

IV ogólnopolska konferencja naukowa

# MIĘDZYKULTUROWA TURYSTYKA

## KULINARNA POKOLEŃ



Warszawa 23-24.05.2019

ul. Stokłosa 3

Kampus Uczelni sala A2

Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula (dawna Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji) oraz Instytut Wiedzy i Umiejętności zapraszają do udziału w konferencji poświęconej turystyce kulinarnej i kulinarnym produktom tradycyjnym pt. „**Międzykulturowa turystyka kulinarna pokoleń**”.

Celem konferencji jest przedstawienie wyników badań, analiza oraz oszacowanie szans i zagrożeń rozwoju turystyki kulinarnej w XXI wieku.

Dyskusja w trakcie konferencji ma koncentrować się na aktualnych potrzebach rynku turystycznego, podaży ofert turystycznych, sposobach przygotowania produktu kulinarnego, działaniach marketingowych oraz metodach zarządzania produktem.

Organizatorzy chcą położyć nacisk na międzynarodowy charakter turystyki kulinarnej zgodnie z tezą: „myśl globalnie, działaj lokalnie”.

Turystyka kulinarna jest i powinna być atrakcją dla turystów odwiedzających określoną przestrzeń. Zainteresowanie tego typu turystyką jest korzystne dla lokalnych społeczności i rozwoju regionów.

Turystyka kulinarna jest też narzędziem promocji określonych miejsc i czynnikiem podtrzymującym żywą tradycję

By mogła się ona rozwijać potrzebna jest odpowiednie nastawienie współczesnego turysty i ludzi zamieszkujących potencjalnie atrakcyjne regiony turystyczne.

Przedmiotem zainteresowań badawczych stają się więc już nie tylko te dwie grupy zaangażowane w rozwój turystyki kulinarnej, ale również poszczególne grupy pokoleniowe, których priorytety są odmienne. Staje się zasadne, zarówno z punktu widzenia nauki, jak i praktyki, sprecyzowanie kim są współcześni turyści kulinarni i jakie są ich priorytety; na ile dziedzictwo kulinarne jest dla nich warte poznania; jakie są ich potrzeby i jaki jest sposób percepcji kulinarnego produktu turystycznego.

**Gościem specjalnym konferencji będzie dr Lucy Long**, badaczka kultury kulinarnej, profesor Uniwersytetu stanowego w Ohio, członek Instytutu Smithsona (największego kompleksu muzeów i instytucji badawczych na świecie), zaangażowana w budowanie mostów i wspieranie synergii pomiędzy nauką a sektorem publicznym w dziedzinie kulinariów. Dr Long jest autorką wielu programów publicystycznych i popularyzatorskich oraz książek, w których ukazuje wielodyscyplinarny charakter tradycji kulinarnych i kultury kulinarnej oraz potencjał kulturowy i poznawczy, jaki niesie zgłębianie powiązań pomiędzy różnymi aspektami nauk o żywności, turystyce, etnografii.

#### **Zagadnienia zaproponowane do podjęcia podczas konferencji:**

- Teoria turystyki kulinarnej.
- Transfer pokoleniowy i międzykulturowy w turystyce kulinarnej, przekazywanie tradycji.
- Wykorzystanie nowych technologii i nowoczesnych możliwości do podtrzymywania tradycji i przekazywania wiedzy pomiędzy pokoleniami.
- Działania Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej.
- Działania World Food Travel Association.
- Blogi promujące turystykę kulinarną.
- Kanon kuchni polskiej kształtowany przez pokolenia - produkty tradycyjne i regionalne.
- Postrzeganie polskich kulinariów na świecie.
- Zainteresowanie tradycjami kulinarnymi przedstawicieli różnych pokoleń.
- Odbiorca, kim jest turysta kulinarny?
- Model dzisiejszy i docelowy turystyki kulinarnej.
- Współpraca w tworzeniu oferty dla turysty kulinarnego.
- Turystyka kulinarna okiem marketingowca - marki lokalne, kulinarny produkt turystyczny, sposoby promocji, budowanie marki, tworzenie wizerunku atrakcyjności turystycznej w zakresie tradycji kulinarnej, działania wspierające tworzenie i rozwój terytorialnych marek turystycznych.
- Turystyka kulinarna w rozwoju regionalnym, dobre praktyki w Polsce i na świecie.
- Budowanie regionalnej oferty dla przedstawicieli różnych pokoleń w zakresie turystycznego produktu kulinarnego.
- Turystyka kulinarna w praktyce.
- Żywe muzea kulinarne – Muzeum Piernika w Toruniu, Muzeum Wódki.
- Zróżnicowane oferty dla różnych pokoleń odbiorców.

- Rozwój polskiego winiarstwa w służbie enoturystyki.

Do udziału w konferencji zapraszamy przedstawicieli międzynarodowego środowiska naukowego z ośrodków zainteresowanych tematyką turystyki kulinarnej oraz podejmujących badania w tym obszarze.

