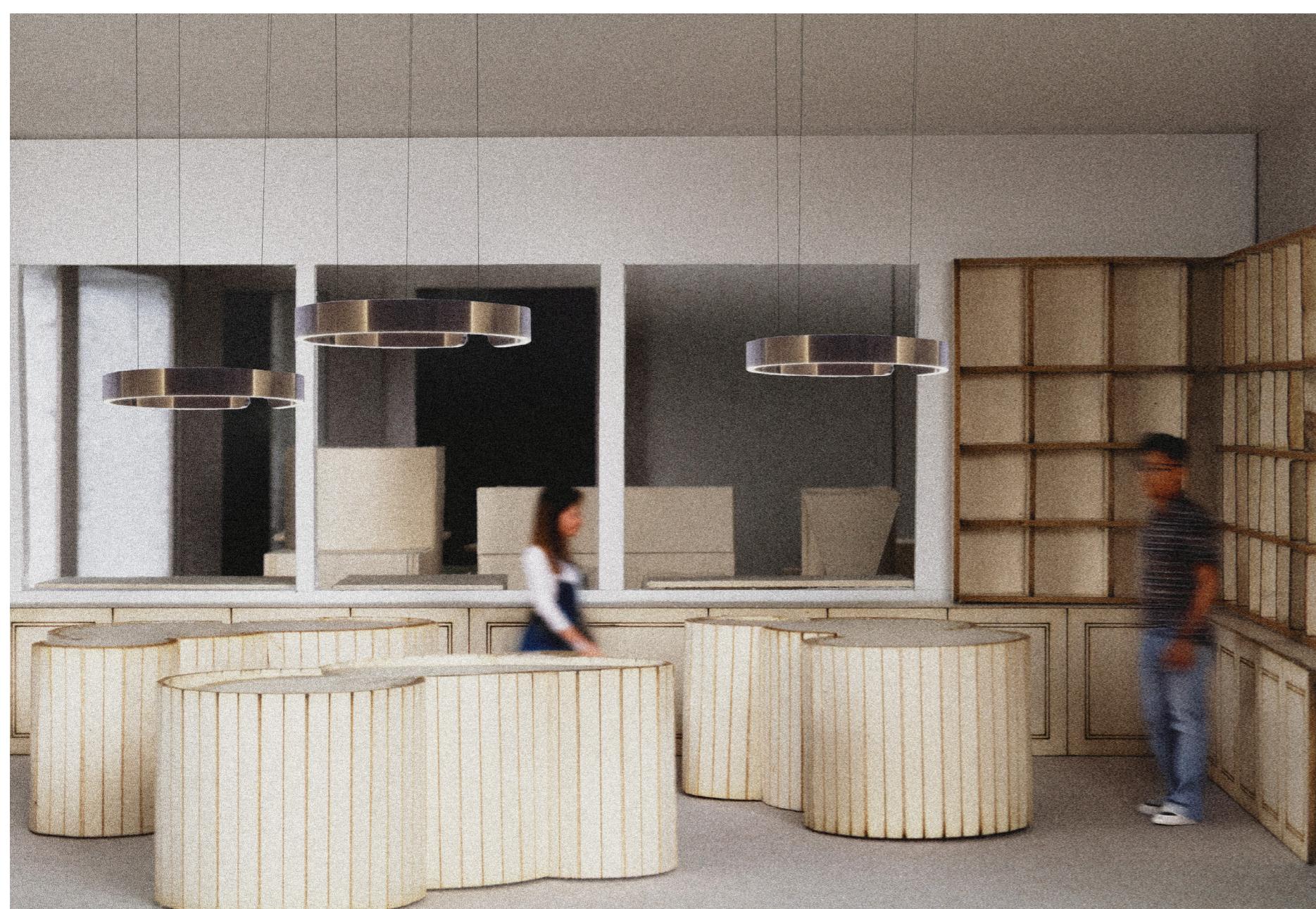




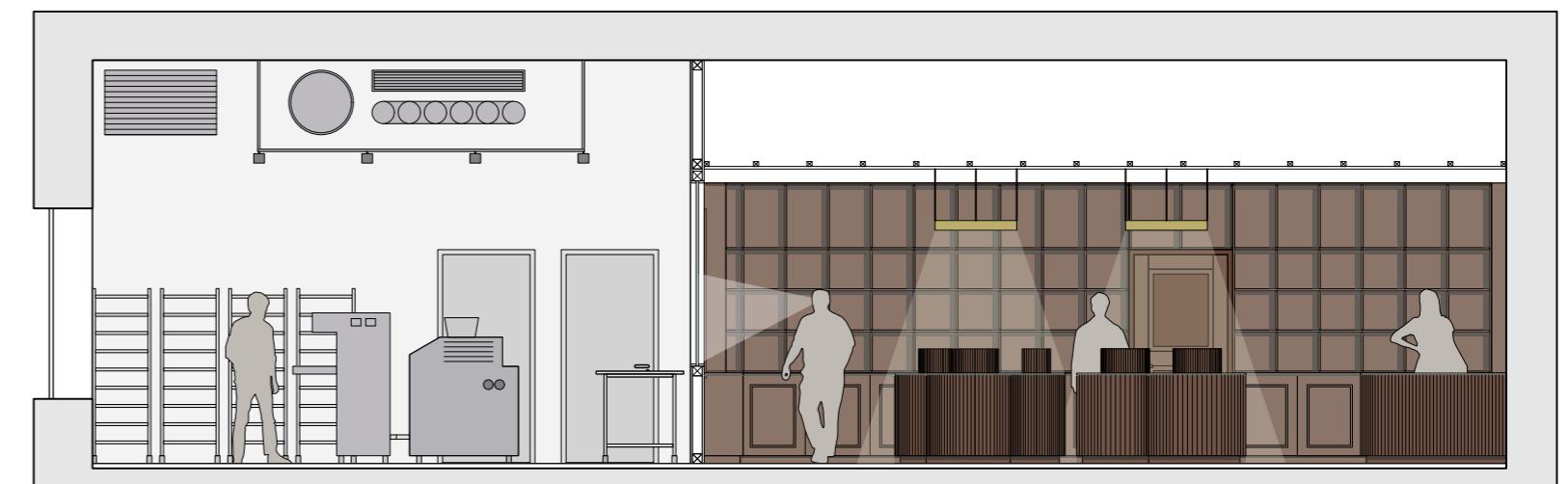
