

PRESENTASJON

Plantella

**«HVORDAN KAN
PAKNINGSDESIGN
GJØRE PLANTEBASERT
KOSTHOLD MER
TILGJENGELIG FOR
FOLK FLEST?»**



PRESENTASJON

Konseptet mitt går ut på å presentere en plantebasert serie med mat som er enkel, rask og billig. Målet er å gjøre det lettere for folk å velge plantebasert mat. Plantella skal fremme plantebasert mat uten å skremme bort noen. Selv om det er en økende trend blant unge å spise et mer plantebasert kosthold, har alle godt av å kutte ned på kjøttinntaket.

Plantella vil bestå av retter som er godt kjent på den norske tallerkenen. Dette for å nå målet om å gjøre det lettere å velge et mer plantebasert kosthold.

Navnet og det moderne designet skaper til sammen en fin balanse for å nå frem til både veganere og folk flest. Designet er moderne, spenstig og et blikkfang i hyllen, og står i stor kontrast til de klassiske ferdigrettene. Den står i god emnebetoning til de nye vegetar-seriene som har kommet ut på markedet de siste årene. Det har vært en økende trend innen særegne produkter å gjøre de mer attraktive, som eksempel «Grønne folk» og «Gytte».

Den visuelle profilen til «Plantella» har som hovedelement typografi. Typografien er det elementet som går gjennom hele serien og gjør den lett å gjenkjenne uansett hvor produktene står i butikken. Ettersom produktene ikke nødvendigvis skal stå ved siden av hverandre er det spesielt viktig med et element som er lett gjenkjennelig. Fonten jeg har valgt er en geometrisk grotesk med noen humanistiske kvaliteter. Circe er en enkel moderne font som passer både i små punktstørrelser og store overskrifter.

Mange som velger et plantebasert kosthold har gjort dette på grunn av miljøet. Dette er et svært aktuelt tema blant unge i dag, og det har derfor vært viktig å se på hvordan jeg kunne gjøre pakningen min miljøvennlig uten at det skulle gå ut over designet eller prisen. Jeg landet derfor på å bruke et resirkulert papir som heter Cyclus Offset. Papiret er 100% resirkulert og papiret sitt naturlige tekstur fremmer det miljøvennlige uten å være for ekstrem.



Aa
CIRCE

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZÆØÅ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyzæøå
0123456789

Aa
Circe Slab A

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZÆØÅ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyzæøå
0123456789

TYPOGRAFI

Circe er fonten jeg primært bruker på pakningen. Fonten er en moderne geometrisk grotesk som passer godt til konseptet. Fonten fremstår som ren og enkel, og står godt både i mengdetekst og overskrifter. I designet blir den brukt som et designelement for å fange oppmerksomhet og være lett gjenkjennelig.

Fonten er utviklet av Alexandra Korolkova i 2011 og finnes i seks vektter fra tynn til ekstra fet i både normale og kursiv. Den kommer også i en egyptenne og i en avrundet versjon. I profilen brukes både Circe og Circe slab a.

I tillegg til å bli brukt som et designelement på fremsiden av pakningen, brukes den også på baksiden for ingredienser og næringsinnhold. En viktig side ved pakningen er informasjon om produktet og ikke er lov å ha skrift som har lavere x-høyde mindre enn 1.2 mm. Dette er en minstestandard, og jeg har derfor brukt en font som er ren og tydelig.

For å ha et tydelig informasjonshierarki har jeg tatt i bruk både circe og circle slab a. Dette er for å tydelig skille mellom de forskjellige typografiske nivåene og gjøre pakningen lett å navigere i.

CIRCE

Regular
Regular 100
Regular 200
Extra bold
Ekstra bold 100
Ekstra bold 200

CIRCE SLAB A

Medium
Medium 100
Medium 200



Plantella

Plantella Plantella

Plantella Plantella

Plantella Plantella



LOGO

Navnet Plantella er en spinn-off av ordet plantebasert, og passer godt til konseptet. Den er med på å fremme det veganske uten å være skremmende. Logoen skal alltid være plassert inni bokstavene på selve pakningen. Den kan brukes på alle bokstaver og skal følge den naturlige retningen av bokstaven.

Logoen består av et navnetrekk og er i fonten Eldwin Script i heavy som er utviklet av Ksenia Belobrova i 2006. Fonten er karakteristisk og har et vennlig uttrykk som fremmer det veganske.



#93C358	#ED6B4A	#F59A38	#F8D542
#B4D281	#F18A5F	#F6A758	#F9E16A
#B4D281	#F18A5F	#F6A758	#F9E16A

PROFILFARGER

Fargene i profilen er hentet fra grønnsaker som er brukt i de forskjellige rettene. Den grønne kommer fra brokkoli, den røde er hentet fra tomaten, den oransje fra en gulrot og den gule er hentet fra en gul paprika. Fargene er litt neddempet men fortsatt klare og tydelige.

Om det skulle komme fremtidige produkter hvor det ikke vil være naturlig å bruke noen av fargene, skal det være mulig å legge til flere i samme tone. Dette for at serien skal ha mulighet til å vokse.





BILDEBRUK

Bildene som brukes på pakningen skal være fristende og full av farger. Det er kun utsnitt av bilder på sidene av pakningen som skal brukes. Dette er for å gi en indikasjon på retten uten å se hele. På baksiden av pakningen skal retten vises, men uten annen støy slik som gaffel og lignende. Bildene er med på å gjøre pakningen mer appellerende og knytter sammen designet med mat.



