

PINSA DEL MONTE

TAKE AWAY / RESTAURANT / DELIVERY

Mitten an der Promenade von Davos entsteht ein Take-Away-Lokal, das Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit vereint. Die Analyse zeigt: Es fehlt an schnellen, frischen Alternativen, besonders bei überfüllten Restaurants. Genau hier setzt das Konzept an, mit einem Standort an der Promenade 93, wo die Nachfrage gross ist.

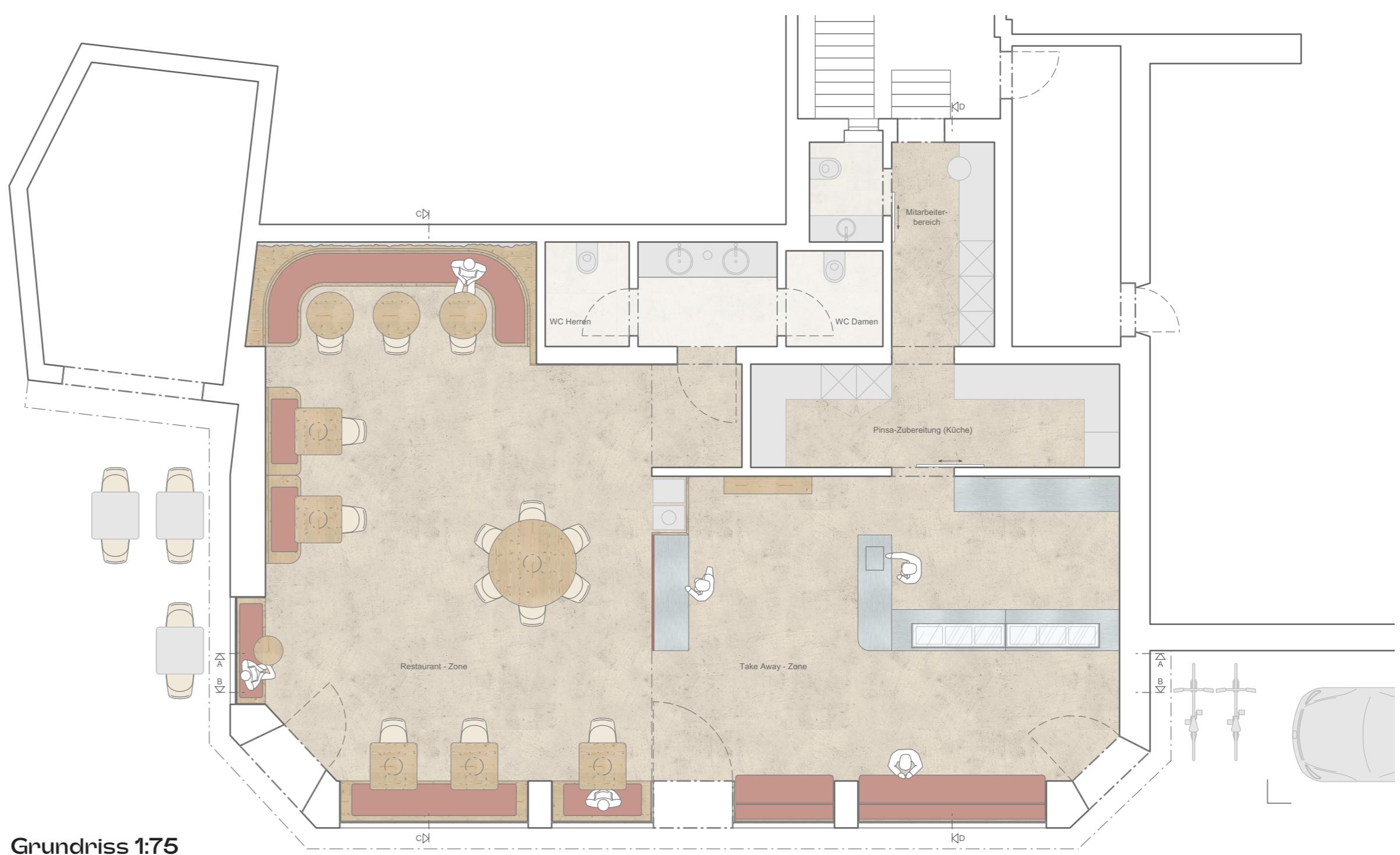
Angeboten wird Pinsa, ein italienischer Fladen mit luftig-knusprigem Teig, der durch Roggengrundmehl eine regionale Note erhält. Belegt mit saisonalen Zutaten spiegelt jede Pinsa die jeweilige Jahreszeit wider. Möglichst vieles wird selbst hergestellt; geliefert wird mit dem Fahrrad. Die Gäste sollen nicht nur satt werden, sondern bewusst

geniessen und die lokale Esskultur neu entdecken.

Das Lokal ist flexibel nutzbar: Gäste können ihre Pinsa abholen, vor Ort essen oder liefern lassen. Zielgruppe sind Skilehrer:innen, Biker:innen und Arbeiter:innen, die eine schnelle, günstige und gesunde Mahlzeit suchen. Auch Tourist:innen und Festivalbesucher:innen profitieren von der unkomplizierten Verpflegung.

Mobiliar ist mobil, Flächen anpassbar, die Struktur bleibt funktional. So entsteht ein Angebot, das kulinarische Qualität, ökologische Verantwortung und Flexibilität verbindet und die Pinsa zur neuen Spezialität in Davos macht.

G10 | Lea Müller und Sarina Huber | RANU+UM FS25 | HSLU T&A IIA



Schnitt CC

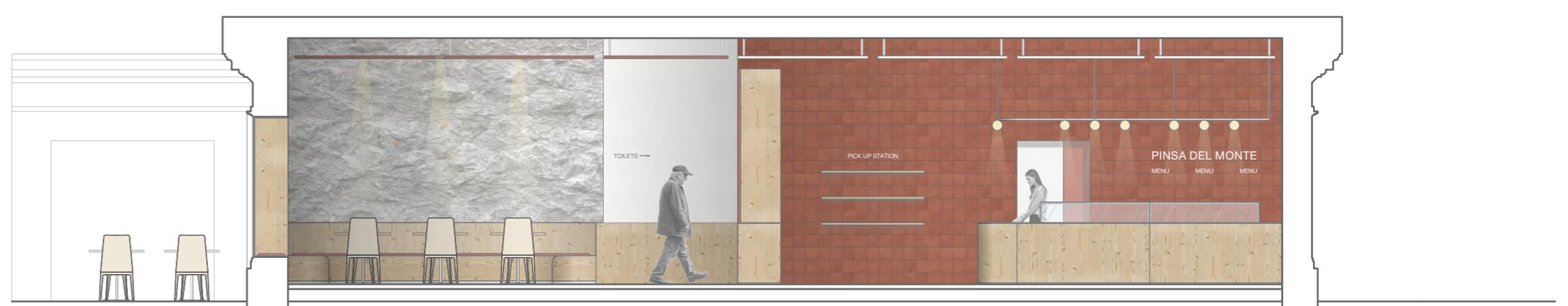


Schnitt DD



Schnitte 1:75

Schnitt AA



Schnitt BB

