

Presseinformation

1. Oktober 2026



Mitchells & Butlers Germany GmbH: Vertragsunterzeichnung

ALEX zieht in die neu entstehenden „Wald Terrassen“ des Bochumer Westfield Ruhr Park

**Im Sommer 2028 eröffnet die erfolgreiche Freizeitgastronomie
ihr elftes ALEX in Nordrhein-Westfalen**

Bochum/Wiesbaden. – Das elfte ALEX in Nordrhein-Westfalen geht im Sommer 2028 im Westfield Ruhr Park an den Start. Das mit 118.600 Quadratmetern Mietfläche größte Open-Air-Shopping-Center Deutschlands wird derzeit umfassend weiterentwickelt. Herzstück der Neugestaltung sind die neuen „Wald Terrassen“, in die ALEX als einer der künftigen Gastronomiepartner einziehen wird.

Auf rund 6.200 Quadratmetern – davon 850 Quadratmeter Außenterrassen – entsteht aus dem bisherigen Foodcourt eine hochwertige Open-Air-Gastronomie- und Erlebnisdestination. Zehn individuelle Restaurantgebäude in markanter Holzbauweise und naturverbundenem Design, großzügige Terrassen und begrünte Außenflächen sollen den Besucherinnen und Besuchern einen neuen gastronomischen Hotspot bieten. Einer dieser architektonisch anspruchsvollen, eingeschossigen Pavillons wird das neue ALEX beherbergen.

Die Mitchells & Butlers Germany GmbH (MABG), Betreiberin von derzeit 47 gastronomischen Betrieben – davon 43 ALEX – in Deutschland, hat dafür einen langjährigen Mietvertrag mit dem Immobilien- und Investment-Konzern Unibail-Rodamco-Westfield unterzeichnet und wird rund zwei Millionen Euro aus eigenem Cashflow in die Gestaltung des neuen Outlets investieren. Das ALEX im Westfield Ruhr Park soll auf einer Mietfläche von rund 595 Quadratmetern innen (Gastraumfläche: rund 350 qm) und 185 qm außen etwa 200 Sitzplätze im Innenbereich sowie weitere 130 Plätze auf der Terrasse bieten.

Sebastian Assmus, Geschäftsführer der Mitchells & Butlers Germany GmbH, freut sich sehr auf das neue ALEX: "Der Lifestyle-orientierte Westfield Ruhr Park und dessen hohe Kundenfrequenz sind ein optimaler Rahmen für unsere emotionale, gastronomische Erlebniswelt, die bereits morgens mit dem einzigartigen ALEX-Frühstücksbuffet beginnt. Wir sind sicher, dass wir mit unserem kulinarischen Ganztagesangebot und einem attraktiven Preis-Leitungs-Verhältnis dazu beitragen können, Aufenthaltsqualität und Verweildauer weiter zu steigern und zusätzliche Besuchsanlässe zu schaffen. Unser großes Brunchbuffet soll zudem sonntags für zusätzliche Frequenzimpulse sorgen und unsere Gäste begeistern."



Urbanes Designkonzept

Im Westfield Ruhr Park wird MABG ein Ambiente schaffen, das perfekt mit der modernen Architektur harmoniert. Die nachhaltige Holzbauweise des Gebäudes mit seinen großzügigen, meterhohen Glasfronten wird für eine lichtdurchflutete, offene Atmosphäre sorgen. Das raffinierte ALEX-Interieur wird diese Transparenz aufgreifen.

Das auf jeden Standort individuell angepasste „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 zu schenken und neben dem eigenen Zuhause einen weiteren Wohlfühlort zu schaffen. 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 Gemeinschaftstischen. So entsteht aus sehr unterschiedlichen Verweilzonen – vom langen Bartresen über gemütliche Loungeecken bis hin zum lebhaften Esszimmer-Ambiente – ein stimmungsvolles Ganzes, das durch smarte Musik- und Lichtkonzepte je nach Tageszeit immer wieder anders in Szene gesetzt wird. Hier findet jeder seinen ganz persönlichen Lieblingsplatz und für die Kids gibt es eine Spieleangebot.

Ganztägige Fullservice-Gastronomie

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.

Das kulinarische Verwöhnprogramm ist vielfältig: Morgens wird ein reichhaltiges Frühstücksbuffet angeboten, das an Sonn- und Feiertagen zum Brunchbuffet erweitert wird. Damit zählt ALEX außerhalb der Hotellerie zu den führenden Anbietern im deutschen Frühstücksgeschäft. Für das Mittag- und Abendessen stehen von Vorspeisen über Bowls, Flammkuchen, Schnitzel, Burger, regionale und Crossover-Spezialitäten vielfältige – auch vegetarische und vegane – Gerichte zur Auswahl. Die Karte ist international und reicht von deutscher und regionaler über asiatische bis hin zu französischer Küche – und das bis zum Ladenschluss. Nachmittags locken Kaffee & Kuchen und am Abend kommen Happy Hour- und Cocktail-Fans auf ihre Kosten. Ergänzt wird das Angebot durch saisonale Aktionskarten.

Arbeiten bei ALEX

Rund 60 Mitarbeitende in Service und Küche werden für das ALEX 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“ (F.A.Z. Institut/Frankfurter Allgemeine Zeitung 2026), „Arbeitgeber des Jahres“ (Focus, Dezember 2025) und „Bester Arbeitgeber Deutschlands“ (Stern, Januar 2026).

Die MABG erwirtschaftete 2025 einen Nettoumsatz von rund 130 Mio. Euro und zählt seit 2004 kontinuierlich zu den drei umsatzstärksten Freizeitgastronomie-Unternehmen der deutschen Systemgastronomie.

Weitere Infos und aktuelle News über:

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

Bildnachweise für alle Fotos (bitte Dateiname beachten): ©ALEX oder ©URW

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

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

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

Hintergrundinfos zum Unternehmen

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: Sebastian Assmus), 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.

Betriebe in Vorbereitung: ALEX im Westfield Ruhr Park Bochum (Eröffnung voraussichtlich Sommer 2028)

Auszeichnungen

- Als „**Bester Ausbilder**“ in der Gastronomiebranche wird ALEX vom Handelsblatt gekürt (August 2026, Oktober 2024). In der Studie „**Deutschlands Begehrteste Arbeitgeber**“ (FAZ/ServiceValue, 2026, 2025, 2023) ist ALEX im Bereich Gastronomie gelistet und wurde von Focus/Deutschland Test im Sektor Systemgastronomie als „**Deutschlands bester Ausbildungsbetrieb**“ ausgezeichnet (2026, 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 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 Studien von Süddeutsche Zeitung/ServiceValue bestätigen ALEX „**Top Kundenbewertung 2026**“ (Mai 2026) und „**Höchste Kundenzufriedenheit**“ (Tagesspiegel/ServiceValue, 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).