

# **PORTFOLIO**

**BRITT  
INGER  
GRINDE**



# FÖRPACKNINGSDESIGN LYCKA

**Uppgift:** Berghs School Of Communication.  
Design av förpackningskoncept som skapar en känsla av hög kvalitet för nya, svenska tillbehör till husmanskost och som höjer dessa varor till premiumsegmentet.  
I uppgiften ska det tas fram 3-4 förpackningsalternativ i en serie.

## Budskap:

- Utsökta matprodukter från Sveriges nytänkande matlagningskultur.
- Exklusiva tillbehör som förhöjer en smakfull måltid.
- En fin besökspresent till dem som man tycker om.

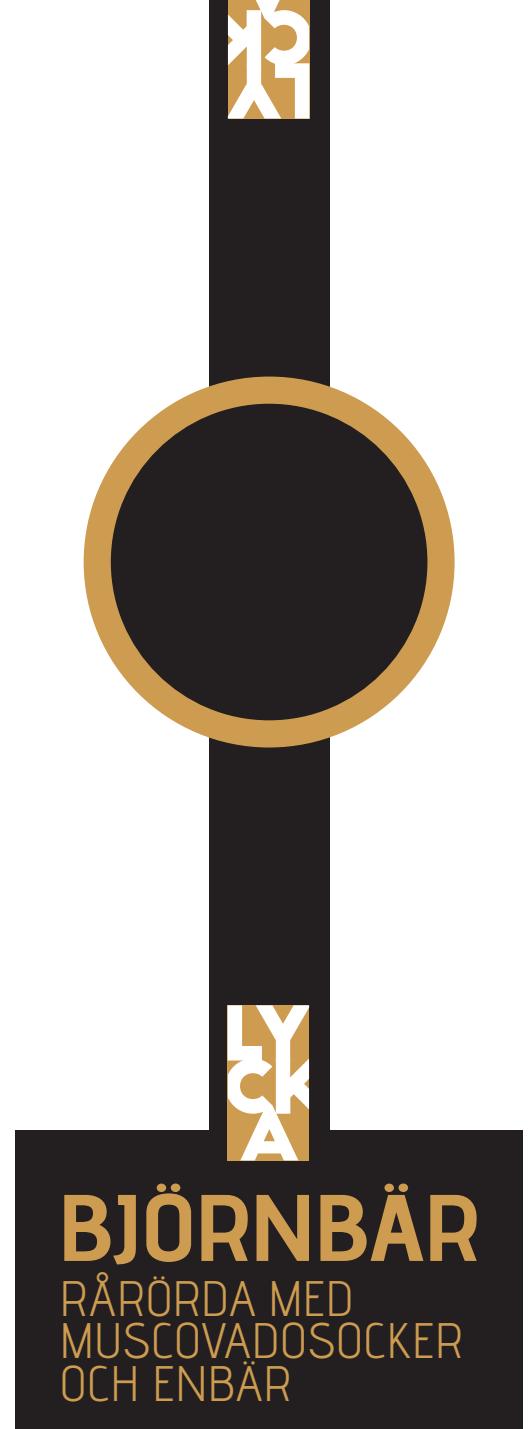
**Produktserie:** Lycka

**Producent:** Fooday



# FÖRPACKNINGSDESIGN BURKARNA

Burkarna med björnbär och äppelmos är vita med snäpplock. Etiketten är lika på fram-, och baksida, ingredienser mm finns på burkens undersida. Allt med tanke på elegansen och därfor kunna serveras direkt ur. Svart bakgrund med guldtryck.



# FÖRPACKNINGSDESIGN FLASKAN

Rapsoljans flaska är vit för att skydda oljan från ljus vilket förlänger hållbarheten. Baksidans etikett är inte vit utan har en gul/beige ton för att bättre harmoniera med flaskan som inte är kritvit.

Baksidan.



# FÖRPACKNINGSDESIGN PÅSEN

Påsen med toast är ganska liten  
vilket höjer den exklusiva känslan.

## TYPOGRAFI FÖR SAMTLIGA FÖRPACKNINGAR

### Etiketter:

Advent Bold3, Regular

### Innehållsförteckningar:

Montserrat Bold, Regular 6/7 pkt

Baksidan.

#### INGREDIENSER

Kärmjölk, vetemjöl, torkade aprikoser (34%), solrosfrön (23%), pistaschnötter (7%), farinsocker, honung, Extra Virgin Olivolja, bakpulver, havssalt, naturlig smaksättning.