**Konferencja jest adresowana do:**

- przedstawicieli nauki, badaczy, dydaktyków, studentów; słuchaczy UTW, studiów podyplomowych;
- pracowników sektora turystycznego;
- reprezentantów samorządów lokalnych;
- przedstawicieli regionalnych organizacji turystycznych, stowarzyszeń, biur podróży, organizatorów i animatorów wydarzeń turystycznych;
- producentów i dystrybutorów żywności tradycyjnej;
- gestorów bazy hotelarskiej, agroturystycznej i gastronomicznej;
- osób zainteresowanych rozwojem lokalnym, tworzeniem i wykorzystywaniem lokalnych marek turystycznych i kształtowaniem kanonu kuchni polskiej.

Obradom plenarnym będą towarzyszyły certyfikowane warsztaty, pokazy i degustacje.

W programie konferencji jest też wycieczka do wybranego przez organizatorów miejsca związanego z kulinarnym produktem turystycznym.

**Poprzednie edycje konferencji dotyczyły następujących tematów:**

- Kulinaria w kształtowaniu produktu turystycznego. Teoria i praktyka.
- Kulinaria – wizytówka regionów turystycznych.
- Miejsce żywności tradycyjnej w kulturze, turystyce i dietetyce.
- Szlaki kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu.
- Tradycyjne produkty kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności Mazowsza.

**Serdecznie zapraszamy**

**23-24 maja 2019 r.**

**KONTAKT:**

dr inż. Piotr Dominik, przewodniczący Komitetu Organizacyjnego konferencji

[p.dominik@vistula.edu.pl](mailto:p.dominik@vistula.edu.pl)



## RAMOWY PROGRAM KONFERENCJI

(program może ulec zmianie)

### **1.dzień [23.05.19] Kampus Uczelni Warszawa, ul. Stokłosy 3 Aula 2**

8.30 - 9.30 – Rejestracja uczestników

9.30 - 10.00 – Otwarcie konferencji, wystąpienia organizatorów:

dr. inż. Piotr Dominik

dr hab. Joanna Żysko, prof., Rektor SGTiHV

10.00 - 11.00 - Wystąpienie gościa specjalnego dr Lucy Long

**Moderatorzy/ekspertki: dr hab. Karolina Buczkowska, mgr Wojciech Osiński, mgr Monika Kucia**

11.00 - 11.15 Przerwa kawowa przedpołudniowa + degustacja żywności tradycyjnej

**11.15 – 13.30 – Wystąpienia plenarne część I. [przewiduje się 20 minut na wystąpienie + 5 min na pytania]**

**Moderator: dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina**

11.20 - 11.40 - Turystyka kulinarna, jako ważny element nowego modelu turystyki - dr Magdalena Tomaszewska-Bolałek, SWPS, Uniwersytet Humanistyczno-Społeczny

11.45 – 12.05 - Wychowanie do turystyki kulinarnej -dr hab. prof. Karolina Buczkowska-Gołąbek, AWF Poznań

12.10 – 12.30 - Dziedzictwo kulinarne jako nośnik pamięci - dr hab. prof. Dorota Trybek-Świtała, Uniwersytet Opolski

12.35 - 12. 55 - Rzetelność historyczna w promocji kuchni regionalnej - mgr Maciej Barton, Ostoja Chobienice

13.00 – 13.20 - Posmakować historii/rozsmakować się w mieście. O międzypokoleniowych projektach historyczno-kulinarnych realizowanych w Muzeum Okręgowym w Toruniu dr Aleksandra Kleśta-Nawrocka, Muzeum Okręgowe w Toruniu

### **13.30 – 14.00 - Lunch**

**14.00 – 17.00 Posiedzenie plenarne część II [przewiduje się 20 minut na wystąpienie + 5 min na pytania]**

**Moderator: prof.dr.hab. Elżbieta Biernacka**

14.00 – 14.20 - Dziedzictwo od kuchni - edukacyjne menu rozwoju turystyki kulinarnej – mgr Aleksandra Chabiera, Narodowy Instytut Dziedzictwa

14.25 – 14.45 - Wystawy powszechne, krajowe i rolniczo-przemysłowe jako forma prezentacji i promocji dziedzictwa kulinarnego w polskiej kulturze pamięci przed 1918 rokiem – mgr Anna Kornelia Jędrzejewska, Muzeum Okręgowe w Bydgoszczy

14.50 - 15.10 - Jak pisać o polskich kulinariach dla anglojęzycznych czytelników - dr Natalia Mętrak-Ruda #polishfood

15.15 – 15.35 - Apetyt na świat – interaktywne książki kucharskie jako skuteczne narzędzia promocji kuchni narodowych wśród dzieci i młodzieży dr hab. Anna Has-Tokarz, Uniwersytet MCS Lublin

15.40 – 16.00 - Międzypokoleniowa transmisja tradycji kulinarnych w społecznościach wiejskich- przykład subregionu raciborskiego – mgr Magdalena Szymańska, Uniwersytet Opolski

16.05 - 16.25 - Tradycyjna kuchnia na szlaku kulinarnym „Podkarpackie Smaki” – Michał Wojtaszek, Wojciech Osiecki, studenci, Uniwersytet Rzeszowski

