

„Turystka kulinarna na obszarach wiejskich – prawdziwy smak, prawdziwy wypoczynek. Szanse i wyzwania w tworzenia oferty turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich”

Dzień Ekspertki Polskiej Organizacji Turystycznej
Międzynarodowe Targi Turystyki Wiejskiej i Agroturystyki
AGROTRAVEL 2016

8 kwietnia 2016 r godz. 13.00 – 16.00

(Centrum Kongresowe)

1	12.45 -13.00	Rejestracja uczestników Konferencji	
2	13.00 –13.05	Powitanie uczestników	Jacek Janowski Wicedyrektor Departamentu Produktu Regionalnego i Współpracy Regionalnej Polskiej Organizacji Turystycznej
3	13.05-13.40	 „Jak zagwarantować prawdziwy smak”. Chęć poznania prawdziwego smaku staje się coraz częstszym motorem wypraw kulinarnych do miast i regionów. Czy trend ten można obserwować w turystce wiejskiej. Co zrobić żeby podnieść jakość oferty kulinarnej.	Hubert Gonera – Dyrektor zarządzający firmy Landbrand, która zajmuje się między innymi kreacją, zarządzaniem i promocją produktów turystyki kulinarnej. Jest współautorem Szlaku Kulinarного Centrum Gdyni, Szlaku Kulinarного Białystok i Kulinarного Poznań. Zaangażowany we wdrażanie nowej oferty turystyki kulinarnej na Pomorzu pod nazwą Gdańsk-Pomorskie Culinarного Prestige. W ramach Konsorcjum Polskie Szlaki Kulinarne pełni funkcję członka Rady Programowej odpowiedzialnego za promocję.
2	13.40 - 14.00	„Jak stworzyć oryginalny smak wsi i zaprosić turystów żeby go poznali”	Joanna Nowacka – Folwark Wąsowo. W folwarku Wąsowo od lat uprawiane są warzywa z ekologicznym certyfikatem, które są następnie przetwarzane w naturalny i tradycyjny sposób. Na miejscu można także zobaczyć jak uprawiane są ekologiczne zioła.
3	14.00-14.30	„Jak otworzyć lokalną restaurację i kuchnię usługową, która podzieli się z turystami smakiem regionu”	Dorota Sawa –LGD Krasnystaw Plus
3	14.30 - 14.45	Przerwa kawowa	
3	14.45 –15.10	„Spotkania z kulinariami jako motyw podróży kulturowej na	Dr hab. Karolina Buczkowska Gołąbek – Zakład Kulturowych Podstaw Turystyki,

Move Your Imagination



ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa, Polska

tel. +48 (22) 536 70 70, fax. +48 22 536 70 04

e-mail: pot@pot.gov.pl

www.pot.gov.pl

		wieś”	Wydział Turystyki i Rekreacji AWF Poznań.
4	15.10- 15.30	„Od krewetki do jaj winniczka – historia tworzenia się smaku miejsca na przykładzie restauracji „Destylarnia” w Pałacu Mierzęcin	Dawid Łagowski – chef kuchni Pałacu Mierzęcin. Budowanie smaku trwa kilka lat, w tym czasie Dawid Łagowski założył też własny ogród ziołowoOwarzywny, zadbał o zarybienie stawów pałacowych oraz zbudował łańcuch lokalnych dostawców.
5	15:30-16.00	Debata	