Skisser



BILDEELEMENT

Bildeelementet på pakningen knytter pakningen opp mot de forskjellige rettene. Elementet skal være utklipp av en sentral ingrediens som skal gi tydelig indikasjoner til retten. Det ene elementet har stor betydning for pakningen og gjør at pakningen blir mer innbydende og fristende.

Klar på 1-2-3!

1.
STIKK 3-4 HULL I FOLIEN

2.
SETT BEGERET PÅ EN TALLERKEN I MIKROEN
OG VARM PÅ FULL EFFEKT I CA 3 MIN.

3.
TA AV FOLIEN OG NYT!



INGREDIENSER PASTARETT:

bolognesesaus 60 %: tomat, vegansk kjøtt 24 % (vegme), **Havremelk**, løk, vann, gulrot, **sellerirot**, **hvetemel**, rapsolje, hvitløk, stivelse, salt, urter, syre (sitronsyre), fargestoff (paprikaekstrakt), pepper, aroma, sukker.
vegansk ostesaus 20%: **Havremelk**, vann, vegansk ost, rapsolje, **hvetemel**, VEGANSK fløte, risstivelse, salt, muskatblomme, pepper. lasagneplater: **durumhvete**, vann.

NETTOVEKT: 400g

OPPBEVARING: kjøleware 0-4 °C

NÆRINGSINNHold	PER PORSJON	PER 100 G
ENERGI (KJ/KCAL)	2420/576	605/144
FETT	25 G	6,3 G
HVORAV METTEDE FETTSYRER	11 G	2,8 G
KARBOHYDRAT	56 G	14 G
HVORAVSUKKERARTER	16 G	4,1 G
PROTEIN	30 G	7,6 G
SALT	2,4 G	0,6 G





FORMAT/MALER

Når jeg valgte format var det viktig å finne en standard som er miljøvennlig og billig. Jeg tok derfor utgangspunkt i andre merker sine mål og A-formater.

Det lysrøde feltet er område hvor det skal være bilder. I det grå feltet skal teksten stå og i det grønne feltet skal de forskjellige merkene inn. I det gule feltet skal det stå hvordan en går frem for å lage retten.

Ferdigrett

Formatet på ferdigretten er 13,5 x 18,5 x 4,5. Formatet går inn på et A3-ark som gjør det billig å produsere.