### **16.30 – 16.45 – Przerwa kawowa popołudniowa**

**16.45 - Wystąpienia plenarne część III [przewiduje się 20 minut na wystąpienie + 5 min na pytania]**

**Moderator: dr hab. Adam Mazur, prof. SGTiHV**

16.45 - 17.05 - Turystyka kulinarna – gruzińska oferta – dr Maria Pirveli, Uniwersytet Szczeciński

17.10 - 17.30 – Street food jako element turystyki kulinarnej – mgr Ewa Ołubiec-Opatowska, mgr Michał Wiatrowski, dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego

17.35 - 17.55 - Możliwość rozwoju turystyki piwnej w oparciu o małe browary w Polsce – dr Mateusz Rogowski , Uniwersytet A. Mickiewicza Poznań

18.00 - 18.20 – Kultywowanie tradycji kulinarnych na wybranych przykładach regionu Puszczy Białowieskiej - mgr Barbara Tekieli, dziennikarz turystyczny i kulinarny, ekspert turystyki

18.25 - 18.45 – Rodzinnie i pokoleniowo w Żywym Muzeum Obwarzanka w Krakowie- mgr Elżbieta Tomczyk-Miczka, dziennikarz, autorka przewodników i książek, ekspert turystyki

18.50 – 19.10 – Rola regionalnych produktów kulinarnych w turystyce zdrowotnej. Studium przypadku - działania hotelu Bristol art & medical spa w Busku-Zdroju - dr Monika Kafel, mgr Karina Przybyło-Kisielewska, dr hab. prof. Zygmunt Kruczek, AWF Kraków

19.15 – 19.35 – Wpływ dziedzictwa kulinarnego na gastronomię hotelową na przykładzie wybranych województw – mgr Anna Kozłowska, Uniwersytet Łódzki

19.40 – 20.00 - Zawartość wybranych składników bioaktywnych w dżemie z truskawki kaszubskiej w porównaniu do rynkowych odpowiedników – dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter, Uniwersytet Morski W Gdyni

20.00 – 20.15 – Podsumowanie pierwszego dnia konferencji/sprawy organizacyjne  
- dr inż. Piotr Dominik

20.30 – 22.00 - Wycieczka do Muzeum Wódki + kolacja integracyjna

## **2. dzień [24.05.19] (Warsztaty)**

**Otwarcie: dr.inż Piotr Dominik**

9.00 – 9.30 Turystyka kulinarna to gra zespołowa czyli o wdrażaniu strategii i grze do jednej bramki. Wojciech Osiński. TastePoland [sala A2]

9.30 – 9.45 – Przerwa kawowa

**Wprowadzenie: dr inż. Piotr Dominik**

9.45 – 10.30 - Panel POT Wyzwania rozwojowe polskich szlaków kulinarnych i regionalnych marek turystycznych w zakresie kulinariów. [sala A2]

Moderator: Hubert Gonera.

Zaproszeni paneliści:

- Jacek Janowski – Dyrektor Departamentu produktu turystycznego i współpracy regionalnej POT,
- Magdalena Głodek Naczelnik Wydziału Oznaczeń Geograficznych, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju wsi,
- Przedstawiciel Urzędu Marszałkowskiego Mazowsza,
- Przedstawiciele Regionalnych Organizacji Turystycznych,
- Przedstawiciele lokalnych grup działania,

- Członkowie Konsorcjum Szlaków Kulinarnych,

- Zaproszeni Goście.

**Zakończenie i podsumowanie części plenarnej: dr inż. Piotr Dominik**

**11.00 – 15.00 Warsztaty** [planujemy równolegle w godzinach 11.00 – 15.00 (z przerwą na lunch 12.30-13.00)]

1. Warsztat: *Jak wykorzystać kulinaria do rozwoju gospodarki lokalnej, oferty turystycznej i budowy marki regionów turystycznych w Polsce*/mgr H. Gonera.
2. Warsztat:*Jak połączyć kulinaria z innymi zasobami lokalnymi i stworzyć złożony produkt turystyczny (współpraca wielu podmiotów).*/ mgr A. Chabiera
3. Warsztat: *Szlaki i wioski tematyczne, ich kreacja dla różnych odbiorców.*/ dr P. Geise.
4. Warsztat enoturystyczny: *Turystyczny potencjał polskich winnic - tworzenie i promocja optymalnej oferty enoturystycznej*/ dr K. Korzeń, mgr T. Mucha
5. Warsztat: *Marketing doświadczeń kulinarnych w agroturystykach i małych pensjonatach* /mgr W. Osiński.



