

GLÓ

Rebrand/Small Business Identity

Baggrund:

For tusinde år siden erobrede vikingerne det meste af Europa. Tusinde år senere indtog det ny-nordiske køkken den kulinariske verden. Med Gló kommer 3. bølge med det formål at erobre verden med sund mad.

Historiefortællingen skal ikke tages bogstaveligt omkring madkonceptet. Men mere som baggrund for valg af materialer til indretning og hele det visuelle udtryk. Det oldnordiske og det nynordiske - fortolket på vores egen måde.

Gló-konceptet findes allerede på Island, men vores opgave var at designe to helt nye restauranter i København med alt, hvad det indebærer af emballager, kommunikation (online og offline) samt indretning.

Opgave:

At skabe en identitet for Gló, der kan danne afsæt for en videre ekspansion ud i verden.

Design:

Helhedsoplevelsen skal "gló'Ve".

Den skal være inspirerende men også tilgængelig og samtidig afspejle vores rødder - altså de old-nordiske og de ny-nordiske i vores egen fortolkning.

Vi arbejder således med materialer, der tager sit udspring i vores historiefortælling. Og det kan være:

Sten og skiffer

Træ - i en rå forarbejdning

Kobber

Skind

Ild

Alle elementer har et element af ild - fortolket i form af kobber, som også er baggrunden for vores logo. Farvevalget tager sit udspring i ovennævnte tilsat fortolkninger af rav og mos med reference til naturen på Island.

Vi kan godt lide tanken om det klassiske langhus fra vikingetiden, hvor høvdingen boede. Her var bålpladsen i midten omdrejningspunktet for samvær, møder og indtagelsen af måltidet. Vi har så blendet det med den ny-nordiske minimalisme og den enkle upyntede og uprætentiøse indretning med fokus på måltidet.

Men vi har givet det vores look - som er en kloning af førnævnte tilsat noget organisk, grønt og moderne.

På emballager, på menu tavler og alle online medier arbejder vi med ikoner, der er hurtige at aflæse og universelle i sit sprog.