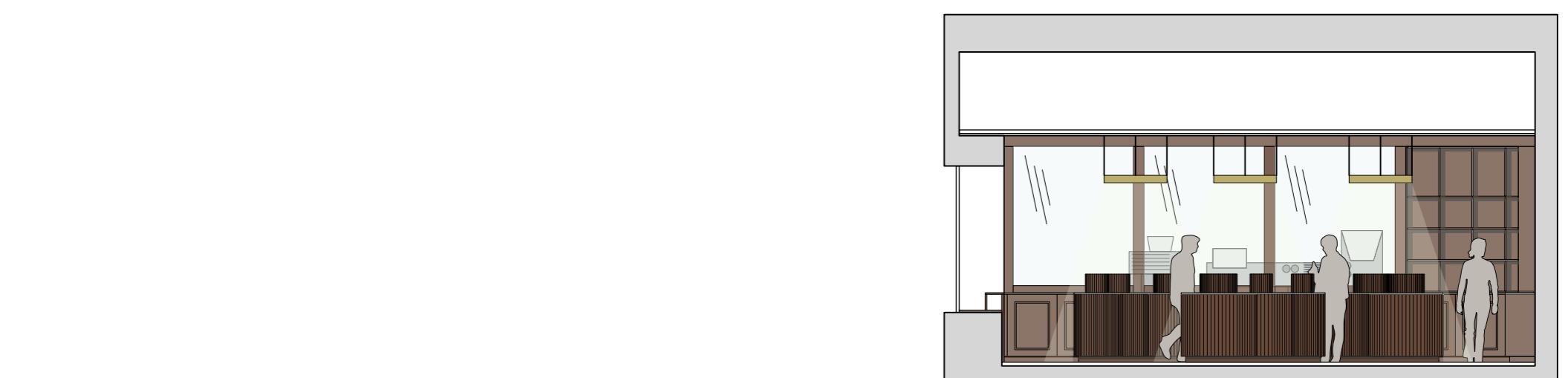
Modelfotos



