

BREDDOS TACOS → MATHALLEN → OSLO

RADIUS DESIGN AS

Prosjektansvarlig → Thomas Ness, interiørarkitekt MNIL

KREDITERING → SIDE 174



Grafisk design med et abstrakt formspråk, som gjennomgående tema for dekor og identitet.

Kul meksikansk shack

Mexicansk taqueria, basert på opprinnelige oppskrifter og gamle mat-teknikker for bearbeiding av ingredienser og gode råvarer. Grafisk design med et abstrakt formspråk, som gjennomgående tema for dekor og identitet. Folkelig og fargerikt interiørkonsept i rustikke omgivelser på Vulcan i Oslo.

Breddos ble etablert av Nud Dudhia og Chris Whitney med en taco shack i Hackney,

London i 2011. Siden den gang har de holdt på med pop up-konsepter flere steder i verden, skrevet en kokebok, hatt et par cook-offs på LAs Tacolandia-festival og laget en taqueria i Clerkenwell, London. Maten er inspirert av taqueriaer og restauranter de har besøkt på deres reiser over hele Amerika og Mexico, mens de bruker de beste lokale råvarene de kan finne, fra lidenskapelige produsenter.

I 2021 åpnet Breddos Tacos Mathallen

på nytt med et videreutviklet konsept skapt av Radius Design, grafisk design av Metric Design og illustrasjoner av Alex Green. Etter etableringsfasen i London, reiser og matopplevelser andre steder i verden, ønsket eierne å utvikle konseptet videre i Oslo. Deres lokaler sentralt på Vulcan, med egen inngang og uteservering, har blitt revitalisert og utnyttet bedre etter oppgradering i 2021.

Med utgangspunkt i et allerede etablert



Metallnagler i disken.



Rustikke og varme overflater i betong, heltre og med grove metallelementer.



Rustikke omgivelser på Vulcan i Oslo.

interiørkonsept, har den nye identiteten etterstrebet å gjenspeile matkonseptets tilnærming til bruk av unike råvarer, omsluttet av overflater som har sterk egenart, et ærlig og rustikt uttrykk, som underbygger matens identitet og hvordan den serveres.

En delemeny for flere vil alltid forventes å bli servert på rause fat, en real fjel eller på en minitallerken; alltid i dialog med det som skal oppleves og spises.

De rustikke og varme overflatene i betong, heltre og grove metallelementer vil sammen med den fargesterke paletten og den grafiske profilen representere starten på ideen om flere lokaler der enkel mat, med lange tradisjoner kan overleve i Oslogryta.

Langbord i heltre, metallnagler i disken, grid med slyngplanter i himling, kulørsterke fliser og den fargerike grafiske dekoren; alle disse elementene skal skape varme, humor og hygge i upretensjose omgivelser.

Oppdragsgiverens tette oppfølging, innblikk i kulinarisk historie og ambisjoner for å skape noe unikt, har gjennom nært samarbeid vært svært inspirerende for videre teamwork og utvikling av konseptet.