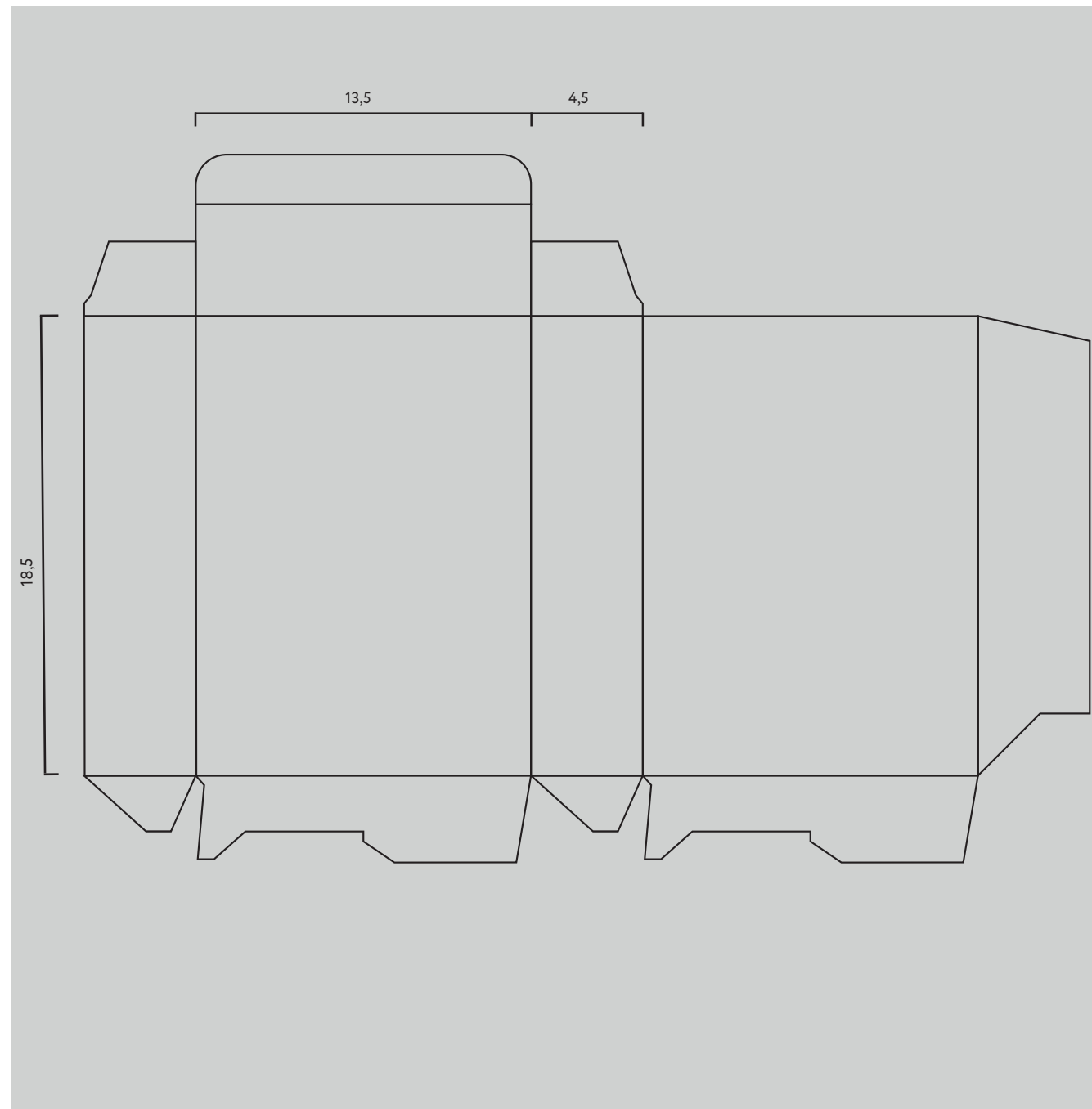
Suppose

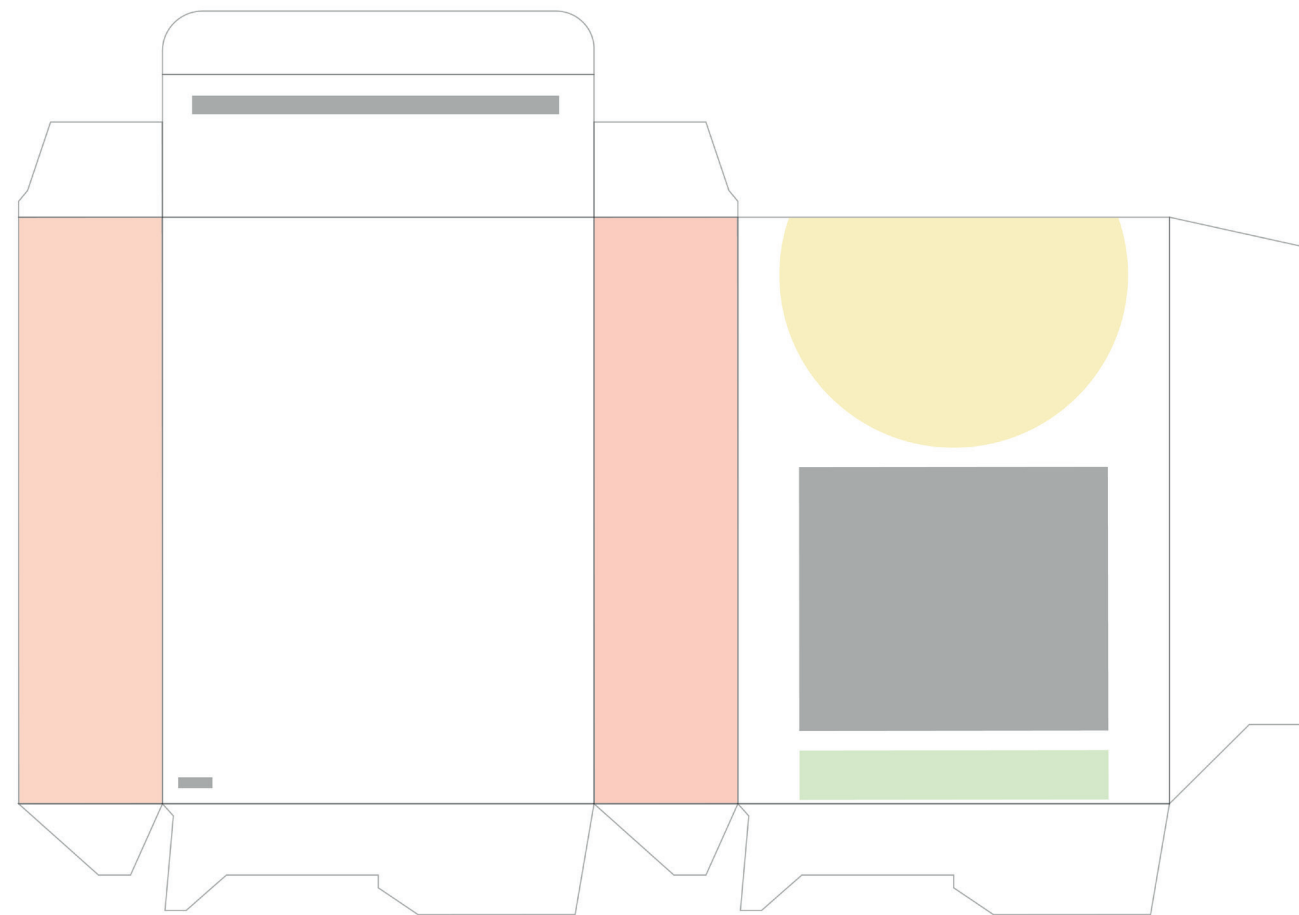
Når det gjelder suppeposene tok jeg utgangspunkt i en suppepose fra Toro. Målene er her 18,5 x 13,5 cm, og det er plass til 2 poser på et A3-ark.