#### NÄRINGSVÄRDE PER 100G

Energi	1947 Kj/78 kcal
Fett	17g
Kolhydrater	59.5g
Varav sockerarter	23.9g
Protein	13.5g
Fiber	7.2g
Salt	0.6g

Bäst före:  
Jan 2017 | Batch 304880

Producerad i Kivik, Sverige.  
TILLVERKARE: FOODAY 219 19 Kivik  
KONSUMENTKONTAKT: 0412-506 78

fooday  
**30 g**



7 350053 850033



**TOAST**  
APRIKOS,PISTASCH  
& SOLROSKÄRNOR!



**BRING**

# BRING MAGAZINE

**Uppgift:** Berghs School Of Communication.  
Skapa visuell identitet och formgivning för  
tidningsmagasinet Bring.

Magasinet Bring har kraft och förmåga att ta upp saker som händer omkring oss och lyfta fram det goda inom oss. Tidningen ska i en mer och mer dystopisk värld lyfta fram och presentera inspirerande företeelser och människor, goda exempel på idéer som har ett värde för vår omvärld med fokus på en framtid baserad på en sund ekonomi och mer rättvisa förhållanden människor mellan.

**Värdeord:** Elegant, smart, inspirerande,  
överraskande.

The image shows the front cover of Bring Magazine issue #10. The title 'BRING' is printed in large, bold, dark grey letters at the top. Below the title, there is a photograph of a woman with blonde curly hair, wearing a light blue lace dress with a large white ruffled collar and a full white ruffled skirt. She is sitting on a green patterned sofa. To the left of the photo, the names 'DAY BIRGER & T MIKKELSEN' are printed in a serif font, along with the subtitle 'Att lyckas i modevärlden'. At the bottom of the cover, there is a barcode and some text: 'REPORTAGE ATT LYCKAS I MODEVÄRLDEN NYFIKEN PÅ FRAMTIDENS INTELLIGENTA LÄKEMEDEL MAT & DRYCK INSEKTSSMOOTHIE? INTERIÖR NYTT BÖRD? MODE 20 SIDOR HÖSTNYHETER'.

#10 2015 89:-  
bringmagazine.com

DAY BIRGER  
& T MIKKELSEN

Att lyckas  
i mode-  
världen

REPORTAGE ATT LYCKAS I MODEVÄRLDEN NYFIKEN PÅ FRAMTIDENS INTELLIGENTA LÄKEMEDEL  
MAT & DRYCK INSEKTSSMOOTHIE? INTERIÖR NYTT BÖRD? MODE 20 SIDOR HÖSTNYHETER

# BRING

#11 2015 89-  
bringmagazine.com

DESIGN-  
KVARTETTEN  
FRÅN Malmö

Så erövrade  
Trés-bien  
världen!



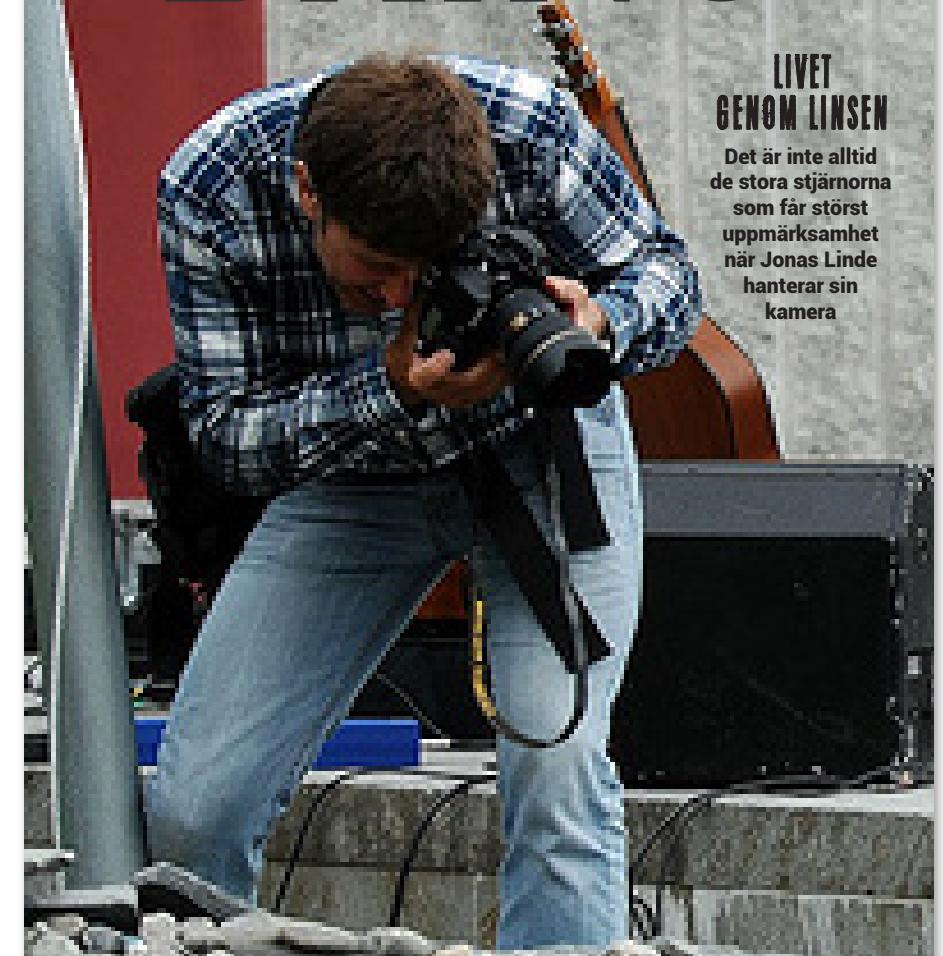
REPORTAGE ATT LYCKAS I MODEVÄRLDEN **NYFIKEN PÅ** FRAMTIIDENS INTELLIGENTA LÄKEMEDEL  
**MAT & DRYCK** INSEKTSSMOOTHIE? **INTERIÖR** NYTT BORD? **MODE** 20 SIDOR HÖSTNYHETER

