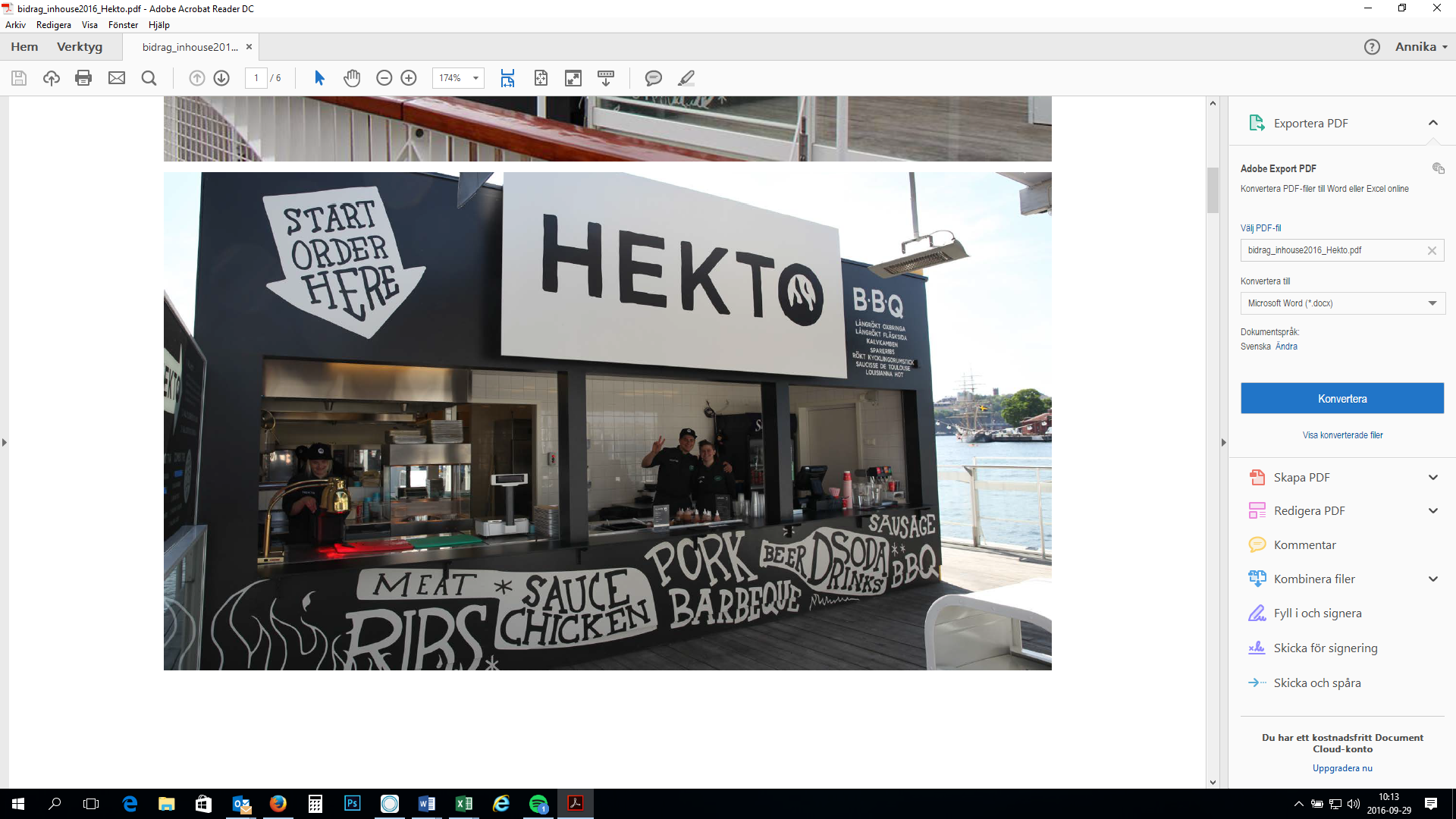


Pressmeddelande 2016-09-29

GRÖNA LUNDS DESIGNTEAM TOG BRONS PÅ INHOUSEGALAN

**I tisdags kväll gick den årliga Inhousegalan av stapeln på Berns i Stockholm, där företag tävlar om prestigefulla utmärkelser för reklam som producerats på den egna marknads- och inhouseavdelningen. Designteamet på Gröna Lund kammade hem bronsutmärkelsen i kategorin ”Bästa Expo” för sitt koncept- och designarbete för nya restaurangen Hekto BBQ.**

Till säsongen 2016 valde Gröna Lund att satsa på nya matupplevelser och anlitade en av Sveriges främsta kockar, Jonas Dahlbom, som kreativ kulinarisk ledare. En av de nya restaurangenheterna man öppnade var Hekto BBQ, en New York-inspirerad foodtruck utan hjul, belägen på Gröna Lunds ponton nere vid vattnet. Gröna Lunds inhouseavdelning skapade ett helhetskoncept för den nya BBQ-restaurangen med namn, identitet, typsnitt, skyltar, menyer och förpackningar. Man valde kontrastrika, hårda men mjuka färger, samt handritade typsnitt och illustrationer för att simulera känslan av en "hemmagjord" foodtruck.   
- Priset är ett resultat av ett bra internt samarbete och ett kvitto på vår kompetens inom koncept och design som vi är mycket stolta över. Självklart är det extra kul då vi satsar mycket på vår Inhouseavdelning. Vi jobbar inte bara nära varumärket utan vi är även en del av varumärket, vilket vi ser som en stor styrka, säger Navid Safiyari, Creative Director och Inhousechef på Gröna Lund.

**Arbetsgrupp Gröna Lund:** Fredrik Fjällström (food and beverage manager Gröna Lund), Joakim Linde (produktionsledare), Emma Höglund (kreatör) och Robert Lövgren (kreatör).

För mer informationkontakta Annika Troselius, Informationschef på telefon 0708-580050 eller   
e-mail [annika.troselius@gronalund.com](mailto:annika.troselius@gronalund.com). För pressbilder besök Gröna Lunds bildbank [www.bilder.gronalund.com](http://www.bilder.gronalund.com)