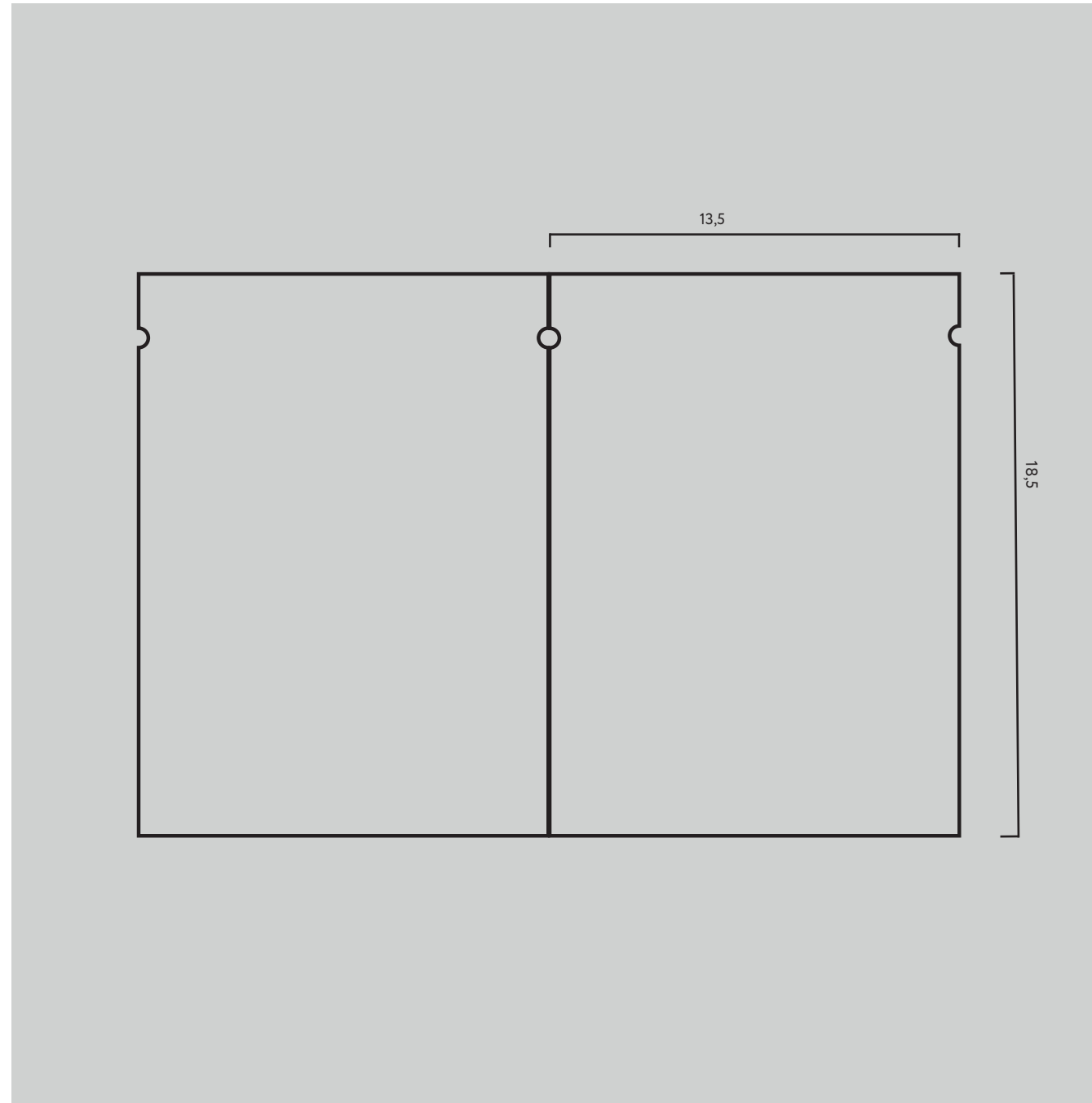
Pizza

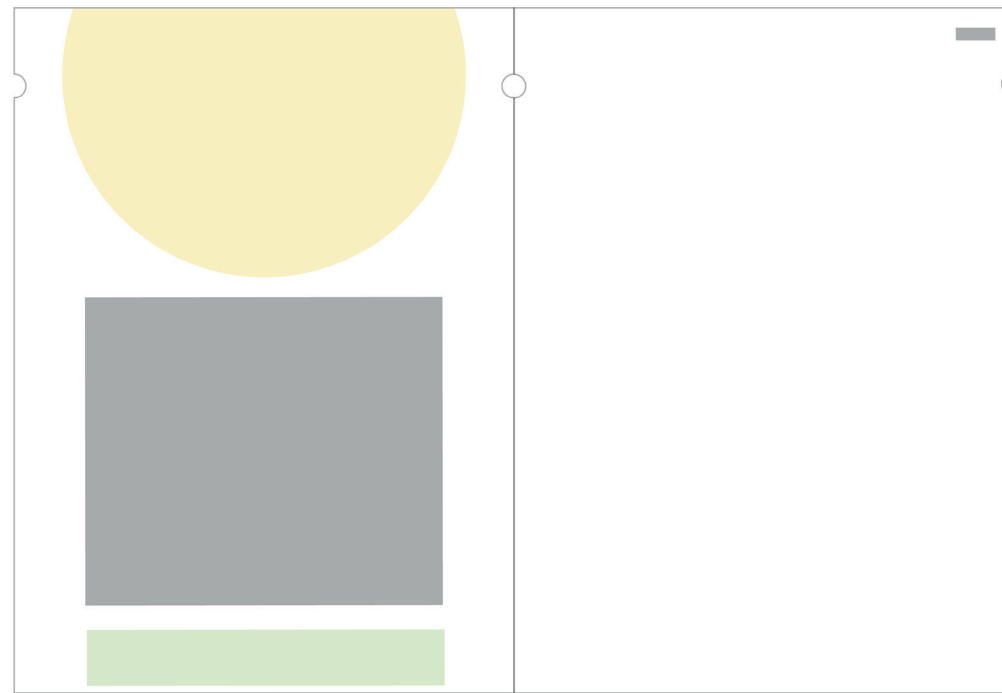
For å få pizzaen inn på et A2-ark måtte ta utgangspunkt i de mindre pizzaene på butikken. Målene til pizzaesken er 25x25x3 cm.