# BRING

#10 2015 89-  
bringmagazine.com

LIVET  
GENOM LINSEN

Det är inte alltid  
de stora stjärnorna  
som får störst  
uppmärksamhet  
när Jonas Linde  
hanterar sin  
kamera



REPORTAGE ATT LYCKAS I MODEVÄRLDEN **NYFIKEN PÅ** FRAMTIIDENS INTELLIGENTA LÄKEMEDEL  
**MAT & DRYCK** INSEKTSSMOOTHIE? **INSPIRATION** INTERIÖR NYTT BORD? **MODE** 20 SIDOR HÖSTNYHETER

# INNEHÅLL

## #10



### LÄRSERVICE

12 REDAKTIONEN  
14 VÄLKOMMEN

### REPORTAGE

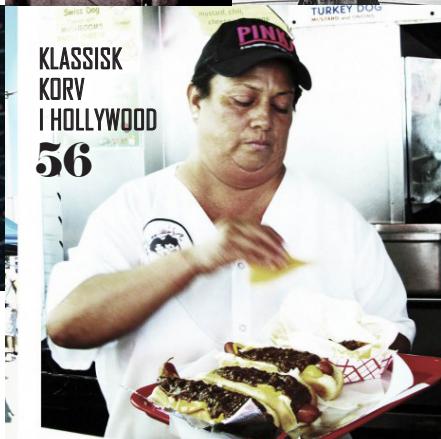
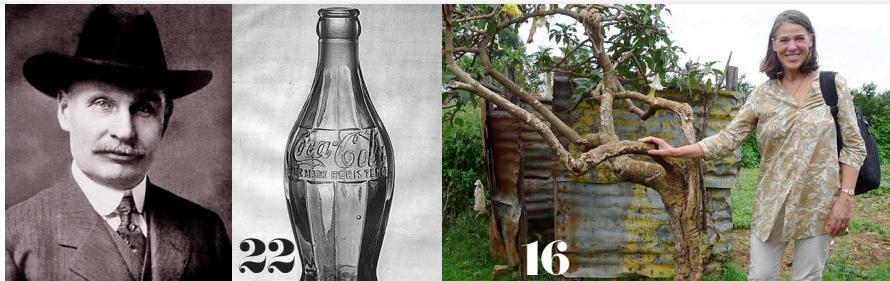
- 16 PÅ REN VILJA Petra Wadströms uppfinning som med hjälp av solens strålar gör smutsigt vatten drickbart.
- 22 SVENSKAR SOM GJORT AVTRYCK I USA
- 44 SYSTEMBOLAGET Förebild och hemkörsning, nyheter på gång.

### MAT & DRYCK

- 54 ÄLGKÖTTBULLAR I gott sällskap
- 56 KLASSISK KORV I Hollywood.