## RADA NAUKOWA I PROGRAMOWA

### **prof. dr hab. Elżbieta Biernacka**

dr hab. Karolina Buczkowska-Gołabek, prof. AWF Poznań

mgr Aleksandra Chabiera, Narodowy Instytut Dziedzictwa

dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego

dr hab. Przemysław Charzyński, Uniwersytet M. Kopernika w Toruniu

dr Maciej Dębski, Społeczna Akademia Nauk

dr inż. Piotr Dominik, prof., Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula

dr hab. Małgorzata Durydiwka, Uniwersytet Warszawski

dr hab. Ewa Dziedzic, prof., Szkoła Główna Handlowa

prof. dr hab. Józef Grochowicz, Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula

dr Krzysztof Kandefer, Wyższa Szkoła Bankowa

dr Daniel Kiper, Katolicki Uniwersytet Lubelski

dr inż. Renata Korzeniowska Ginter, Uniwersytet Morski w Gdyni

dr Michał Koskowski, Szkoła Główna Handlowa

prof. dr hab. Andrzej Kowalczyk, Uniwersytet Warszawski

dr hab. Zbigniew Kruczek, prof., AWF Kraków

mgr Anna Kornelia Jędrzejewska, Muzeum Okręgowe L. Wyczółkowskiego w Bydgoszczy.

dr hab. Barbara Pabian, prof., Uniwersytet Ekonomiczny w Katowicach

prof. dr hab. Andrzej Panasiuk, Uniwersytet Jagielloński

dr hab. Teresa Skalska, prof., Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula

dr hab. Dorota Światała-Trybek, prof., Uniwersytet Opolski

dr hab. Adam Mazur, prof., Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula

dr Dominik Orłowski, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych

dr Mateusz Rogowski, Uniwersytet A. Mickiewicza w Poznaniu

dr Ewa Szulc-Dąbrowiecka, Społeczna Akademia Nauk

dr Mgdalena Tomaszewska Bolałek, SWPS, Uniwersytet Humanistyczno-Społeczny

dr hab. Krystyna Żelazna, prof., Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula

dr hab. Jolanta Żyśko, prof., Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula



## **RADA EKSPERTÓW**

Małgorzata Buttita

Aleksandra Chabiera

Piotr Geise

Hubert Gonera

Monika Kucia

Luci Long

Katarzyna Korzeń

Tatiana Mucha

Wojciech Osieński

Karol Przybylak

Katarzyna Sobieska

Andrzej Szumowski

Barbara Tekieli

Elżbieta Tomczyk-Miczka

## **KOMITET ORGANIZACYJNY**

Przewodniczący: dr inż. Piotr Dominik SGTiHV

dr Michał Koskowski, SGH

mgr Witold Drogoń., IWiU

mgr Agnieszka Żmurko, SGTiHV

Ewelina Lubińska, SGTiHV



## GOŚĆ KONFERENCJI

**dr Lucy Long**



Dr Lucy Long - profesor Uniwersytetu stanowego w Ohio, członek (Senior Research Fellow) Smithsonian Institution (największego kompleksu muzeów i instytucji badawczych na Świecie, z siedzibą w Nowym Jorku), badaczka kultury kulinarnej.

Dr Lucy Long zaangażowana jest w budowanie mostów i wspieranie wzajemnej synergii pomiędzy nauką a sektorem publicznym w dziedzinie kulinariów. Jest wykładowcą akademickim i autorką wielu programów publicystycznych i popularyzatorskich, a także autorka książek, w których ukazuje wielodyscyplinarny charakter tradycji kulinarnych i kultury kulinarnej.

Wśród prac dr Long można wymienić: *Kulinarna Turystyka* (2004), *Regionalna Amerykańska Kultura Żywności* (2009), *Ethnic American Food Today: A Cultural Encyclopedia*, 2 tomy (2015); *The Food and Folklore Reader* (2015); *Ethnic American Cooking: Recipes for Living in a New World* (2016); oraz nadchodzące wspomnienia związane z komfortowym jedzeniem i jedzeniem (wyd. z Michaeliem Owenem Jonesem, University of Mississippi Press, 2017) i *Honey: A Global History* (Reaktion Press, 2017).

Pani Long jest założycielem i dyrektorem *Center for Food and Culture*. Centrum Żywności i Kultury zostało założone w 2007 roku. Lucy Long Zarządza Centrum i stroną internetową. Jest autorką publikacji, prowadzi projekty, opracowuje i prowadzi warsztaty, oraz rozwija i realizuje misję Centrum, nadzoruje marketing, public relations i rozwój produktów. Misją Centrum jest gromadzenie zasobów oraz integracja organizacji i osób zaangażowanych w produkcję i badania żywności, oraz promocja idei że jedzenie łączy nas wszystkich.

**Tematem wystąpienia dr Lucy Long będzie:***Ewolucja i rewolucja turystyki kulinarnej.*

Historia turystyki kulinarnej to historia zmian paradygmatów w sposobie myślenia o żywności i turystyce. Turystyka kulinarna obecnie może w pozytywny sposób zrewolucjonizować systemy żywieniowe i podejście do kultury jedzenia, dzięki czemu stają się one bardziej zrównoważone. Potencjał ten zostanie zilustrowany przykładami wielu kulinarnych projektów turystycznych z całego świata, niektóre wyzwania zostaną zilustrowane kulinarnym projektem turystycznym, który zastał przeprowadzony w Northwest Ohio, a który dotyczył „codziennego pożywienia codziennych ludzi”.