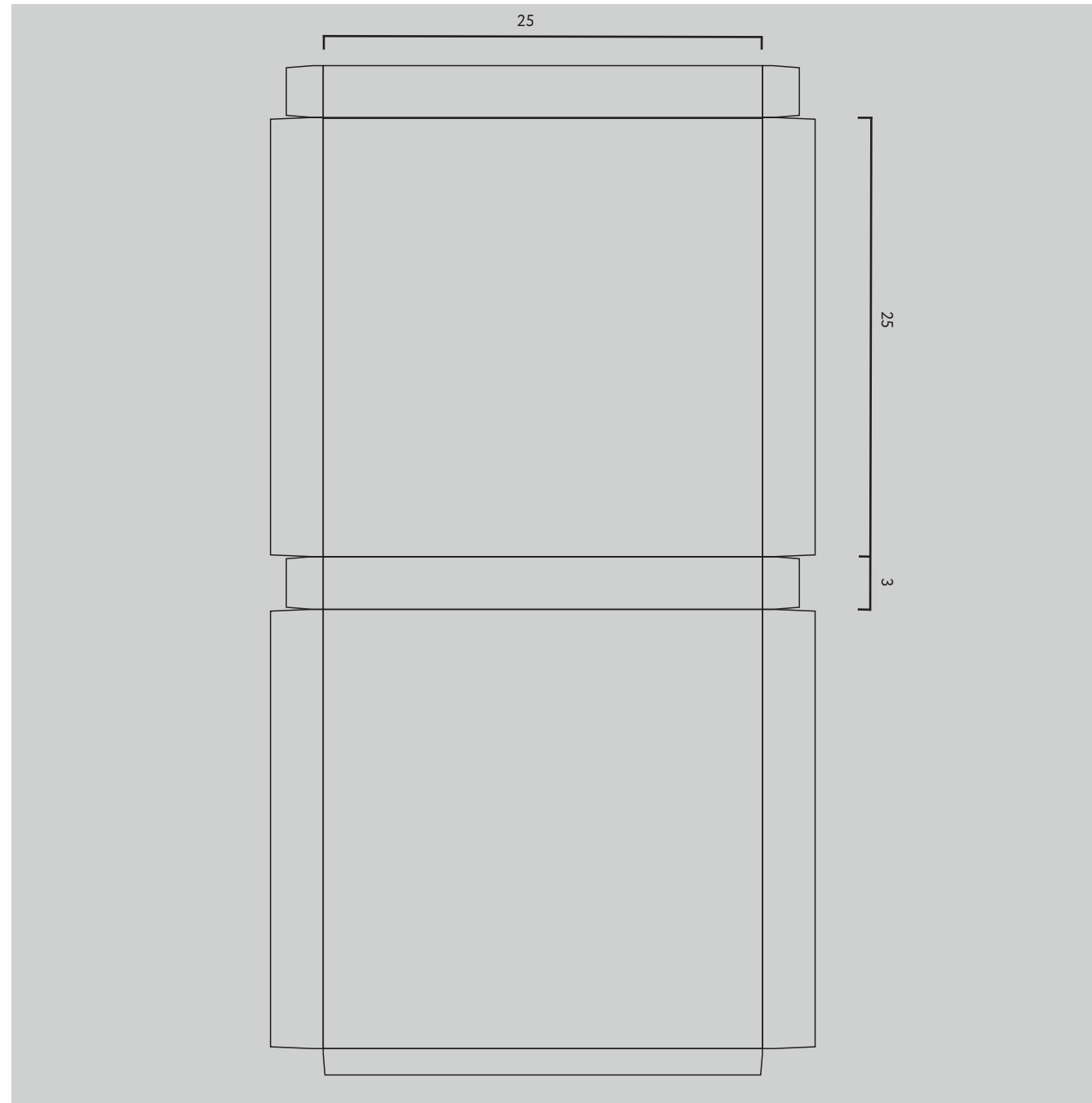


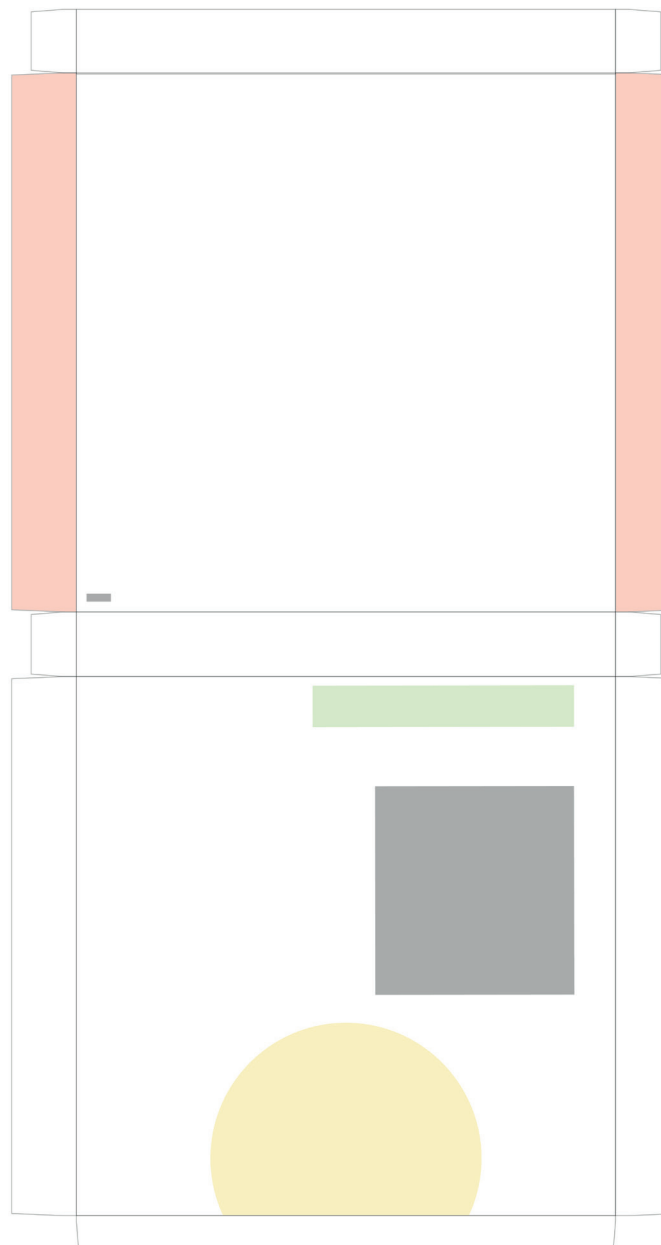












PLANTEBASERT LASAGNE



Klar på 1-2-3!

1. STIKK 3-4 HULL I FOLIE
2. SETT BEGERET PÅ EN TALLERKEN I MIKROEN OG VARM PÅ FULL EFFEKT I CA 3 MIN.
3. TA AV FOLIE OG NYT!



INGREDIENSER PASTARETT:
Sojagrynsaus 60 %, tomat, vegetarisk kjøtt 24 %, (vegme),
Havremelk, løk, vann, gulrot, sellerirot, Avetemel,
paprika, hvitløk, stivelse, salt, urter, syre (sitronsyre),
fargestoff (paprikaekstrakt), pepper, aroma, sukker,
vegetarisk ostsaus 20%, Havremelk, vann, vegetarisk ost,
paprika, Avetemel, VEGANSK Kote, riststivelse, salt,
mustardblomme, pepper, lasagneplater, durumhvete, vann.

NETTOVEKT: 400g
OPPREVARING: kjølevare 0-4 °C

NÆRINGSINNHOLD	PER PORSJON	PER 100 G
ENERGI (KJ/KCAL)	2420/576	605/144
FETT	25 G	6,3 G
HVORAV METTEDE FETTSYRER	11 G	2,8 G
KARBOHYDRAT	56 G	14 G
HVORAVSUKKERARTER	16 G	4,1 G
PROTEIN	30 G	7,6 G
SALT	2,4 G	0,6 G



400G

PLANTEBASERT THAI WOK



Klar på 1-2-3!

1. STIKK 3-4 HULL I FOLIE
2. SETT BEGERET PÅ EN TALLERKEN I MIKROEN OG VARM PÅ FULL EFFEKT I CA 3 MIN.
