61 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 2025 (z. 31.12.) einen Netto-Umsatz in Höhe von rund 130 Mio. Euro. 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/)  
[www.deine-brasserie.de](http://www.deine-brasserie.de) | [www.instagram.com/deinebrasserie/](https://www.instagram.com/deinebrasserie/)  
[www.millerandcarter.de](http://www.millerandcarter.de) | [www.instagram.com/millerandcarter\\_frankfurt/](https://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 Mai 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 2025 und 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 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, jährliche Studie von Goethe-Universität Frankfurt, Welt am Sonntag und ServiceValue bis 2022) – Sieger, Gold- oder Silberrang jährlich von 2013 bis 2022.
- „**Service Champion**“ ist ALEX im WELT-Ranking (Oktober 2025, 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 ist laut Studie von Focus/Deutschland-Test „**Unternehmen des Jahres 2026**“ (Januar 2026) und gehört zu „**Deutschlands innovativsten Unternehmen**“ (2020).
- 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 2025, 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**“.