## TRENERZY WARSZTATÓW

**mgr ALEKSANDRA CHABIERA**



**NARODOWY INSTYTUT  
DZIEDZICTWA**  
NATIONAL HERITAGE BOARD OF POLAND

Aleksandra Chabiera – Główny Specjalista ds. Zarządzania Dziedzictwem w Narodowym Instytucie Dziedzictwa. Współautorka i koordynatorka projektów (także międzynarodowych) z zakresu zarządzania dziedzictwem, redaktorka publikacji i autorka artykułów z zakresu rozwoju lokalnego opartego na dziedzictwie. Współautorka min. koncepcji i scenariusza badań społecznych dotyczących wiedzy i postaw Polaków wobec dziedzictwa, serii wydawniczej „Dziedzictwo kulturowe w badaniach” i pierwszego polskiego poradnika zarządzania dziedzictwem w gminach. Autorka koncepcji i redaktorka zbioru reportaży o wolontariacie dla dziedzictwa, wydanego przez NID we współpracy z Instytutem Reportażu. Uczestniczyła w międzynarodowych grupach roboczych i sieciach, min. HEREIN (European Heritage Network – jako przedstawiciel Polski w imieniu NID), EVoCh (Economic Value of Cultural Heritage), czy „European Union and Cultural Heritage”. Trenerka szkoleniowa, konsultantka i wykładowczyni z zakresu zagospodarowania zabytków i rozwoju lokalnego opartego o dziedzictwo materialne i niematerialne. Prowadziła szkolenia dla uniwersyteckich klubów naukowych, Policji. Regularnie szkoli samorządy i organizacje pozarządowe.

Wykładała na studiach podyplomowych UAM „Ochrona i zarządzanie dziedzictwem archeologicznym” w zakresie: komunikacja społeczna, projektowanie i zarządzanie projektami edukacyjnymi. Zainteresowania koncentruje na rozwojowym potencjale dziedzictwa, jego ujęciu w dokumentach strategicznych i praktycznym wykorzystaniu w gminach, a także na produktach kreatywnych i regionalnych, nowej funkcji zabytku i zagadnieniach związanych z rewitalizacją.

**Podczas Konferencji Aleksandra Chabiera poprowadzi warsztat nt: *Współdziałanie w tworzeniu złożonego produktu turystycznego.***

.....

## **mgr HUBERT GONERA**



**landbrand**  
wyróżniamy miejsca

Twórca szlaków i projektów kulinarny w Polsce w tym Szlaku kulinarnego Centrum Gdyni, Białostockiego Szlaku Kulinarnego, Poznańskiego Szlaku Kulinarnego – Kulinarny Poznań, Szlaku Kulinarnego Smaki Gdańska, Słowińskiego Szlaku Rybackiego. Swoją wiedzą wspierał rozwój następujących inicjatyw kulinarnych: Szlak kulinarny Opolski Bifyj, Podkarpackie Smaki, Dolnośląskie Smaki, Szlaku Jabłkowy w Warce, Podlaskie Smaki, Pomorskie Prestige, My Fish – Ryba od naszych rybaków (popularyzacja kuchni opartej o ryby bałtyckie na Pomorzu Zachodnim). Twórca kulinarniej marki lokalnej Dobra Marka. Członek Rady Programowej Konsorcjum „Polskie Szlaki Kulinarne” akredytowanego przy Polskiej Organizacji Turystycznej. Trener z zakresu marki lokalnej i kulinariów. Organizator pierwszych w kraju szkoleń i konferencji dotyczących turystyki kulinarniej między innymi podczas Międzynarodowego Forum Gospodarczego w Gdyni i podczas Targów Turystycznych Tour Salon w Poznaniu. Współautor Strategii rozwoju enoturystyki w Polsce. Jego pomysłem jest ogólnopolska impreza Noc Restauracji – Smaki Polski, która od 2012 roku promuje polskie smaki najwyższej jakości w restauracjach na terenie całego kraju. Zaangażowany w inicjatywę Poznańscy Kucharze Razem oraz w akcje popularyzujące polskie produkty wysokiej jakości w restauracjach. Juror konkursów kulinarnych. Marzeniem, które realizuje jest wypromowanie polskiej kuchni by stała się modna w kraju i daleko poza jego granicami.

**Podczas Konferencji Hubert Gonera poprowadzi panel dyskusyjny nt. *Wyzwania rozwojowe polskich szlaków kulinarnych i lokalnych marek kulinarnych.***

**oraz**

**warsztat nt.: *Jak wykorzystać kulinaria do rozwoju gospodarki lokalnej, oferty turystycznej i budowy marki regionów turystycznych w Polsce***

---

## mgr WOJCIECH OSIŃSKI



Absolwent Zarządzania i Marketingu na Uniwersytecie Adama Mickiewicza w Poznaniu. Od ponad 20 lat zajmuje się marketingiem produktów spożywczych. Zarządzał markami takimi jak WINIARY, MAGGI, PRINCESSA, czy NESCAFE w Polsce i zagranicą. Główne obszary specjalizacji to zrozumienie konsumenta, rozwój innowacji produktowych oraz komunikacji marek.