### INSPIRATION

- 78 PATÉ PATÉ Fabriken som blev restaurang. Här besöker vi den populära Ködbyn. Köpenhamn den stora matturiststaden.
- 86 BARCELONA Livet i vinodlingarna.
- 88 ATT BO UPPE I ETT TRÄD Möt Alex och Sandra som vet.



Orson Welles åt 18 stycken i en enda sittning. Martha Stewart krävde att få skapa en egen meny, och det skrivs poplåtar som hyllar korvorna hos Pink's Hot Dogs. Hur blev en oansenlig korvkiosk i Los Angeles Hollywoods mest älskade snabbmatställe?



### EN SAGA I ORANGE

De skrev mode historia med sina väskor. Hermès har byggt ett imperium under 175 år men en dag o ktober 2010 var företagets framtid pen fråga.

**PATÉ PATÉ**  
Patéfabriken i köttbyn, Köpenhamn blev restaurang.

### INREDNING

- 20 BORD, BORD OCH ÅTER BORD Runda, kvadratiska, Hitta din favorit.

### MODE & SKÖNHET

- 78 EPISKT HÖSTMODE Säsongens finaste kappor.
- 66 VÄSKOR SOM HETER DUGA Möt Hermès imperium i upp- och nedgång.
- 78 SYSTEMBOLAGET Förebild och hemkörsning, nyheter på gång.



# PÅ REN VILJA

En miljard människor i tredje världen är iakut behov av Petra Wadströms uppfinding: den svarta dunken som med hjälp av solens strålar gör smutsigt vatten drickbart. Möt konstnären som vände sin kreativitet åt ett nytt håll.



# BRING MAGAZINE

Reportage

**PETRA WADSTRÖM**  
TRE: Innovator och entreprenör, grundare av vd för Solvatten.



”Det är tuffare än man tror. Det måste finnas bättre sätt att fånga upp innovatorer och goda idéer i Sverige.”

**S**olen är i DB Väg ner i Enskedea i västra Kenya. Nora Mwendwa sitter på en stol vid sin lilla bordgård. Hon är sjubarnsmamma och änka och hon berättar om hur hennes hustru har försvunnit.

För två år sedan krettrade Nora tillbaka från Kenya med klok vitten och flest gott i magen ta sina magiska sällan till sjukhusen. Hon led av trång och sliten kvist. Hon blev opererad och efter ett överfält, där hon blev hugget i pannan med en kniv, kom hon hem igen.

Men en dag kom svenskarna med en vattaplundri. Nora var röstat utvärderat, men privatade ägare. Hon tog vatten från sin närmaste kolonitrappa, och hälften av det behölls i krukan som hon sedan vände mot solex-mashetet.

– Mitt hår infördes helt, säger hon och ler breddt. Vi har inte varit här hela tiden på över 10 år.

Nora är en praktisk och sydliga kvinna. Hon har hela tiden över vatten tillverkat vatten för jordbruket och världens vatten för jordbruket. Och eftersom pengarna inte längre går till återkvarteringen var hon kumatt arrendera mer jord och dessutom börja sälja till jordodlare.

Nora berättar inte aspekter som demokrati, jämlikhet och klimatförändringar när hon talar, men

bennes berättelse illustrerar andan över den svenska Solvatens karaktär. Den är en del av den kenyska landsskapet.

– Tu brukar kalla vatten att barnen är sjuka 0,03 giga vatten per månaden, hanar de böjiga och använda Solvatens handvattenfilter för till fya gånger i månaden, berättar Petra Wadström.

– Jag dricker ofta på Nora. Att minne är mindre sjukdom och att kvinnorna får mer tid att handla inte de värden finansierarna fört ifrån på – men det är det vi vill berätta.

## Reportage

► ”Grön gubbe” visar när det är säkert

När jag markerte att jag varit hos mitt lokala vattenverk, visade jag upp vattenverkets vattenanalys med teknologin, berättar Petra Wadström.

När jag fick veta att vattenet var rent enligt den standard som Världshälsovårdsnämnden har, då kände jag att det här varbara mäster jag gå vidare med.

**DET ÄR LUT ATT DÖS MED** ▶ Solvatens historie är Petras Fantasian skräck. Jag ser sedan på hennes märke och förföljande tillverkning i Afrika, Asien och Sydamerika. Som berättar.

Det är inte ensam. Några veckor sedan högde jag upp Petras vattenprojekt till seminarier. Man saknade natur i Bilden, arrangerat av Antonia Ax:son Johnsons stiftelse för fortifikationen, Hentes historia av näringarna och forskningsverksamheten i detta jordbruksseminarium. Antikens länningar, återkom rörlig till mölndagen.

