

Full gas

100 pizzor i timmen hos pizzamästaren

Det är stort att vinna NM i pizza, det kan årets mästare Nebojsa Pavicevic intyga. När telefonerna plötsligt gick varma av intresserad media och hungriga kunder fick snabbt mer resurser sättas in.

TEXT OCH BILD: MAGNUS LILIENSTRÖM



Deg av dinkelmjöl bakas ut på durumvete



Hemmakryddad tomatsås och mozzarella läggs på innan gräddning



På den färdigräddade pizzan läggs finskuren rå oxfilé

Så görs mästarpizza

När Nebojsa Pavicevic, eller Nebo som han kallas, tog hem segern vid NM i pizza fattade han direkt att detta var stort. Bara minuterna efter att tävlingen var avgjord blev han nerringd av landets media. Frågorna haglade över honom och när han kom hem till sin krog La Pizza i Helsingborg stod nyfikna gäster och väntade. Sedan dess har affärerna gått strålande.

”Redan dagen efter segern fick jag beställa en ny ugn, annars skulle vi inte hinna med. Tidigare använde vi en dubbelsexa, men nu har vi en dubbelåtta”, säger Nebo till Fast Food.

FRÅNATTHA haft en jämn kundtillströmning till pizzerian, som arbetar med pizzor i gourmetskiktet, blev det med andra ord full rulle.

”Vi fick direkt plocka in två extra i personalen och nu gör vi 100 pizzor i timmen”, säger Nebo.

Han har dock ett problem och det är att hans pizzeria bara varit inriktad på take away och med andra ord inte erbjuder sittplatser.

”Vi har varit nerringda av folk som velat boka bord. Här om dagen hade vi ett pensionärspår som kom uppklädda och ville äta vinnarpizzan, de blev mycket besvikna när de inte kunde sitta ner”, säger Nebo.

MEN ÅTGÄRDER ÄR på gång. Efter att Nebo under många år tidigare drivit restaurangverksamhet har han rutinen inne att snabbt kunna skapa en krog som även erbjuder servering.

”Vi söker nu med ljus och lykta efter ett toppläge i Helsingborg och så fort detta är klart kommer vi snabbt att etablera en åretruntpizzeria med hög klass”, säger Nebo och förklarar samtidigt att han är kräsen och vill bara ha det bästa precis som när han gör sina pizzor.

Han berättar att kvalitet och hälsotankar är genomgående för alla hans pizzor.

”Genom att använda rätt ostar och hålla hög kvalitet på exempelvis köttet får vi låg fetthalt. Dessutom är mjölet i våra bottnar av avgörande betydelse”, menar Nebo.

TITTAR MAN PÅ vinnarpizzan Carpaccio, som har nummer 28 på La Pizzas meny, görs degen på högvärdigt dinkelmjöl, botten bakas sedan ut i grovmalet durumvete som ger en mycket god smak och krispighet. På detta stryker Nebo hemmakryddad tomatsås - ända ut i kanterna påpekar Nebo - sedan lägger han också på mozza-

Det är en upptagen NM mästare på La Pizza i Helsingborg. Alla vill äta vinnarpizzan.



KLART!



Slutligen preparera pizzan med engelsk Malvernsalt, finhyvlat tryffel, nymalen svartpeppar, ruccolasallad och strimlad parmesan.

rella. Efter detta får pizzan 3-4 minuter i ugnen beroende på temperatur. Sedan lägger han på rå oxfilé i mycket tunna skivor, engelsk Malvernsalt, finhyvlat tryffel från Umbrien, nymalen svartpeppar, ruccolasallad och strimlad parmesan.

Redan dagen efter segern fick jag beställa en ny ugn

FÖRUTOM ATT SERVA alla tillströmmande kunder och starta i nya lokaler börjar nu Nebo att sikta på EM i Spanien som han ska delta i efter segern i NM, vilket för övrigt också var en del av vinsten i NM. Till hösten 2006 är det dags.

”Jag lär ju få tränat rejält på att göra vinnarpizzan till dess nu när alla bara vill äta just den, så det blir nog inga problem att få till det i Spanien”, säger Nebo som med vinsten även ser möjlighet att få vara med att ta tillbaka pizzan till gamla traditionella metoder och genuina råvaror.



- Nu behöver man inte längre skrika efter gästerna

- 1: Gästen beställer mat, och får samtidigt en nummerad Silent Ordering "puck". Numret och beställningen skickas till köket.
- 2: När maten är färdig lagad, trycker kocken in "pucknumret" på en liten terminal.
- 3: Ett diskret pip och en blinkande diod i "pucken" meddelar gästen att maten är klar och kan avnjutas!



discoverystems.com

Personalen behöver inte längre skrika efter gästerna eller springa runt och leta efter rätt gäst.

Gästen erbjuds en lugn miljö och en god service, samtidigt som restaurangen sparar tid och pengar genom att arbeta rationellt.

Ring oss för att få en demonstration och samtidigt höra mer om de många fördelarna.



DISCOVER SYSTEMS

DISCOVER SYSTEMS AB

BOX 5075 · 200 71 MALMÖ · TELEFON 040 29 32 00

”Vi tycker att systemet är praktiskt och det uppskattas av alla våra gäster, såväl barn som vuxna och även hos personalen! Perfekt även för hörselskadade! Det är skönt att det nu är slut på allt skrikande, och systemet lämpar sig mycket väl för bricklunch-restauranger!”

// Hans Hellström
A6 Café & Restaurang AB
A6 Center, Jönköping