3. TA AV FOLIE OG NYT!



INGREDIENSER PASTARETT:

Gulrot 26 %, søss 20 % (søssmelk, maltodekstrin), Havremelk, surdeig 1,3 %, hvitløk, chili, sitrongress, salt, løk, chili, galangalrot, fennikel, kafri limeblader, koriander, lak, paprika, gulrot, rapsolje, maisstivelse, pastinakk, korianderblader, salt, sitronkonsentrat, sukker og ingefær, brokkoli 17 %, aspargesbønner 15 %, sønnsassoner 15 %, vann, chili 0,6 % og chilipeste 0,6 %.

NETTOVEKT: 400g
OPPBEVARING: kjølevarer 0-4 °C

NÆRINGSINNHOLD	PER PORSJON	PER 100 G
ENERGI (KJ/KCAL)	2420/576	605/144
FETT	25 G	6,3 G
HVORAV METTETE FETTSYRER	11 G	2,8 G
KARBHYDRAT	56 G	14 G
HVORAVSUKKERARTER	16 G	4,1 G
PROTEIN	30 G	7,6 G
SALT	2,4 G	0,6 G



128G

Klar på 1-2-3!

1. RØR UT POSENS INNHOLD I 10 DL VANN.
2. KOK OPP UNDER OMRØRING OG LA SUPPEN SMÅKOKE I 1 MINUTT.
3. NYT SUPPEN!



INGREDIENSER PASTARETT:

Havremelkpulver 21%, **Hvetemel**, maistivelse, ristet løkpulver, brokkoli 8,7 %, havsalt, Kjernehavremelkpulver, blomkål 2,8 %, Vegansk smør, hodekål, potetstivelse, krydder og krydderurter (bl.a. muskatnøtt), sukker, sitronjuicepulver, salt.