Men trots övergreppade marktmarknader inte är något stabiliserande i Silvbergs Valla. Petras ambningar om stöd och solenergi har delats. Tidigt och Solvatens historia och hon hjälpt både familjen och offentligheten att förstå vattenurekva vatten.

– Det måste skalas upp och nå ur till miljona vatten och frusturade människor som har flera förtur genom vatten och samtidigt gör människor och samhället bättre, berättar Petra Wadström.

Hon berättar att det stora tycket kommer nu, och det nya kontoret

får lite mer svängning än den lilla lokalen på Gärde.

Utan att säga för mycket anpassar hon att det är viktigt att handla

– Men hon har

– Hon har

– Hon har

– Hon har

7

Längre reportage: På ren vilja.

2:a och 3:e uppslaget.

Se 1:a uppslaget  
på föreg sida.

## VATTENSITUATIONEN I VÄRLDEN

1,6 miljoner människor dör årligen på grund av vattenrelaterade sjukdomar.

Vattenföroreningar är en stor framtidsochning då det antal invånare i världens städer förväntas till sex miljarder år 2050.

Nötkort:  
**I KILO = 1500-3000L**



## SÅ GÅR DET TILL!

Instruktionerna på den svarta dunkun är så pedagogiska som möjligt. Ett första filter minskar grumligheten i vattnet och en ”grön gubbe” visar när det är säkert att dricka.

*Copenhagen: Paté Paté*

# WHEN PLACES CHANGE

We chat with Kenn Husted, owner of Paté Paté, which is famous for Spanish- and French-inspired cuisine and – you guessed it – pâté.

**L**ocated in the up-and-coming former meatpacking district of Copenhagen known as Kødbyen, Paté Paté is aptly named, given that it's come to life in a former pâté factory. The corner space is the kind of light-filled locale you could spend all day in, moving from morning coffee in the sparsely decorated, classically Danish café, over to the more expansive restaurant with wine-laden shelves and a mix of casual seating. The fare is Spanish- and French-inspired with a variety of small, fresh plates that are perfect for sharing among friends, which makes sense given that the latest venture of the brothers behind Paté Paté is a tapas-style restaurant in the heart of the city. We'd return here any day for a midday meal of light salads and, of course, our fill

of pâté. We talked to one of the brothers a bit about the inspiration behind the popular restaurant.

**Tell us about how Paté Paté got started.**  
My brother and I had been looking to open a new cafe in the meatpacking district, and when we heard that a corner space was for sale, we knew it would be perfect. It took a long time. We began rebuilding it and decided along the way to throw some parties. At one event we celebrated the removal of a wall, and we had another party for our official opening. We had some nice crazy parties!

**How did you decide on the name?**  
This space used to be an old pâté factory, and we doubled the word as a way to indicate two brothers joining forces to start a restaurant business together.



# BRING MAGAZINE

Kortare reportage: Paté Paté.

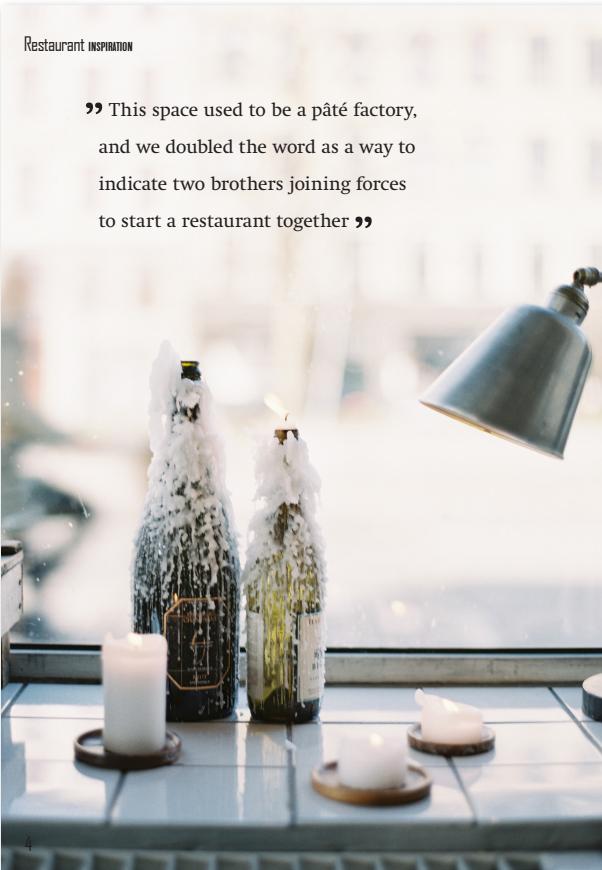
2:a uppslaget.

Se 1:a uppslaget

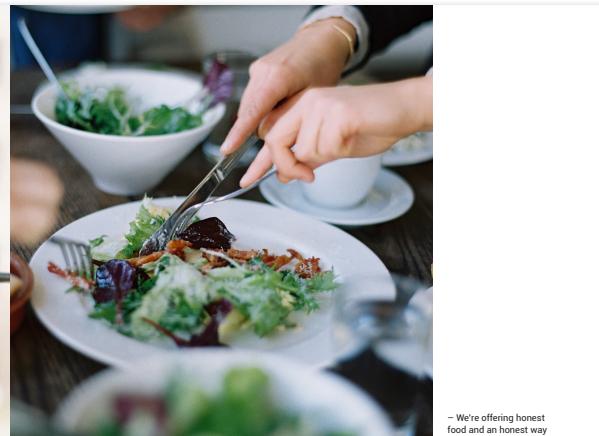
på föreg sida.

Restaurant INSPIRATION

“ This space used to be a pâté factory, and we doubled the word as a way to indicate two brothers joining forces to start a restaurant together ”



4



– We're offering honest food and an honest way of eating.

► Your menu is inspired by France, Spain and Morocco. Why did you decide to offer foods from these places? Can you tell us about your menu?

I spent several months travelling outside of Denmark and finding a lot of inspiration from around the world. I first discovered Moroccan, Spanish and French food at Moro, a restaurant in London. I still travel to France and Spain at least five times a year for inspiration.

What's Copenhagen's food scene like right now? What do you hope to be contributing to it?

The scene here is very innovative. It's among the best in the world, and visitors are coming to Copenhagen for the food. We're offering honest food and an honest way of eating. Many of our customers come for dinner but stay for the experience and company, which is what we want for them to enjoy here at Paté Paté.

What's life like in the meatpacking district?

When we opened the space in 2008, it was in the middle of the recession. At the time there was no clear direction and we didn't know where it would go in the near future, or how it will turn out to be. But the area is amazing, with old butcher shops, galleries, and several other restaurants, and unique architecture on many of the buildings.

What are your most popular dishes?

One of our restaurant's most popular dishes is Onglet, which is a typical French/Spanish cut of beef, whole pig's head and fresh fish. We also always have options for vegetarians.

Any exciting plans for your business in the near future?

Yes, we actually just opened Bar Moritz, a new restaurant in the city center serving small tapas-style dishes. Our motto there is "Wine. Dine. Repeat."

BRINGMAGAZINE #10 2015

5

Inspiration INTERIOR DECORATION AV LENE FRIIS



# Till BORDS

Runt, fyrkantigt eller med hjul? Hur om helst, låt dig inspireras!

## Runt eller med hjul?

Detta är för borden gärna vara runda eller kvadratiska, finns det hjul under är det ett plus. Marmor, metall och trä gäller. Serveringsvagnen ser sitt segertäg i en ny skepnad. di bla doluptatiati quid quia tendis alibus sequodit, cone consequam fuga. Ut dolupta quia nonest quibeatem. Equi volorum ut rererib eruptis quia tauri emporum tecupie nec taecum arunt, sitaest es nisci us doluptatem quia conse quam quaturi temporeptat quam quo essinwelque landit landaest, tem a volo



## Sitt fint!

Färgerna går i vitt, svart, guld och trä.

Aut volenitiis quunturios necatatem dolorione arum evel ilit minctempost  
odis autat quaero ommolo quia volore latur andiciti voluptur, culit ut faceatur,  
te ped eribero viduntenimin praecabo. Ut renda conserest mo consec emperum  
suntius unt verrore, cusc iolo magni imolescent veribus ature rest, qui aditios  
simenis ciendi quo eossi sus es id et int.

Aut volenitiis quunturios necatatem dolorione arum evel ilit minctempost  
odis autat quaero ommolo quia volore latur  
andiciti voluptur, culit ut faceatur, te ped eribero viduntenimin praecabo.  
Ut renda conserest mo consec emperum suntius unt verrore, cusc iolo magni  
imolescent veribus ature rest, qui aditios simenis ciendi quo eossi sus es id et int.  
andiciti voluptur, culit ut faceatur, te ped eribero viduntenimin  
praecabo. Ut renda conserest mo consec.