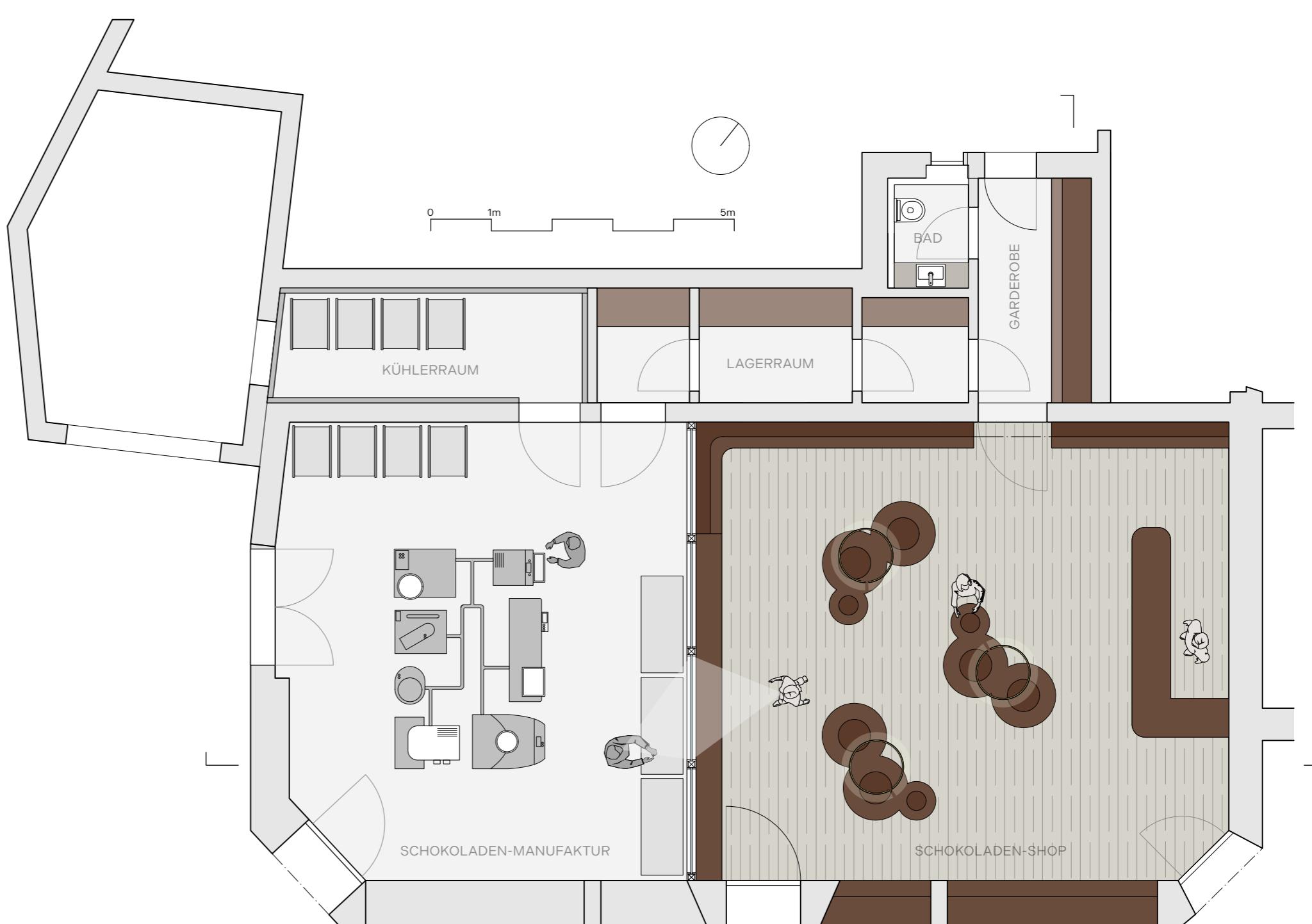
Fassadenansicht



Modelfoto



Längs- und Querschnitt 1:75



Grundriss 1:75

SCHMELZPUNKT

SCHOKOLADENMANUFAKTUR & SHOP

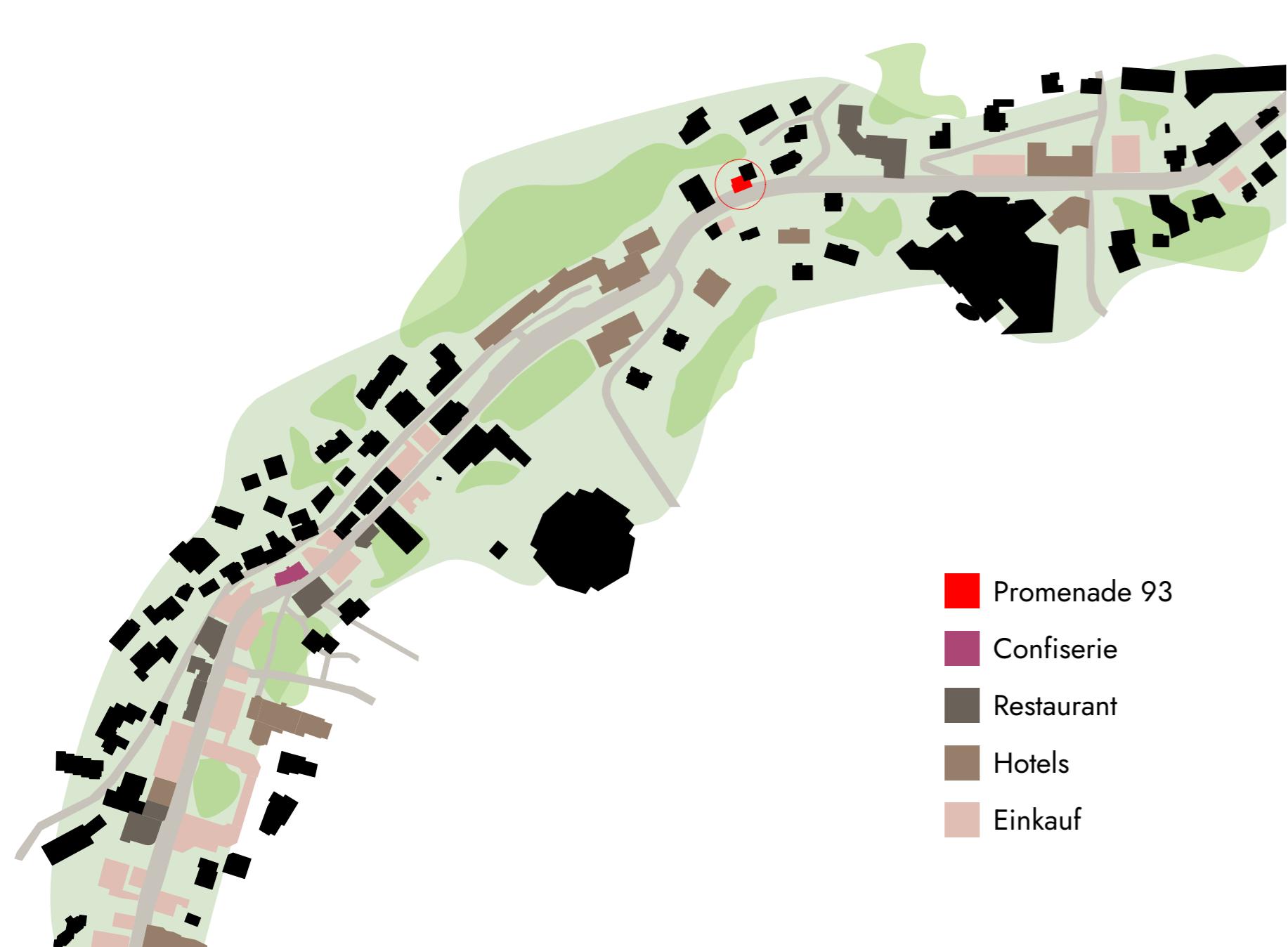
Schmelzpunkt ist ein Schokoladenshop in Davos der mehr als nur ein Laden ist, er ist ein Ort zum Erleben. Schon beim Eintreten wird man Teil einer kleinen Reise. Direkt hinter einer grossen Glasscheibe blickt man in die Manufaktur, wo Schokolade frisch und von Hand hergestellt wird. Hier wird nicht versteckt, sondern gezeigt, wie aus hochwertigen Kakaobohnen echte Schokolade entsteht.

Gleich zu Beginn haben Kunden die Möglichkeit, verschiedene Sorten zu probieren. Dabei wird ihnen erklärt, wie die Schokolade hergestellt wird, woher die Kakaobohnen stammen und worauf beim Einkauf und in der Verarbeitung besonders geachtet wird. Es geht um

Transparenz, Handwerk und ehrlichen Geschmack.

Wer durch den Shop weitergeht, entdeckt die Produkte-Vielfalt in aller Ruhe. Die offene Gestaltung des Raums verbindet die einzelnen Bereiche vom Einblick in die Produktion bis hin zur Auswahl an Tafeln, Bruchschokolade und anderen Spezialitäten. Alles ist klar, einladend und so gestaltet, dass man sich gern Zeit nimmt. Unser Ziel: Ein Ort, an dem man Schokolade versteht, schmeckt und erlebt.