Twórca bloga Taste Poland ([www.tastepoland.pl](http://www.tastepoland.pl)) oraz doradca marketingu turystyki kulinarnej. Występował na zagranicznych konferencjach poświęconych tematowi min. w Hiszpanii, Grecji czy Portugalii. Twórca „Kulinarnej Kapsuły Czasu” - badania polskich zwyczajów kulinarnych opublikowanego z okazji 100lecia odzyskania niepodległości. Od kilku lat działa w World Food Travel Association organizacji non-profit zajmującej się turystyką kulinarną. Obecnie pracuje na stanowisku dyrektora, wspomagając swoją wiedzą działalność organizacji oraz jest ambasadorem stowarzyszenia w Polsce.

Głęboko wierzy w uśpiony potencjał polskiej turystyki kulinarnej, jako obszaru promocji polski oraz motoru rozwoju i wsparcia lokalnych społeczności.

**Podczas Konferencji Wojciech Osiński poprowadzi warsztat nt: *Marketing doświadczeń kulinarnych w agroturystykach i małych pensjonatach***



## dr PIOTR GEISE



Socjolog, dziennikarz, w latach 1993-2006 współpracował w Berlinie z publicznymi radiostacjami RBB i Deutsche Welle. W latach 2003-2013, wykładowca na uczelniach w Bydgoszczy, Wrocławiu i Poznaniu. Obecnie konsultant, doradca, trener. Jako praktyk specjalizuje się w problematyce różnic międzykulturowych, negocjacji i różnic kulturowych, badań stereotypów jak też zarządzaniem tekstem i materiałem wizualnym w publikacjach reklamowych i promocyjnych. Autor kilkunastu artykułów naukowych w tym również poświęconych tematyce turystyki kulinarnej i analizie z zakresu form spędzania czasu wolnego, dziedzictwa kulturowego i zrównoważonego rozwoju. Publikował w czasopismach branżowych: „Hospitality”, „Rynek podróży”, „Hotelarz”, „Wiadomości turystyczne” czy też „Skrzydłata Polska”. Autor przewodnika kulinarnego „Smaki Radomki” oraz opracowania „Wykorzystanie dziedzictwa kulinarnego w turystyce wiejskiej i agroturystyce”.

Obecnie publikuje w dwumiesięcznikach: "Biokurier", "Biznes Hotel" oraz "Biznes Restauracje & Catering".

Współpracuje, jako trener i doradca, ze Stowarzyszeniem Gmin RP Euroregionu Bałtyk z siedzibą w Elblągu, gdzie jest odpowiedzialny za tworzenie sieci. <http://eurobalt.org.pl/62-strona,ukryte-skarby-powisla-kontakt.html>

**Podczas Konferencji Piotr Geise poprowadzi warsztat nt: *Szlaki i wioski tematyczne, ich kreacja dla turystów pokolenia X, Y, Z***

.....



## dr KATARZYNA KORZEŃ



**WINNICO** MANIA

Dr nauk biologicznych Katarzyna Korzeń jest związana z winiarstwem nie tylko od strony teoretycznej ale również jako praktyk jako posiadaczka własnej winnicy. Prowadzi gospodarstwo ekologiczne Podkarpackie Pole. Turystyką winiarską intensywniej zajęła się w 2017tym roku, kiedy stworzyła Polski Portal Enoturystyczny – bazę wiedzy każdemu enoturystyce niezbędnej. Współzałożycielka Winnicomani, dzięki której "praktykuje" enoturystykę, poznając jej realia zarówno od strony winnic, jak i od strony gości.

**Podczas Konferencji Katarzyna Korzeń poprowadzi warsztat nt: *Turystyczny potencjał polskich winnic - tworzenie i promocja optymalnej oferty enoturystycznej***



## mgr TATIANA MUCHA



WINNICO  
MANIA



portalenoturystyczny.pl

Tatiana Mucha – geograf, przewodnik beskidzki, absolwentka podyplomowych studiów enologicznych na Wydziale Farmacji Collegium Medicum UJ oraz kursów na poziomach 1-3, londyńskiego Wine Spirite Education Trust. Autorka i prowadząca licznych degustacji i warsztatów winnych i winno-kulinarnych. Współzałożycielka Winnicomanii, będącej liderem w organizowaniu wyjazdów enoturystycznych do polskich winnic. Właścicielka uroczego winnego siedliska w Ciężkowicach na Pogórzu Ciężkowicko-Rożnowskim.

**Podczas Konferencji Tatiana Mucha poprowadzi warsztat nt: *Turystyczny potencjał polskich winnic - tworzenie i promocja optymalnej oferty enoturystycznej***



## ZAKRES WARSZTATÓW

(Uczestnicy warsztatów otrzymają certyfikaty uczestnictwa)

### WARSZTAT 1.

**Temat: Jak wykorzystać kulinaria do rozwoju gospodarki lokalnej, oferty turystycznej i budowy marki regionów turystycznych w Polsce.**

**Prowadzący:** Hubert Gonera

**Adresat warsztatu:** pracownicy jednostek samorządu terytorialnego odpowiedzialni za turystykę i promocję, liderzy szlaków kulinarnych, przedstawiciele lokalnych i regionalnych organizacji turystycznych, członkowie szlaków kulinarnych, gestorzy atrakcji kulinarnych oraz wytwórcy jakościowych wyrobów gastronomicznych.

