

IDEEN & KONZEPTE

Neues Konzept von Mitchells & Butlers



Das Konzept Miller & Carter Steakhouse ist in Großbritannien bereits etabliert. Hier ein Bild aus Cardiff / Foto: Miller & Carter

Im März 2019 startet das erste ?Miller & Carter Steakhouse? in Frankfurt am Main. Es ist das Pilotprojekt eines neuen Konzeptes von Mitchells & Butlers Germany.

Miller & Carter ist ein erfolgreiches Steakhouse-Konzept, das 2006 vom englischen Mutterkonzern Mitchells & Butlers in Großbritannien eingeführt wurde und mittlerweile mit über 100 Outlets auf der Insel vertreten ist. Im Jahr 2017 wurde es dort um rund 30 neue Standorte erweitert. Diesen Expansionsschub möchte Bernd Riegger, Geschäftsführer Mitchells & Butlers Germany (Wiesbaden), nun auf Deutschland übertragen: ?Wenn sich Miller & Carter am Markt etabliert, steht einer rasanten Expansion in weiteren deutschen Großstädten nichts im Wege ? vorausgesetzt wir erhalten vernünftige Angebote für attraktive Lagen.?

Der erste Standort präsentiert sich als separat zugänglicher Bereich im Gebäudekomplex des Stadthotels Sofitel Frankfurt Opera. Mit einem modern-gediegenen Design, deckenhohen Fenstern und einem offenen Raumkonzept auf drei Split-Levels möchte man mittags und abends ein breites Publikum ansprechen. Innen und auf den beiden Außenterrassen finden rund 200 Gäste Platz. Riegger: ?Wir möchten mit hochwertigen Steaks und erlesenen Weinen ein kulinarisches Erlebnis und einen unbeschwerten Restaurantbesuch zu einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis in einem modernen Ambiente bieten.? Zum Konzept gehört auch eine offene Küche mit Grillstation, in der sich die Köche über die Schulter blicken lassen. Wer?s exklusiver mag, nimmt im separaten Private Dining-Bereich Platz. Mit Liebe zum herkunftszertifizierten, mindestens 30 Tage gereiften, von Hand

geschnittenen Fleisch und Kompetenz bei dessen professioneller Verarbeitung wird man 13 verschiedene Premium-Steakarten in unterschiedlichen Zubereitungsvarianten auf die Karte bringen. Mit mehr als einer Million verkaufter Steaks pro Jahr und mit Köchen, die auf einer unternehmenseigenen Steak-Schule ausgebildet werden, greift Miller & Carter auf bestehenden Erfahrungsschatz zurück, bietet. Extras wie gegrillter Hummerschwanz oder zur Abwechslung auch gegrillter Fisch, Pasta und Burger sowie Beilagen und regionale Gerichte ergänzen die übersichtliche Speisekarte.

Der für das Objekt geschlossene Mietvertrag läuft über 15 Jahre, die von Mitchells & Butlers geplante Investition für den Innenausbau beträgt zirka 1,5 Millionen Euro. Im neuen Frankfurter Miller & Carter Steakhouse werden rund 40 Mitarbeiter in Service und Küche beschäftigt sein. Bewerbungen sind ab sofort möglich.