

Presseinformation

27. März 2026



Wiedereröffnung am 31. März: ALEX Potsdam in der Wilhelmalerie

ALEX Potsdam im neuen „Urban Living“-Look und mit größerer Fläche

**Der beliebte Treffpunkt in der Wilhelmalerie präsentiert sich
ab dem 31. März rundum neu**

Potsdam/Wiesbaden. – Nach einer umfassenden achtwöchigen Umbauphase zeigt sich das ALEX in der Wilhelmalerie pünktlich zu Ostern in einem neuen Look und mit neuem Raumgefühl. Das 1998 eröffnete Lokal präsentiert mit „Urban Living“ das Leitthema einer sehr umfangreichen, markenweiten Konzeptumstellung, die seit 2022 in den ALEX-Betrieben sukzessive umgesetzt wird.

Die Mitchells & Butlers Germany GmbH (MABG), Betreiberin von derzeit 42 ALEX-Gastronomien in Deutschland, investierte rund 1 Million Euro in die Umgestaltung des Potsdamer Standorts. Im Zuge des Umbaus wurden zudem etwa 50 Quadratmeter einer angrenzenden Gewerbefläche integriert. Damit wächst die ALEX-Gastrauraumfläche auf knapp 200 Quadratmeter. Insgesamt stehen rund 140 Sitzplätze im Innenbereich, etwa 100 Plätze im Atrium sowie rund 170 Sitzplätze auf der großzügigen Außenterrasse mit Blick auf den Platz der Einheit zur Verfügung.

MABG-Geschäftsführer Bernd Riegger und das Potsdamer ALEX-Team um Betriebsleiter Julian Pawelczyk sind schon sehr gespannt, wie die Gäste das neue ALEX annehmen werden.

Neues Designkonzept „Urban Living“

Das neue Interieur-Konzept „Urban Living“ löst das bisherige mediterrane Design ab und setzt auf urbanes Flair, Lässigkeit, Entspanntheit und Willkommenskultur. Eine harmonische Farbgestaltung spielt dabei eine zentrale Rolle. Warme Creme-, Grün-, Türkis-, Kupfer- oder Senftöne bestimmen das Ambiente. Akzente setzen eine abwechslungsreiche Möblierung sowie ausdrucksstarke Artworks und großflächige Fototapeten mit exotischen Dschungel- und Botanikmotiven.

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 Markenphilosophie. Sie zeigt sich in vielen liebevollen Details, Kunstwerken 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 Lieblingsplatz findet – ein stimmungsvolles Ganzes, das durch smarte Musik- und Lichtkonzepte zu jeder Tageszeit wieder anders in Szene gesetzt wird.

Ganztägiges Gastronomiekonzept – ohne Ruhetag

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

Das kulinarische Verwöhnprogramm ist entsprechend vielfältig. Morgens wird ein reichhaltiges Frühstücksbuffet angeboten, das an Sonn- und Feiertagen zum Brunchbuffet erweitert wird. ALEX ist damit (außerhalb der Hotellerie) Marktführer im deutschen Morgengeschäft. Für das Mittag- und Abendessen stehen von Vorspeisen über Bowls, Flammkuchen, Schnitzel, Burger, regionale und Crossover-Spezialitäten 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 Abend kommen Cocktail-Fans auf ihre Kosten.

Gastgeber mit Herz

Betriebsleiter Julian Pawelczyk und sein Team freuen sich sehr auf ihr neues ALEX: „Wir sind Gastgeber mit Leib und Seele und haben ein großes Herz für Potsdam. Durch den neuen Look wirkt unser ALEX jetzt



noch offener, einladender und entspannter. Wir möchten ein Ort sein, an dem sich unsere Gäste zu jeder Tageszeit wohlfühlen.“

ALEX Potsdam in der Wilhelmgalerie auf einen Blick

- Adresse: Platz der Einheit 14, 14467 Potsdam
- Kontakt: ALEX-Potsdam@dein-alex.de, Tel.: 0331 20 09 00
- www.dein-alex.de/potsdam
www.facebook.com/alexgastro.potsdam
www.instagram.com/dein_alex/
- 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
- À la carte: Mo-Do 12.00 bis 00.00 Uhr, Fr 12.00 bis 02.00 Uhr, Sa 13.00 bis 2.00 Uhr, So/Fei 13.00 bis 00.00 Uhr
- Speisekarte und Preise: [Online-Link](#)
- Betriebsleitung: Julian Pawelczyk

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 vom Baufortschritt und vom fertigen Betrieb werden laufend 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 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 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 | 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 Ende Mai 2026)

Auszeichnungen

- Als „**Bester 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 „**Bester 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**“.

26-04