**Cel warsztatu:** Zapoznanie uczestników z modelem gospodarki lokalnej opartej na lokalnych wyrobach gastronomicznych. Wskazanie możliwości budowania powiązań pomiędzy sektorem wytwórczym a samorządem i branżą turystyczną w zakresie budowy wspólnej marki i oferty turystycznej. Przedstawienie przykładów dobrych praktyk z Polski i zagranicy.

### WARSZTAT 2.

**Temat: Kulinaria i co jeszcze? Projektujemy złożony produkt turystyczny wykorzystujący lokalne zasoby zasoby**

**Prowadzący:** Aleksandra Chabiera

**Adresat warsztatu:** reprezentanci samorządów lokalnych (zwłaszcza odpowiedzialni za rozwój i promocję); przedstawiciele lokalnych i regionalnych organizacji turystycznych, stowarzyszeń, biur podróży, organizatorów i animatorów wydarzeń turystycznych; producenci i dystrybutorzy żywności tradycyjnej i regionalnej; lokalni liderzy i osoby działające w zakresie (lub zainteresowane) rozwoju lokalnego, tworzenia i wykorzystywania lokalnych marek turystycznych

**Cel warsztatu:** przedstawienie i przećwiczenie metody tworzenia unikalnego produktu turystycznego wykorzystującego potencjał zasobów lokalnych.

### **WARSZTAT 3.**

#### **Temat: Szlaki i wioski tematyczne, ich kreacja dla turystów pokolenia X, Y, Z**

**Prowadzący:** Piotr Geise

**Adresat warsztatu:** gestorzy bazy noclegowej i żywieniowej oraz przedstawiciele lokalnych organizacji i stowarzyszeń, planujących tego typu inicjatywy.

**Cel warsztatu:** Uczestnik poprzez aktywny udział w warsztacie ma szansę zapoznania się z funkcjonowaniem wiosek i szlaków tematycznych, ale też otrzyma informacje odnośnie działań, których warto unikać, aby odnieść sukces podczas realizacji tego typu inicjatyw. Warsztat na celu przekazanie konkretnych wniosków płynących z działalności tego typu przedsięwzięć zarówno na krajowym, jak i zagranicznym rynku.

### **WARSZTAT 4.**

#### **Temat: Turystyczny potencjał polskich winnic - tworzenie i promocja optymalnej oferty enoturystycznej**

**Prowadzący:** Katarzyna Korzeń, Tatiana Mucha

**Adresat warsztatu:** przedstawiciele sektora turystycznego (organizacji turystycznych, stowarzyszeń, biur podróży, organizatorów i animatorów wydarzeń turystycznych) – wskazanie nowego frontu działań, przedstawiciele branży hotelarskiej, agroturystycznej i gastronomicznej – zwrócenie uwagi na możliwość zwiększenia atrakcyjności oferty dzięki współpracy z lokalnymi winnicami, reprezentanci samorządów lokalnych oraz osób zainteresowanych rozwojem lokalnym, tworzeniem i wykorzystywaniem lokalnych marek turystycznych – zwrócenie uwagi na potencjał winnic.

**Cel warsztatu:** przedstawienie rosnącego potencjału turystycznego polskich winnic z uwzględnieniem specyfiki naszego rodzimego winiarstwa oraz zwrócenie uwagi na istotną pozycję enoturystyki jako gałęzi turystyki kwalifikowanej na świecie.

Uczestnicy warsztatów poznają specyfikę aktualnego potencjału turystycznego polskich winnic, zdobędą wiedzę na temat istniejących szlaków enoturystycznych, poznają charakterystykę kształtujących się regionów uprawy winorośli, zapoznają się z kalendarzem imprez winiarskich w Polsce. Uczestnicy będą mieli okazję poznania przykładów wdrażania zagranicznych rozwiązań enoturystycznych w realiach naszego kraju, dowiedzą się jak nawiązywać kontakty z parterami enoturystycznymi – na co mogą liczyć w czasie współpracy, na co zwracać szczególną uwagę. Podczas warsztatów zaprezentowane zostaną konkretne przykłady łączenia polskich win z produktami regionalnymi.

## **WARSZTAT 5.**

**Temat: Marketing doświadczeń kulinarnych w agroturystykach i małych pensjonatach.**

**Prowadzący:** Wojtek Osiński

**Adresat warsztatu:** właściciele pensjonatów oraz obiektów agroturystycznych.

**Cel warsztatu:** Podczas warsztatu Uczestnicy poznają i wykorzystują praktyczne techniki, które pozwolą na tworzenie strategii marketingu. Przedmiotem warsztatu będzie tworzenie propozycji działań i rozwiązań pod własne potrzeby

Jak mawia Erik Wolf założyciel World Food Travel Association. „Sprzedawajmy wspomnienia nie posiłki”. W przypadku obiektów agroturystycznych czy małych pensjonatów – mówimy już nie tylko o posiłkach, ale wspomnieniu całości pobytu. Szczególnie dziś w dobie mediów cyfrowych ważne jest by tworzyć marki, które budują zaangażowanie i zainteresowanie. Dotyczy to wszystkich. Co może sprawić, że nasza agroturystyka będzie wyjątkowa?



