

Presseinformation

29. Juni 2026



Neueröffnung am 30. Juni 2026: ALEX Augsburg

ALEX eröffnet in Augsburgs historischer Innenstadt Das erfolgreiche Ganztageskonzept bringt seinen sechsten Betrieb in Bayern an den Start

Augsburg/Wiesbaden. – Nach umfangreichen, mehrmonatigen Baumaßnahmen ist es endlich so weit: Am 30. Juni um 11 Uhr eröffnet das neue ALEX Augsburg! Top-Standort des jüngsten Mitglieds der ALEX-Freizeitgastronomie-Gruppe ist ein historisch anmutendes Büro- und Geschäftshaus in der Annastraße 3, in einer hochfrequentierten Fußgängerzone der mittelalterlich geprägten Altstadt der Schwabenmetropole, nahe zahlreicher UNESCO-Welterbestätten und weiterer touristischer Highlights.

Nachdem die Wiesbadener Mitchells & Butlers Germany GmbH (MABG) für ihre 43. deutsche und sechste bayerische ALEX-Unit im Oktober 2025 einen langjährigen Mietvertrag mit Values Real Estate abgeschlossen hat, startete ein aufwändiges Bauprojekt, bei dem zwei ehemals getrennte Gewerbeflächen zu einer Einheit zusammengeführt wurden. Dabei sind auch die ursprüngliche Fassadenlinie zurückverlegt und die Fensterfront nach hinten versetzt worden, wodurch ein attraktiver Arkadengang entstand. Gemeinsam mit einem Teil des ehemaligen Innenraums bildet er nun eine großzügige, überdachte Außenfläche mit rund 100 Sitzplätzen. Raumhohe Fensterflächen schaffen eine helle, offene Atmosphäre und

sorgen für fließende Übergänge zwischen der Außengastronomie und dem rund 470 Quadratmeter großen Gastraum mit etwa 200 Sitzplätzen. Insgesamt investierte die MABG rund 1,7 Mio. Euro in den Innenausbau, bei dem auch die Fensterfront zum Steinstraße-Durchgang vollständig erneuert wurde, was nun sowohl von innen als auch von außen für mehr Sichtbarkeit sorgt.

MABG-Geschäftsführer Bernd Riegger und das Augsburgener ALEX-Team sind schon sehr gespannt, wie die Gäste das neue ALEX annehmen werden: „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 mit dem beliebten Frühstücksbuffet beginnt und bis spät in den Abend hineinreicht. Wir sind überzeugt, dass wir mit unserem kulinarischen Ganztagesangebot in einem einladenden Wohlfühlambiente zu einem attraktiven Anziehungspunkt für Einheimische und Touristen gleichermaßen werden.“



„Urban Living“-Designkonzept

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.

Ziel des Konzeptes ist es, den Gästen einen kleinen Urlaub vom Alltag und einen weiteren Wohlfühlort neben dem Zuhause zu bieten. Diese Philosophie 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 sehr unterschiedlichen Verweilzonen – von der lauschigen Polsterecke bis zum trubeligen Esszimmer-Ambiente vor der offenen Küche – ein stimmungsvolles Ganzes, das durch smarte Musik- und Lichtkonzepte zu jeder Tageszeit wieder anders in Szene gesetzt wird. Hier findet garantiert jeder seinen ganz persönlichen Lieblingsplatz!

Ganztägiges Gastronomiekonzept – ohne Ruhetag

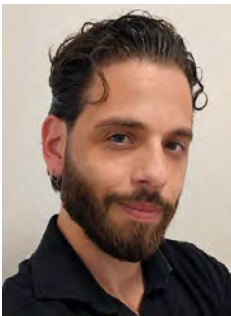
Getreu seinem Motto „Frühstück, mittags, abends – immer!“ versteht sich ALEX als unkomplizierte Fullservice-Erlebnisgastronomie. Als modernes, täglich und ohne Ruhetag geöffnetes Ganztageskonzept richtet es sich an Menschen aller Alters- und Zielgruppen und kombiniert Restaurant, Café, Bistro und Bar zu einem urbanen Wohnzimmer.