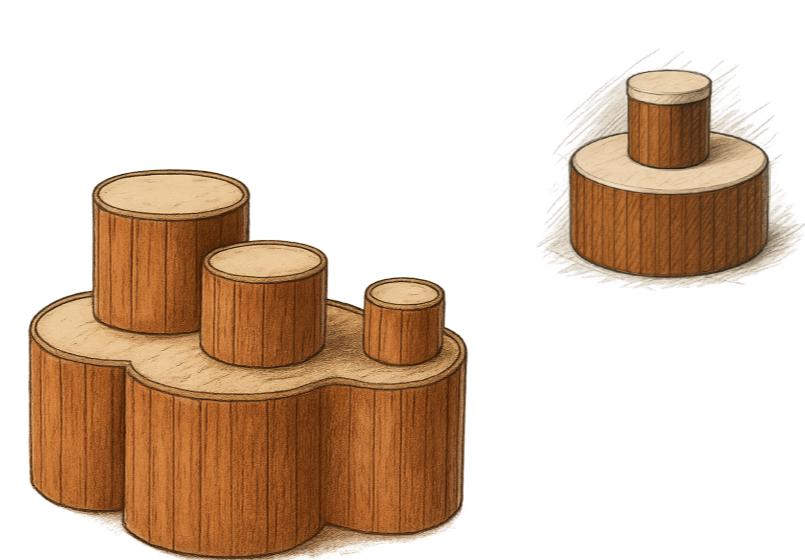
G11 | Janik Steiner und Noah Steiner | RANU+UM FS25 | HSLU T&A IIA



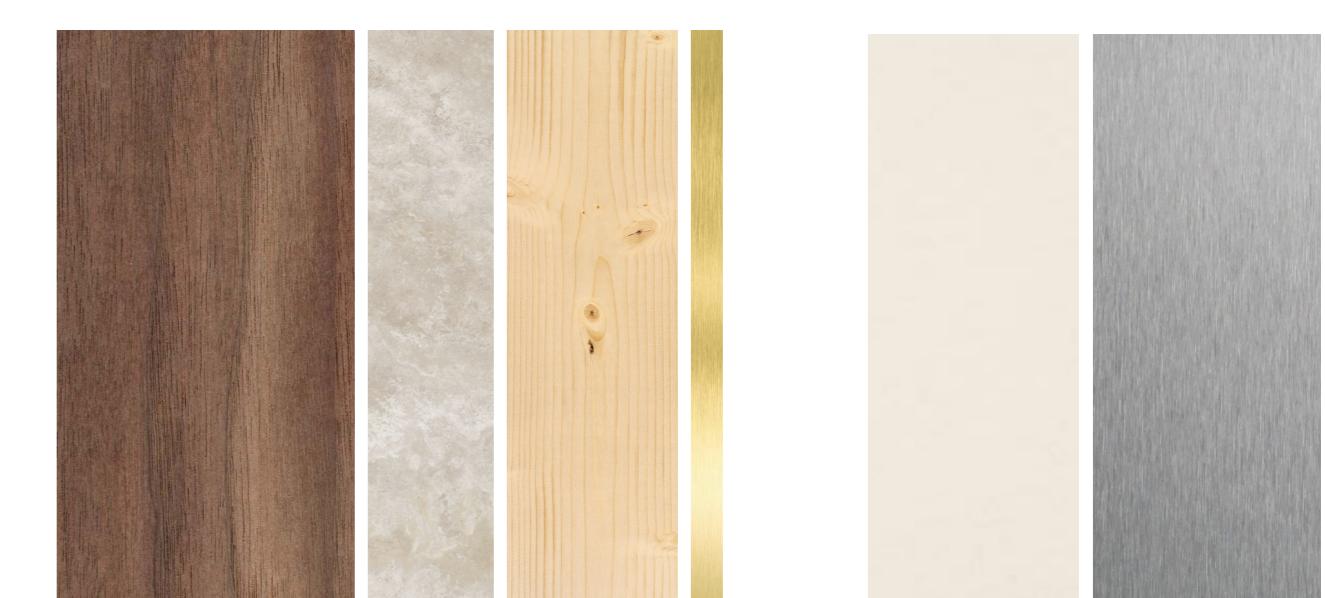
- Promenade 93
- Confiserie
- Restaurant
- Hotels
- Einkauf



Schema customer journey



Schema runde Möbel



Materialisierung