

SPOTKANIE PROJEKTOWE PODSTRATEGIA TURYSTYKI KULINARNEJ



25.06.2025 | DWÓR SKRZYNKI K/ POZANIA

09.00-10.30

Warsztaty dla Regionalnych Organizacji Turystycznych

Jak wspólnie kreować i promować przeżycia turystyki kulinarnej na poziomie województw w partnerstwie z FROT - online i on-site. **Hubert Gonera**, landbrand | **Mała sala**

10.00-10.45

Rejestracja uczestników. | Hall

10:45 - 11.00

Powitanie uczestników. **Jan Grabkowski** starosta Powiatu Poznańskiego, **Witold Wróbel**, Polska Akademia Smaku, **Jan Babczyszyn**, Dwór Skrzynki | **Sala konferencyjna**

11.00-11.15

Prezentacja założeń Podstrategii Turystyki Kulinarnej, przedstawiciele - MSIT, POT, PSTK wykonawcy podstrategii. **dr hab. Karolina Buczkowska-Gołębek**, prezes PSTK, AWF Poznań

11.15-11.40

Prezentacja założeń powiązanych podstrategii: HoReCa, Marka Polska, Turystyki Wiejskiej, Kulturowej, Turystyki Zorganizowanej. | **Sala konferencyjna**

11.40-12:00

Wyniki badań intencji współpracy interesariuszy i potencjału **turystyki kulinarnej** prowadzonych w ramach prac nad Podstrategią Turystyki Kulinarnej. | **Sala konferencyjna**

12.00-12.30

Przerwa kawowa | Hall

12.30-14.00

Panel warsztatowy: Strategia, a skuteczność w działaniu, na przykładzie krajów europejskich rozwijających planowo turystykę kulinarną. Case studies i wskazania dla Polski. **Niclas Fjellström**, międzynarodowy ekspert t. kulinarnej, globalny koordynator sieci Dziedzictwa Kulinarne. | **Sala konferencyjna**

14.00-14.45

Lunch. Regionalne smaki serwowane przez szefa kuchni Dworu Skrzynki. | **Sala bankietowa**

14.45-15.00

Turystyka kulinarna premium i jej miejsce w strategii. **Maciej Dobrzyniecki**, Akademia Gastronomiczna, przedstawiciel Michelin na Polskę | **Sala konferencyjna**

15.00-15.20

Prezentacja opracowania: Analiza funkcjonowania i potencjału promocyjnego szlaków kulinarnych w Polsce, Polska Organizacja Turystyczna 2024 rok. **dr Andrzej Stasiak**, Uniwersytet Łódzki | **Sala konferencyjna**

15.20-17.30

Prace robocze w zespołach tematycznych: szlaki kulinarne - **dr Andrzej Stasiak**, enoturystyka - **dr Marta Sidorkiewicz**, produkt lokalny i tradycyjny - **Małgorzata Borkowska**, oferty i doznania t. kulinarnej - **Marcin Sekida**. | **Sala mała, sala konferencyjna, bankietowa**

17.30-18.00

Dyskusja podsumowująca. Wstępne spostrzeżenia, wnioski. | **Sala konferencyjna**

18.00-19.00

Prezentacja Instytutu Skrzynki, zwiedzanie pałacu i parku, omówienie planów rozwoju.

19.30-22.00

Kolacja. | **Sala bankietowa**



Ministerstwo
Sportu i Turystyki

„Zadanie publiczne pn. „PODSTRATEGIA TURYSTYKI KULINARNEJ Działanie służące powstaniu sektorowego dokumentu rozwojowego dla turystyki kulinarnej w Polsce na kolejne lata, opracowanie mające na celu analizę stanu aktualnego i stworzenie propozycji wizji oraz założeń kierunkowych”, dofinansowano ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki zgodnie z zawartą umową nr 2025/0013/4916/UDOT/DT/BP/IS z dnia 5 czerwca 2025 r.”