



KONFERENCJA

TURYSTYKA KULINARNA NA RZECZ DZIEDZICTWA KULTUROWEGO

17-18.04.2024

PROGRAM KONFERENCJI

17.04. – PIERWSZY DZIEŃ KONFERENCJI	
09:30	Otwarcie konferencji. Powitanie uczestników – dr Piotr Dominik Prowadzenie: Hubert Gonera (angielski)
10:00 – 10:30	<i>Jak wykorzystać zainteresowanie turystów z całego świata dziedzictwem kulinarnym?</i> Erik Wolf (założyciel i dyrektor generalny World Food Travel Association Hiszpania/USA) Czym interesują się turyści kulinarni i jakie segmenty można wśród nich wyróżnić? Jakie kompetencje powinni posiadać menedżerowie i promotorzy destynacji kulinarnych? Jak wyszkolić profesjonalną kadrę do obsługi turystyki kulinarnej? Co składa się na przemyślaną strategię destynacji turystyki kulinarnej?
10:30 – 10:45	Sesja Q&A z Erikiem Wolfem
10:45 – 11:00	Przerwa kawowa
11:00 – 11:15	<i>Jak wygląda przyszłość dziedzictwa kulinarnego, jaką misję i jakie działania może spełniać?</i> Niclas Fjellström, Koordynator Globalny (Szwecja). Jak wykorzystać potencjał dziedzictwa kulinarnego dla rozwoju turystyki? Prezentacja podejścia sieci Dziedzictwa Kulinarnego do rozwoju, analiza modeli rozwoju w różnych częściach świata i Europy.
11:15 – 11:30	Sesja Q&A z Niclasem Fjellström

11:30 – 12:00	<p>Dziedzictwo przyrodnicze i kulinarne jako fundament oferty turystyki kulinarnej Europejskiego Regionu Gastronomicznego Saimaa 2024. Anu-Anette Varho i Sari Kaasinen (Saimaa, Finlandia)</p> <p>Jakie wyjątkowe doświadczenia w turystyce kulinarnej oferuje region Saimaa? Co morsowanie i muzyka karelska mają wspólnego z gotowaniem? Jakie kroki podjęła Saimaa na drodze do stania się europejskim regionem gastronomicznym? Co region planuje osiągnąć dzięki tytułowi?</p>
12:00 – 12:15	Sesja Q&A z Regionem Saimaa
12:15 – 13:30	Przerwa na lunch i networking
13:30 – 16:00	<p>Sesja warsztatowa: Jak budować destynację turystyki kulinarnej w oparciu o dziedzictwo i nastawioną na zrównoważony rozwój i sukces. [sala warsztatowa] Prowadzenie: Erik Wolf, Niclas Fjellström, (angielski), Hubert Gonera (polski).</p>
<p>Adresat warsztatów:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przedstawiciele samorządów lokalnych i regionalnych (miast, województw, powiatów, gmin, związków międzygminnych). 2. Izby i organizacje turystyczne i trzeciego sektora (ROT, LOT, LGD, stowarzyszenia i fundacje). 3. Hotele, pensjonaty i restauracje. <p>Moderacja: Erik Wolf, Niclas Fjellström, (angielski), Hubert Gonera (polski).</p> <p>13:30 – 18:00 – Sesja zgłoszonych wystąpień [sala plenarna]</p> <p>13:30 – 14:00 – Pro Memoria Hanna Szymanderska – Maciej Barton</p> <p>14:00 – 14:30 – Muzeum, które gotuje...czyli dyplomacja kulinarna z historią w tle. Realizacje programu "Ogród-kuchnia stół" – dr Marta Sikorska, UMK w Toruniu, Muzeum Pałacu króla Jana III w Wilanowie; Paulina Szulist-Płuciniczak, Muzeum Pałacu króla Jana III w Wilanowie; Adrian Ordakowski, Muzeum Pałacu króla Jana III w Wilanowie</p> <p>14:30 – 14:50 – Restauracja w Muzeach jako przykład Turystki Kulinarnej na rzecz dziedzictwa kulturowego – dr Bogdan Gałązka, „Stolica Cafe” - Szef Patron</p> <p>14.50 – 15.10 – Dziedzictwo kulinarne województwa kujawsko-pomorskiego w edukacji i praktyce - dr Olga Smoleńska, UMK w Toruniu</p> <p>15:10 – 15:30 – Żydowskie dziedzictwo kulinarne a oferta turystyki kulinarnej w Polsce – Agnieszka Kuś, „Patrzę i jem”</p> <p>15:30 – 15:50 – Szlak kulinarny “Śląskie smaki” jak przykład dziedzictwa kulinarnego województwa śląskiego – dr Anna Staszewska, prof. AG; dr Grzegorz Jankowski, prof. AG, Akademia Górnośląska im. Wojciecha Korfańskiego w Katowicach</p> <p>18:00 – 20:00 – Kolacja integracyjna „na mieście”</p>

18.04. – DRUGI DZIEŃ KONFERENCJI

9:30	Powitanie dr inż. Piotr Dominik Prowadzenie: dr Piotr Dominik (polski)
9:30 – 10:30	W drodze do gwiazd – prezentacja działań promujących restauracje Michelin w Polsce – przedstawiciel Polskiej Organizacji Turystycznej + panel dyskusyjny z przedstawicielami MSiT, POT, WOT, Restauratorów
10:30 – 10:45	Przerwa kawowa
11:00 – 12:00	Tradycje kulinarne na Liście reprezentatywnej niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO – procedura aplikacyjna czyli jak się znaleźć w zacnym gronie – Katarzyna Sadowska Mazur kierownik zespołu ds. dziedzictwa niematerialnego w Narodowym Instytucie Dziedzictwa
12:30 – 14:00	Sesja warsztatowa: Jak uruchomić nowy potencjał turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich i przygotować producentów i przetwórców rolnych do stania się atrakcją turystyczną – prezentacja podejścia stosowanego w europejskich regionach Morza Bałtyckiego w ramach międzynarodowego projektu BASCIL. Prowadzenie: Hubert Gonera, landbrand, [sala warsztatowa]
Adresat warsztatów:	<ol style="list-style-type: none">1. Przedstawiciele ośrodków doradztwa rolniczego.2. Właściciele zakładów przetwórstwa spożywczego na obszarach wiejskich (np. mleczarni serów, tłoczni soków, winnic, piekarni i innych zakładów rzemieślniczych).3. Rolnicy ekologiczni i tradycyjni, którzy chcą rozpocząć działalność turystyczną. <p>14:00 – 14:30 – Lunch</p> <p>14:30 – 16:00 – Sesja zgłoszonych wystąpień [sala plenarna]</p>

ORGANIZATORZY WYDARZENIA:



landbrand
wyróżniamy miejsca

IWUIU

WIEDZA UMIEJĘTNOŚCI KOMPETENCJE



PARTNERZY WYDARZENIA:



CRACOW, POZNAN
& WARSAW



DESTINATION PARTNER



1937



MUZEUM PAŁACU
Króla Jana III
W WILANOWIE

PATRONAT MERYTORYCZNY:



PATRONAT HONOROWY:



POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA



Ministerstwo
Sportu i Turystyki

PATRONAT MEDIALNY:



PORADNIK
RESTAURATORA

n@wa
turystyka

WASZATURYSTYKA