FOTO DAY HOME

l i v e t

---

# RESTAURANG LIVET

l i v e t

Logotyp

**Uppgift:** Berghs School Of Communication. Skapa en visuell identitet för restaurang Livet.

Restaurangen Livet där tre unga, hungiga kockar siktat högt mot stjärnorna – nämligen tre stjärnor, de stjärnor som lyser på Michelinguidens himmel. Allså en del av de mest uppskattade och omtalade restaurangerna i världen. Till detta önskas en särpräglad visuell identitet.

Tillämpningar:

Logotyp

Meny

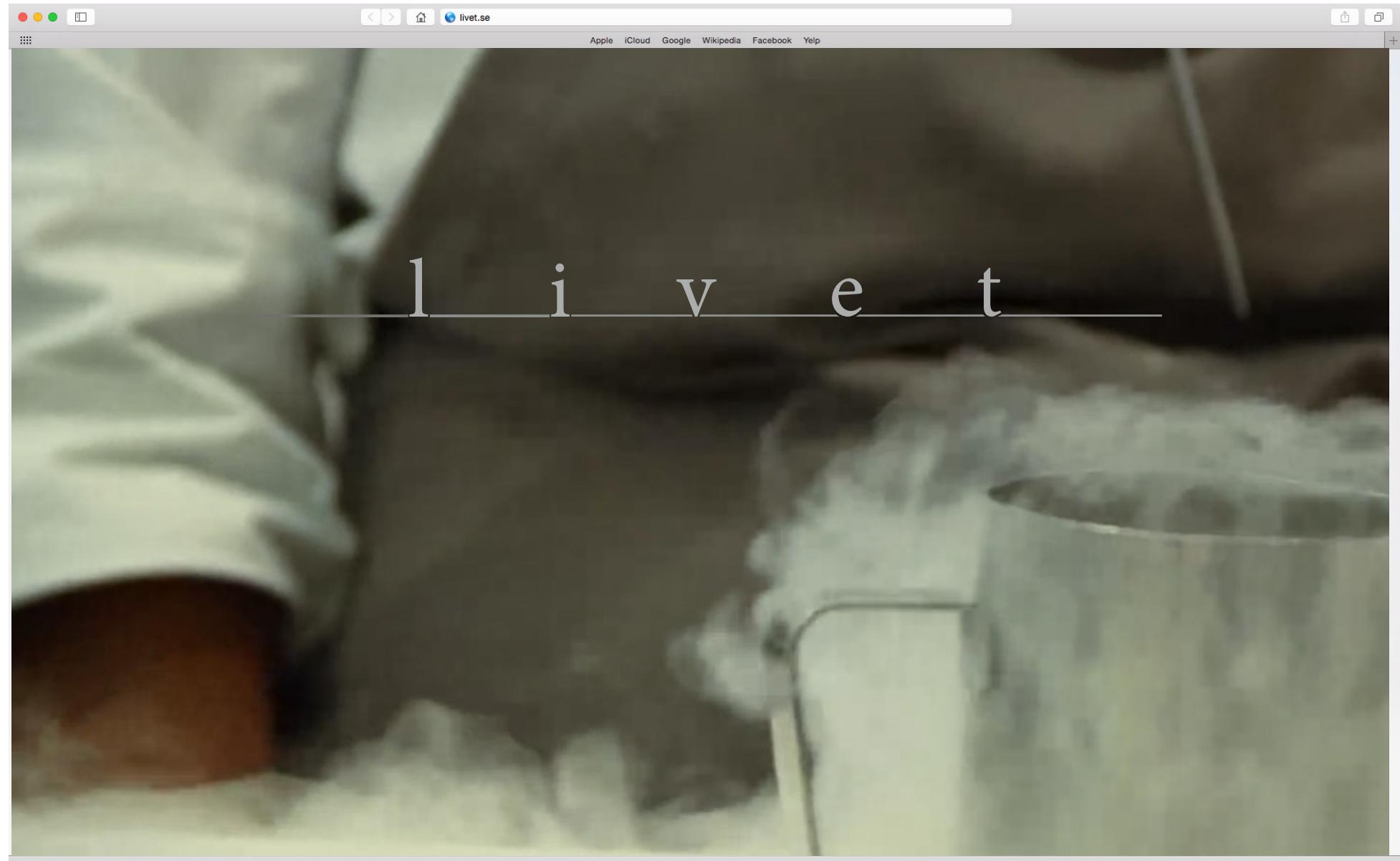
Web



Menyn



RESTAURANG LIVET, Web:



# RESTAURANG LIVET

Web: Mat

The screenshot shows a web browser window for 'livet.se'. The header features the word 'livet' in a lowercase, sans-serif font. Below the header is a horizontal line with the letters 'l i v e t' positioned above it. To the right of the line is a small downward-pointing triangle icon. The main content area is titled 'MENU' in capital letters. To the left of the menu list are two square images of food: the top one shows green vegetables like leeks and cabbage leaves, and the bottom one shows white onions and green beans. The menu items listed are:

- Apples and lemon thyme
- Öland wheat and virgin butter
- Cabbage leaves and white currants
- Green shoots of the season with scallop marinade
- Fresh milk curd, greens and sampire
- New Swedish potato and nettle
- Grilled onion
- Grilled baby corn with cured egg yolk
- Sea urchin and hazelnuts
- Sliced raw squid and kelp
- Mahogany clam and grains
- Pumpkin, beechnuts and barley
- Vegetable flower

Web: Team

The screenshot shows a web browser window for 'livet.se'. The header features the word 'livet' in a lowercase, sans-serif font. Below the header is a horizontal line with the letters 'l i v e t' positioned above it. To the right of the line is a small downward-pointing triangle icon. The main content area displays three black and white portraits of chefs in white coats and aprons. Below each portrait is the name 'Namn Namn'. To the right of the portraits is a vertical column of handwritten text in a light orange box:

MAT  
VIN  
TEAM  
FILOSOFI  
KONTAKT  
BOKA BORD

Below this column is another handwritten signature.

# HEMMETS VECKOTIDNING TIDNINGS\_LAYOUT

# Snyggt & praktiskt i köket

Visst är det härligt med lite ordning och reda, när allt har sin funktion – och dessutom är vackert att titta på. Låt kökets alla små hjälpredor, från kakformar och glasburkar till pallar och vägghyllor, ta sig ett lika vackert som praktiskt uttryck!

AV ANNA-KARIN AMILON  
FOTO: IKEA, ICA MAXI, ELLOS, M FL  
KÖPSTÄLLEN SID 125



**Mönstrade kökshanddukar, 49:-/2-pack, Åhléns.**

**Kopparfärgad stålburk med plastlock, höjd 12 cm, 99:-, Åhléns.**

**Skärbräda av grön marmor med lädersnöre, 249:-, Indiska.**

**Lätt att se innehållet!**  
Förvaringsburkar i plast, olika storlekar, 19:-99:-, Granit.

**Vägghylla i metallnät med krokar, ca 50 cm hög, 399:-, Indiska.**

**Tips!**

- **En pall** eller en liten stegpall är smart att ha i köket. Den blir en extra sittplats och hjälper dig att nå höga skåp.
- Har du ett **litet kök?** Satsa på att få upp saker på väggarna för att utnyttja utrymmet maximalt.
- Tänk på att **skärbrädor** kan användas till mycket – uppväggningsfat, brödfat, bordstablett eller ljusfat.
- Använd gärna **kökshanddukar** som servetter. Det är fint att mixa olika färger och mönster.
- Portionera ut **salladen** till var och en av dina gäster i fina glasburkar och ställ vid respektive plats.

**Stilfull förvaring av smält & gott!**  
Glasburkar Kastehelmi, höjd ca 6-12 cm, 229-299:-, litala.

**Guldfärgad pajform, diameter 26 cm, 149:-, Ica Maxi.**

**Bordstablett i filt, 29:90, Ica Maxi.**

**Bringare i stengods, 1,5 liter, 79:-, Ilse Crawford för Ikea.**

**Smutsavvisande och vattentälig sits!**  
Pall Sinnerlig i stål med korkslits, höjd 45 cm, 595:-, Ilse Crawford för Ikea.

**Färgat glas – både fint & trendigt!**  
Karaff med kork, 19:-/0,5 liter och 39:-/1,4 liter, från Ikeas tillfällda kollektion Hemsmak.

Hemmets 34 2015

47

# HEMMETS VECKOTIDNING



Plocksidor: Inredning.

En av många layouter.

Tydlighet och bra  
läsbarhet är viktigt  
när målgruppen  
är något äldre.

# ETIKETTER ANSIKTSVATTEN, LOTION BARS, BODYLOTION & LIPBALM

Privata etiketter till egengjord hudvård.



Pigga  
upp mig  
med fräsch  
liten  
dusch  
pepparmynta