NETTOVEKT: 128g

OPPBEVARING: Romtemperatur

NÆRINGSINNHOLD	PER PORSJON	100ML
ENERGI (KJ/KCAL)	505/120	202/48
FETT	6,3 G	2,5 G
HVORAV METTEDE FETTSYRER	4 G	1,6 G
KARBOHYDRAT	13 G	5,2 G
HVORAVSUKKERARTER	3 G	1,2 G
PROTEIN	2,3 G	0,9 G
SALT	1,7 G	0,68 G



BRO
KOL
ISUP
PE

plante2ca

Klar på 1-2-3!

1. RØR UT POSENS INNHOLD I 10 DL VANN.
2. KOK OPP UNDER OMRØRING OG LA SUPPEN SMÅKØKE I 1 MINUTT..
3. NYT SUPPEN!

INGREDIENSER PASTARETT:

Tomatpuré 49 %, sukker, løk, potetstivelse, maisstivelse, havsalt, gulrotjuicekonsentrat, tomater 4,1 %, ekstra jomfruolivenolje, hvitløk, persille, oregano, svartpepper.

NETTOVEKT: 128g

OPPBEVARING: Romtemperatur

NÆRINGSINNHOLD	PER PORSJON	100 ML
ENERGI (KJ/KCAL)	498/95	159/38
FETT	1,2 G	0,5 G
HVORAV METTEDE FETTSYRER	0,2 G	0,1 G
KARBOHYDRAT	17 G	6,9 G
HVORAVSUKKERARTER	11 G	4,4 G
PROTEIN	2,8 G	1,1 G
SALT	1,6 G	0,63 G



40181 700982



TOMAT SUPPE

plante2la

128G





MOCKUPS





Klar på 1-2-3!

1.
STIKK 3-4 HULL I FOLIEEN

2.
SETT BEGERET PÅ EN TALLERKEN I MIKROEN
OG VARM PÅ FULL EFFEKT I CA 3 MIN.

3.
TA AV FOLIEEN OG NYT!



INGREDIENSER PASTARETT:

bolognesesaus 60 %: tomat, vegansk kjøtt 24 % (vegme),
Havremelk, løk, vann, gulrot, **sellerirot**, **hvetemel**,
rapsolje, hvitløk, stivelse, salt, urter, syre (sitronsyre),
fargestoff (paprikaekstrakt), pepper, aroma, sukker,
vegansk ostesaus 20%: **Havremelk**, vann, vegansk ost,
rapsolje, **hvetemel**, VEGANSK Rete, risstivelse, salt,
muskatblomme, pepper. Lagneplater: **durumhvete**, vann.

NETTOVEKT: 400g
OPPBEVARING: kjøleware 0-4 °C

NÆRINGSINNHold	PER PORSJON	PER 100 G
ENERGI (KJ/KCAL)	2420/576	605/144
FETT	25 G	6,3 G
HVORAV METTEDE FETTSYRER	11 G	2,8 G
KARBOHYDRAT	56 G	14 G
HVORAVSUKKERARTER	16 G	4,1 G
PROTEIN	30 G	7,6 G
SALT	2,4 G	0,6 G



VEGAN









Klar på 1-2-3!

1.
STIKK 3-4 HULL I FOLIE

2.
SETT BEGERET PÅ EN TALLERKEN I MIKROEN
OG VARM PÅ FULL EFFEKT I CA 3 MIN.

3.
TA AV FOLIE



INGREDIENSER PASTARETT:

Gulrot 26 %, saus 20 % (kokosmelk, maltodekstrin),
Havremelk, currypasta 1,3 % (hvittløk, chili, sitrongress,
salt, løk, chili, galangalrot, fennikel, kafri limeblader,
koriander), løk, paprika, gulrot, rapsolje, maisstivelse,
pastinakk, korianderblader, salt, sitronkonsentrat,
sukker og ingefær, brokkoli 17 %, aspargesbønner 15 %,
vannkasterer 15 %, vann, chili 0,8 % og chilipasta 0,6 %.

NETTOVEKT: 400g

OPPBEVARING: kjølevarer 0-4 °C

NÆRINGSINNHOLD	PER PORSJON	PER 100 G
ENERGI (KJ/KCAL)	2420/576	605/144
FETT	25 G	6,3 G
HVORAV METTEDE FETTSYRER	11 G	2,8 G
KARBOHYDRAT	56 G	14 G
HVORAVSUKKERARTER	16 G	4,1 G
PROTEIN	30 G	7,6 G
SALT	2,4 G	0,6 G



40181 700982





Klar på 1-2-3!

1. RØR UT POSENS INNHOLD I 10 DL VANN.

2. KOK OPP UNDER OMRØRING OG LA SUPPEN SMÅKOKE I 1 MINUTT..

3. NYT SUPPEN!

INGREDIENSER PASTARETT:

Tomatpuré 49 %, sukker, løk, potetstivelse, maisstivelse, havsalt, gulrotjuicekonsentrat, tomater 4,1 %, ekstra jomfruolivenolje, hvitløk, persille, oregano, svartpepper.

NETTOVEKT: 128g
OPPBEVARING: Romtemperatur

NÆRINGSINNHold	PER PORSJON	100 ML
ENERGI (KJ/KCAL)	498/95	159/38
FETT HVORAV METTEDE FETTSYRER	1,2 G 0,2 G	0,5 G 0,1 G
KARBOHYDRAT HVORAVSUKKERARTER	17 G 11 G	6,9 G 4,4 G
PROTEIN	2,8 G	1,1 G
SALT	1,6 G	0,63 G



Klar på 1-2-3!