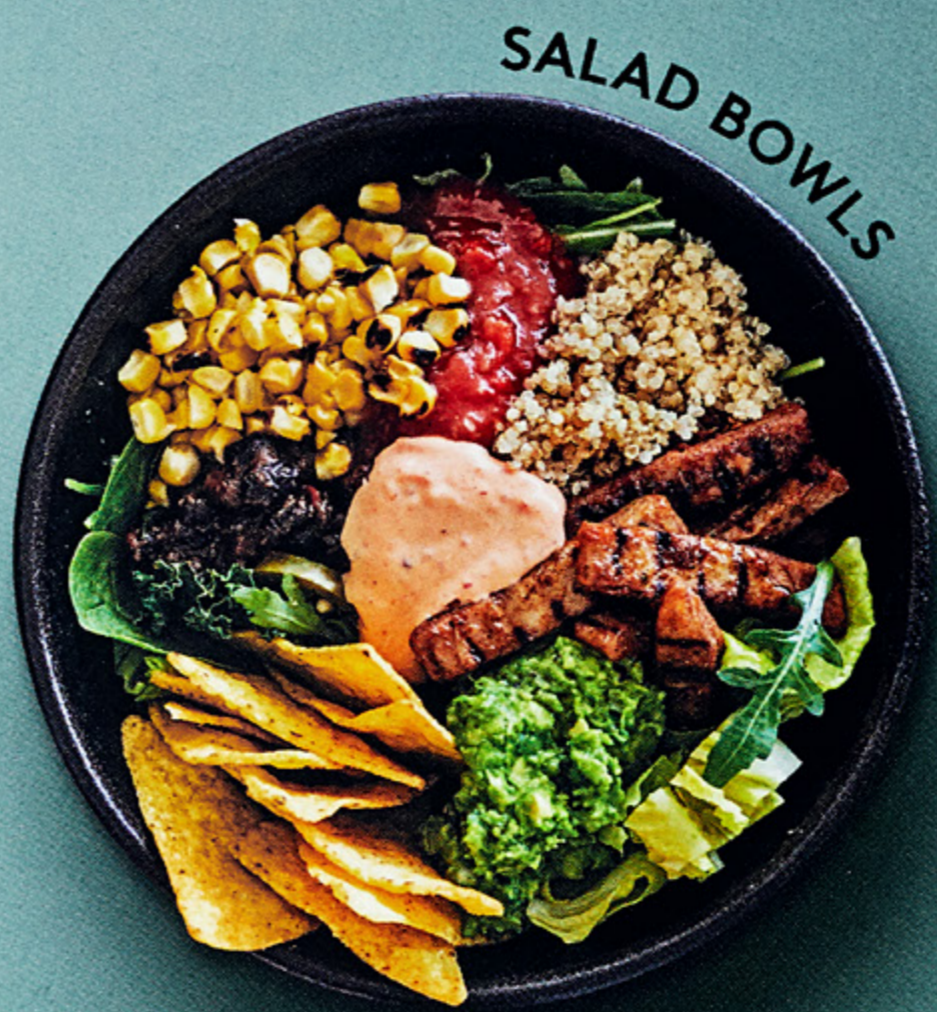
GLÓ TO GO



GLÓMENU



WRAPS



SALAD BOWLS



JUICE



ORGANIC BREAKFAST

ORGANIC WRAPS & SOUP

ORGANIC BOWLS

ORGANIC CAKES & DRINKS



10053





Overnight Chia Bowl
Coconut milk, water, almond milk, chia seeds, black currant, vanilla, cinnamon, salt, granola
49 KR.

Blackcurrant smoothie
Pineapple, rice milk, blackcurrant, ginger, lemon
45 KR.

BBQ Chickpeas bowl
Veggie spaghetti, quinoa/rollat, broccoli salad, corn, chickpeas in bbq, bbq sauce, tomato sunflower seeds
69 KR.



ORGANIC COFFEE & CAKES



RAW SNICKERS 49 KR.

O G V

RAW BROWNIE 49 KR.

O G V

RAW TIRAMISU 59 KR.

O G V

RAW MOCHA 59 KR.

O G V

DAILY CAKE

FRENCH CHOCOLATE CAKE 49 KR.

G

BLACKCURRANT PIE 49 KR.

O G V

CARAMEL PIE 49 KR.

V

O Organic G Gluten-free V Vegan

COFFEE

Americano	30 kr.
Bulletproof coffee	49 kr.
Cappuccino	40 kr.
Cortado	35 kr.
Latte	40 kr.
Flat white	40 kr.
Espresso	25 kr.

Choose between regular milk, almond milk (+5 kr.), oat milk (+5 kr.) or soya milk (+5 kr.)

TEA

Green	30 kr.
Black	30 kr.
Herbal	30 kr.



ORGANIC SALAD BOWLS



BBQ CHICKPEAS BOWL 69 KR.

Veggie spaghetti, quinoa/millet, broccoli salad, carrots, chickpeas in bbq, bbq sauce, tamari sunflower seeds

O G V

HUMMUS BOWL 69 KR.

Veggie spaghetti, greens, quinoa/millet, carrots, beetroot hummus, feikon, tzatziki

O G V

WINTER BOWL 79 KR.

Greens, rice, broccoli salad, Jerusalem artichoke, carrots and beetroot in ginger, black beans, goma dressing (spicy sesame), feikon (coconut flakes w/ smoked spices)

O G V

DAHL BOWL 79 KR.

Greens, rice, dahl, sweet potatoes, tzatziki, mango chutney

O G V

MEDITERRANEAN BOWL 89 KR.

Greens, veggie spaghetti, falafel, pumpkin, edamame beans, beetroot hummus, tzatziki, dukkah

O G V



O Organic G Gluten-free V Vegan







7.30-11
VIRKA DAGA

YFIRNÁTTÚRULEGUR
**MORGUN
VERÐUR**
- GLÓ FÁKAFENI -

Fákafeni 11 · Sími 553 1111 · www.glo.is · #GloMeUp · @gloiceland

