

ANMÄLAN

Ja, jag vill anmäla mig till uttagningen inför NM i pizza 2008.

Namn/anmälare

Ålder Kön

Pizzeria/restaurang

Adress

Telefon

E-mail

Utbildning

Arbetat som pizzabagare i år.

Svara kort på nedanstående frågor

Vad har din tävlingspizza för namn?

Beskriv innehållet i pizzan som du väljer att tävla med

Varför väljer du att tävla med denna pizza?

Vad gör dig till en bra representant i en pizzatävling?

Foto: Gustav Kaiser



Tisdag den 22 april 2008

GastroNord, Stockholm, Sverige

Klockan 14.30 – 16.00

INBJUDAN

Arrangeras av:

FAST FOOD
Mätstrender

ANSÖK HÄR



www.pizza-nm.se



Telefax 08-661 64 55



irene.b@mentoronline.se



Mentor Communications AB
Box 72001, 181 72 Lidingö



Telefon 08-670 41 31

Senast den **10 mars** vill vi ha din ansökan.
Finalisterna meddelas per brev den 18 mars.

Nordisk Mästare 2007
Jonas Ahlström
Grill, Stockholm





ÄR DU DEN BÄSTA PIZZABAGAREN?

Du är härmed inbjuden till att delta i årets upplaga av Nordiska Mästerskapet i Pizza. Vi tror nämligen att just din restaurang kan vara en av Nordens bästa!

Pizza är en underskattad produkt som de senaste 35 åren förvandlats från en kulinarisk upplevelse till en undermålig och onyttigt lågprisprodukt. I många europeiska länder håller pizzan mycket hög nivå där den finns med bland både gourmetprodukter och hälsosamma måltidsalternativ.

För att bevisa att Norden platsar bland världseliten korar en kompetent jury varje år den bästa pizzabagaren som får representera Norden vid det europeiska mästerskapet i Spanien. Förra årets vinnare var Jonas Ahlström från restaurang Grill i Stockholm.

Första priset är förutom ära, diplom och en resa till Spanien för att presentera Norden i det europeiska mästerskapet även en värdecheck på **10 000 kr** från Axfood Snabbgross.

NM i pizza är en årlig återkommande tävling för professionella pizzabagare som arrangeras av tidningen Fast Food. Tävligen äger rum på norra Europas största mässa för restaurangbranschen, GastroNord, i Stockholm tisdagen den 22 april 2008.



SÅ GÅR DET TILL ATT BLI NORDISK MÄSTARE!

Du som kommer till final kommer att tävla inför en publik. Som tävlande i finalen får du fem minuter på dig att förbereda köket som finns på plats. Därefter börjar du beredningen av din egenkomponerade pizza.

Denna ska göras i två exemplar på 10 minuter. När din tid har gått ut ska du bära fram en pizza till juryn, som du visar upp hel. Den andra pizzan ställs fram på ett tävlingsbord för fotografering. Det låter enkelt men det är väldigt utmanande!

Vad bör du ta med:

- Alla råvaror, både till botten (färdig deg) och toppen tar du med själv
- Utrustning (knivar, bunkar, vispar, kantiner etc.)

Vad vi har på plats:

- Beredningsbänk, vatten, kastruller, kyl, mjöl, pizzaspade och proffsugn.

Så vad väntar du på? Skicka in talongen på baksidan eller gå in på www.pizza-nm.se och anmäl dig till det Nordiska Mästerskapet i Pizza 2008.

Sista anmälningdatum är den 10 mars!

KONTAKTINFORMATION

Frågor eller samarbete kring tävlingen:

David Khabbazi, Projektansvarig
david.k@mentoronline.se , tel +46 (0) 736-82 53 81

www.pizza-nm.se

DETTA TITTAR JURYN PÅ!

Kvalitet:

- Topping: kryddning, sammansättning, konsistens och smak.
- Botten: tjocklek, mjölval, smak, konsistens och utformning.
- Hälsa och fräschhet: bedömningspunkt som ger mest poäng.
- Råvarornas kvalitet och presentation på pizzan.
- Eventuella hälsosamma tillbehör och såser som presenteras till.

Prestation:

- Hur du hanterar beredningen (hygien och ordning).
- Hur snabbt, yrkesvan och säkert du arbetar.

Fantasi:

- Hur fantasirikt du är vid val av råvaror.
- Hur fantasirikt du presenterar råvarorna på pizzan.
- Hur fantasirikt slutresultatet blir.

Punkterna ovan poängbedöms efter internationell tävlingsstandard där hälsa och fräschhet ger mest poäng. Den som får flest poäng blir segrare och därmed Nordisk pizzamästare 2008.

SPONSORER:

