Presseinformation

12. November 2026



Wiedereröffnung am 18. November: ALEX Magdeburg am Ulrichplatz

ALEX Magdeburg präsentiert sich im neuen „Urban Living“-Look als modernes Stadtwohnzimmer

Rund 1,3 Millionen Euro Investition unterstreichen das starke Bekenntnis zum Standort Magdeburg

Magdeburg/Wiesbaden. – Nach einer umfassenden siebenwöchigen Umbauphase zeigt sich das beliebte ALEX am Ulrichplatz ab dem 18. November in einem neuen Look und mit neuem Raumgefühl. Das 1998 im Herzen Magdeburgs eröffnete Lokal präsentiert sich nun im „Urban Living“-Design, das seit 2022 sukzessive in den ALEX-Betrieben Einzug hält und den bisherigen mediterranen Stil ablöst.



Die Mitchells & Butlers Germany GmbH (MABG), die in Wiesbaden ansässige Betreibergesellschaft von derzeit 47 gastronomischen Betrieben – davon 43 ALEX – in Deutschland, hat rund 1,3 Mio. Euro aus eigenem Cashflow in das Redesign des zweigeschossigen Pavillons

mit einer Gastraumfläche von rund 490 Quadratmetern und Platz für etwa 590 Gäste (262 Sitzplätze innen, 327 außen) investiert. Sebastian Assmus, MABG-Geschäftsführer, erklärt: „Mit der umfassenden Neugestaltung investieren wir gezielt in die Zukunft des ALEX und setzen gleichzeitig ein klares Zeichen für unsere Verbundenheit mit dem seit knapp 30 Jahren sehr erfolgreichen Standort. Wir sind sicher, dass unser komplett neues ALEX die Magdeburger Gäste begeistern wird."

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.

Neues Designkonzept löst mediterranen Stil ab

„Urban Living" lautet das Designkonzept, das im Magdeburger ALEX den bisherigen mediterranen Look ablöst und den Gästen einen völlig neuen Eindruck der Lokalität vermittelt. Farben, Mobiliar, Raumgestaltung, Bodenbeläge und Dekoration – alles ist neu. Natürlich wirkende, von der Decke hängende Begrünung und eine harmonische Farbgestaltung spielen dabei eine zentrale Rolle. Warme Creme-, Grün-, Türkis-, Kupfer- und Senftöne dominieren. Bunte Akzente werden durch das Mobiliar, ausdrucksstarke Artworks und großflächige Fototapeten mit exotischen Dschungel- und Botanik-Prints gesetzt.

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 Polsterecken bis hin zum lebhaften 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 jeder seinen ganz persönlichen Lieblingsplatz und für die Kids gibt es zwei eigene, liebevoll gestaltete Spielecken.

Ganztägige Fullservice-Gastronomie – ohne Ruhetag und bis zum Ladenschluss

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. Mittags und abends reicht die Auswahl von Vorspeisen

über Bowls, Flammkuchen, Schnitzel, Burger und Sharing Plates bis hin zu regionalen und internationalen Spezialitäten – darunter zahlreiche vegetarische und vegane Gerichte. Nachmittags locken Kaffee und Kuchen und am Abend kommen Happy Hour- und Cocktail-Fans auf ihre Kosten. Ergänzt wird das Angebot durch saisonale Aktionskarten.

Gastgeber mit Leib und Seele



Seit 2010 liegt die Verantwortung für das ALEX Magdeburg in den erfahrenen Händen von Mandy Tränkner. Gemeinsam mit ihrem 80-köpfigen Team freut sich die Betriebsleiterin darauf, die Gäste ab dem 18. November im rundum erneuerten ALEX zu begrüßen. „Wir sind Gastgeber mit Leib und Seele. Unser ALEX soll ein Ort sein, an dem sich die Menschen zu jeder Tageszeit herzlich willkommen fühlen, gerne verweilen und eine schöne Zeit verbringen."

ALEX Magdeburg auf einen Blick

Adresse: Ulrichplatz 2, 39104 Magdeburg
Telefon: 0391-597 490
Infos & News: www.dein-alex.de/magdeburg | facebook.com/alexgastro.magdeburg | instagram.com/dein__alex/

- Öffnungszeiten: Mo-Do 9 bis 24 Uhr, Fr/Sa 9 bis 1 Uhr, So/Fei 9 bis 24 Uhr
- Frühstücksbuffetzeiten: Mo-Sa 9 bis 12 Uhr (Preis pro Person 14,80 € exkl. Getränke)
  Brunchzeiten: So/Fei 9 bis 14 Uhr (Preis pro Person 20,30 € exkl. Getränke)
  Kinder bis sechs Jahre frühstücken und brunchen übrigens kostenlos, bis zehn Jahre gibt's über 50 Prozent Ermäßigung.
- À la carte: Mo-Do 12 bis 24 Uhr, Fr/Sa 12 bis 1 Uhr, So/Fei 13 bis 24 Uhr
- Speisekarte und Preise: Online-Link
- Betriebsleitung: Mandy Tränkner

Weitere Infos und aktuelle News über ALEX:
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 bestehende ALEX-Betriebe im neuen „Urban Living"-Design. **Aktuelle Fotos aus Magdeburg 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 Oberpframmern (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

- Vom Handelsblatt wird ALEX als ***„Bester Arbeitgeber"*** (Oktober 2026) und als ***„Bester Ausbilder"*** (August 2026, Oktober 2024) gekürt. 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 2026, 2025, 2024, 2023), ***„Deutschlands beste Jobs"*** (Oktober 2026) 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 2026, 2025, 2024, 2021 und 2020). *„**Top Service-Qualität**"* 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**"* (Oktober 2026, 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).

26-15