1. RØR UT POSENS INNHOLD I 10 DL VANN.

2. KOK OPP UNDER OMRØRING OG LA SUPPEN SMÅKOKE I 1 MINUTT..

3. NYT SUPPEN!

INGREDIENSER PASTARETT:

Tomatpuré 49 %, sukker, løk, potetstivelse, maisstivelse, havsalt, gulrotjuicekonsentrat, tomater 4,1 %, ekstra jomfruolivenolje, hvitløk, persille, oregano, svartpepper.

NETTOVEKT: 128g
OPPBEVARING: Romtemperatur

NÆRINGSINNHold	PER PORSJON	100 ML
ENERGI (KJ/KCAL)	498/95	159/38
FETT HVORAV METTEDE FETTSYRER	1,2 G 0,2 G	0,5 G 0,1 G
KARBOHYDRAT HVORAVSUKKERARTER	17 G 11 G	6,9 G 4,4 G
PROTEIN	2,8 G	1,1 G
SALT	1,6 G	0,63 G







Klar på 1-2-3!

1. RØR UT POSENS INNHOLD I 10 DL VANN.
2. KOK OPP UNDER OMRØRING OG LA SUPPEN SMÅKOKE I 1 MINUTT.
3. NYT SUPPEN!



INGREDIENSER PASTARETT:

Havremelkpulver 21%, **Hvetemel**, maisstivelse, ristet løkpulver, brokkoli 8,7 %, havsalt, Kjernehavremelkpulver, blomkål 2,8 %, Vegansk smør, hodekål, potetstivelse, krydder og krydderurter (bl.a. muskatnøtt), sukker, sitronjuicepulver, salt.

NETTOVEKT: 128g
OPPEVARING: Romtemperatur

NÆRINGSINNHOLD	PER PORSJON	100ML
ENERGI (KJ/KCAL)	505/120	202/48
FETT	6,3 G	2,5 G
HVORAV METTEDE FETTSYRER	4 G	1,6 G
KARBOHYDRAT	13 G	5,2 G
HVORAVSUKKERARTER	3 G	1,2 G
PROTEIN	2,3 G	0,9 G
SALT	1,7 G	0,68 G



Klar på 1-2-3!

1. RØR UT POSENS INNHOLD I 10 DL VANN.
2. KOK OPP UNDER OMRØRING OG LA SUPPEN SMÅKOKE I 1 MINUTT.
3. NYT SUPPEN!



INGREDIENSER PASTARETT:

Havremelkpulver 21%, **Hvetemel**, maisstivelse, ristet løkpulver, brokkoli 8,7 %, havsalt, Kjernehavremelkpulver, blomkål 2,8 %, Vegansk smør, hodekål, potetstivelse, krydder og krydderurter (bl.a. muskatnøtt), sukker, sitronjuicepulver, salt.

NETTOVEKT: 128g
OPPEVARING: Romtemperatur

NÆRINGSINNHOLD	PER PORSJON	100ML
ENERGI (KJ/KCAL)	505/120	202/48
FETT	6,3 G	2,5 G
HVORAV METTEDE FETTSYRER	4 G	1,6 G
KARBOHYDRAT	13 G	5,2 G
HVORAVSUKKERARTER	3 G	1,2 G
PROTEIN	2,3 G	0,9 G
SALT	1,7 G	0,68 G







Klar på 1-2-3!

1. FORVARM OVNEN: OVER- OG UNDERVARME 220 GRADER, VARMLUFT 200 GRADER.
2. TA PIZZAEN UT AV PLASTEBALLASJEN, OG SETT DEN PÅ EN RIST MIDT I OVNEN I 12 MIN.
3. TA UT OG NYT PIZZAEN!

INGREDIENSER PASTARETT:
Hvetemel, tomater, paprika, vegansk ost, vann, jodsalt, rapsolje, ekstra virgin olivenolje, modifisert stivelse, gjær, oregano, basilikum.

NETTOVEKT: 480g

NÆRINGSINNHOLD	100G
ENERGI (KJ/KCAL)	949/225
FETT HVORAV METTEDE FETTSYRER	6,5 G 2,9 G
KARBOHYDRAT HVORAV SUKKERARTER	32 G 2,1 G
PROTEIN	9,1 G
SALT	1,4 G








40181 700982





Klar på 1-2-3!

1. FORVARM OVNEN: OVER- OG UNDERVARME 220 GRADER, VARMLUFT 200 GRADER.

2. TA PIZZAEN UT AV PLASTEMBALLASJEN, OG SETT DEN PÅ EN RIST MIDT I OVNEN I 12 MIN.

3. TA UT OG NYT PIZZAEN!

INGREDIENSER PASTARETT:

Hvetemel, sjampinjong, moste tomater, vegansk ost, vann, jodsalt, rapsolje, ekstra virgin olivenolje, modifisert stivelse, gjær, oregano, basilikum.

NETTOVEKT: 480g

NÆRINGSINNHOLD	100G
ENERGI (KJ/KCAL)	949/225
FETT	6,5 G
HVORAV METTEDE FETTSYRER	2,9 G
KARBOHYDRAT	32 G
HVORAVSUKKERARTER	2,1 G
PROTEIN	9,1 G
SALT	1,4 G