Familien mit Kindern gehören traditionell zu einer wichtigen Zielgruppe von ALEX. Für die Kleinen gibt's daher schon seit 2015 eine extra Kinderspeisekarte mit Bastel- und

Malvorlagen sowie gemütliche Spielecken, einen fest installierten Babywickelplatz im WC-Vorraum sowie genügend Stellplatz für Kinderwägen.

Das kulinarische Verwöhnprogramm ist 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. Ergänzt wird das Angebot durch saisonale Aktionskarten oder wechselnde Wochenempfehlungen.

Gastgeber mit Leib und Seele



Die Verantwortung für das neue ALEX Augsburg übernimmt **Giuseppe Lomagistro**. Der erfahrene Gastronom ist seit 2014 Teil der ALEX-Familie und kennt die Marke aus ganz verschiedenen Positionen innerhalb des Unternehmens. Zuletzt war der 34-Jährige vier Jahre lang Betriebsleiter im Dortmunder ALEX. Jetzt freut er sich auf die neue Herausforderung in Augsburg und darauf, die Stadt und deren Menschen kennenzulernen – gemeinsam mit seinem rund 50-köpfigen Team: „Wir sind Gastgeber mit Leib und Seele und möchten für unsere Gäste ein Ort sein, an dem man sich vom ersten Kaffee am Morgen bis zum letzten Drink am Abend rundum wohlfühlt – mit einem herzlichen Service und natürlich mit einem ausgewählten Speisen- und Getränkeangebot zu einem sehr attraktiven Preis-Leistungsverhältnis, zu dem auch eine regionale Wochenkarte mit echten schwäbischen Spezialitäten zählen wird.“

ALEX Augsburg auf einen Blick

- Adresse: Annastraße 3, 86150 Augsburg
- Kontakt: alex-augsburg@dein-alex.de, Tel. 0821 26275530
- [Webseite](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)
- Öffnungszeiten: Mo-Do 08.00 bis 23.00 Uhr, Fr/Sa 08.00 bis 00.00 Uhr, So/Fei 09.00 bis 23.00 Uhr
- Frühstückszeiten: Mo-Fr 08.00 bis 12.00 Uhr, Sa 08.00 bis 13.00 Uhr
Kinder bis sechs Jahre frühstücken und brunchen übrigens kostenlos, bis zehn Jahre gibt's über 60 Prozent Rabatt.
- Brunchzeiten: So/Fei 09.00 bis 14.00 Uhr
- À la carte: Mo-Do 12.00 bis 23.00 Uhr, Fr/Sa 12.00 bis 00.00 Uhr, So/Fei 13.00 bis 23.00 Uhr
- Speisekarte und Preise: [Online-Link](#)
- Betriebsleitung: Giuseppe Lomagistro

Weitere Infos und aktuelle News über:

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

Redaktionshinweise:

Text- und Bildmaterial in Druckqualität kann direkt in der Mitchells & Butlers **Pressebox** heruntergeladen werden. Die Innenaufnahmen zeigen derzeit bestehende ALEX-Betriebe im neuen „Urban Living“-Design. **Aktuelle Fotos aus Augsburg werden zeitnah nach dem Opening in der Pressebox bereitgestellt.**

Bildnachweise für alle Fotos: ©ALEX, Visualisierung: ©Values Real Estate

(Hash)tags: @dein__alex | @alexgastro | #deinAlex

Pressekontakt:

SvdH PR | Public Relations & Kommunikation

Sabine von der Heyde, Anke Brunner

Drosselweg 45, D-85667 Oberpfaffmarn (bei München)

Tel.: +49 (0)8093 999931-0 | E-Mail: info@SvdH-PR.de

Mitchells & Butlers Germany GmbH

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 Full-Service-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: 43 ALEX, 3 Brasserie, 1 Miller & Carter Steakhouse in 37 deutschen Städten: Aachen, Augsburg, 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.

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 und 2026). 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 einen vorderen Platz (Januar 2026). 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**“ (April 2025 und 2026) 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 2026,

- 2025, 2024, 2021), „**Vorbildlich erfüllte Kundenwünsche**“ (Februar 2025 und 2026) 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**“ und platzierte sich in der Studie „**Branchenbeste des Jahres**“ (März 2026).

26-06