## TERMINARZ KONFERENCYJNY

<b>1</b>	<p>Zgłoszenie udziału w konferencji bez wystąpienia z chęcią uczestnictwa w warsztatach</p> <p><u>[należy zaznaczyć w którym warsztacie wezmą Państwo udział]</u></p> <p>Zgłoszenia prosimy przesyłać na adres meilowy: <a href="mailto:p.dominik@vistula.edu.pl">p.dominik@vistula.edu.pl</a></p>	<p><b>30.04.2019</b></p> <p><b>Przedłużono termin zgłoszeń</b></p>																		
<b>2</b>	<p>Przesłanie tekstu artykułu/rozdziału do monografii publikowanej w wydawnictwie AFiB, 20p za rozdział.</p> <p>Prosimy przesyłać na adres meilowy: <a href="mailto:p.dominik@vistula.edu.pl">p.dominik@vistula.edu.pl</a></p>	<b>30.05.19</b>																		
<b>3</b>	<p>Przesłanie prezentacji wystąpienia w celu zapoznania tłumaczy z jej treścią</p> <p>prosimy przesyłać na adres meilowy: <a href="mailto:p.dominik@vistula.edu.pl">p.dominik@vistula.edu.pl</a></p>	<b>20.05.19</b>																		
<b>4</b>	<p>Opłata konferencji</p> <p>Opłata Konferencyjna 2019</p> <p>Nr konta: Bank: Volkswagen Bank Nr rachunku: 18 2130 0004 2001 0474 5600 0001</p> <p>Potwierdzenie wpłaty prosimy przesłać na adres meilowy: <a href="mailto:p.dominik@vistula.edu.pl">p.dominik@vistula.edu.pl</a></p>	<b><u>30.04.2019</u></b>																		
<b>5</b>	<p><b><u>Opłata podstawowa z publikacją w monografii i ZN Vistula-</u></b> <b><u>( w cenie udział w konferencji wraz z warsztatami do wyboru, materiały konferencyjne, przerwy kawowe lunch i kolacja, atrakcje dodatkowe, wycieczka, prawo do publikowania w ZN Vistula/monografia 2019)</u></b></p>	<u>450 PLN</u>																		
<b>7</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"><b><u>Dodatkowo opłata:</u></b></td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;">- nocleg w Pokoje Gościnne</td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;">- nocleg w Centrum</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"><b><u>propozycje noclegów:</u></b></td> <td style="vertical-align: top;"><u>Instytut Fizyki PAN</u></td> <td style="vertical-align: top;"><u>Konferencyjnym Barnabitów</u></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="vertical-align: top;">- <u>160 PLN jednoosobowy +</u></td> <td style="vertical-align: top;">- <u>290 PLN jednoosobowy</u></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="vertical-align: top;"><u>śniadanie</u></td> <td style="vertical-align: top;">- <u>340 PLN dwuosobowy</u></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="vertical-align: top;">- <u>210 PLN dwuosobowy +</u></td> <td style="vertical-align: top;"><u>Śniadanie</u></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="vertical-align: top;"><b><u>Adres:</u></b></td> <td style="vertical-align: top;"><b><u>Adres:</u></b></td> </tr> </table>	<b><u>Dodatkowo opłata:</u></b>	- nocleg w Pokoje Gościnne	- nocleg w Centrum	<b><u>propozycje noclegów:</u></b>	<u>Instytut Fizyki PAN</u>	<u>Konferencyjnym Barnabitów</u>		- <u>160 PLN jednoosobowy +</u>	- <u>290 PLN jednoosobowy</u>		<u>śniadanie</u>	- <u>340 PLN dwuosobowy</u>		- <u>210 PLN dwuosobowy +</u>	<u>Śniadanie</u>		<b><u>Adres:</u></b>	<b><u>Adres:</u></b>	
<b><u>Dodatkowo opłata:</u></b>	- nocleg w Pokoje Gościnne	- nocleg w Centrum																		
<b><u>propozycje noclegów:</u></b>	<u>Instytut Fizyki PAN</u>	<u>Konferencyjnym Barnabitów</u>																		
	- <u>160 PLN jednoosobowy +</u>	- <u>290 PLN jednoosobowy</u>																		
	<u>śniadanie</u>	- <u>340 PLN dwuosobowy</u>																		
	- <u>210 PLN dwuosobowy +</u>	<u>Śniadanie</u>																		
	<b><u>Adres:</u></b>	<b><u>Adres:</u></b>																		

	<u>W-wa, Al. Lotników 32/46</u> <u>pokojegoscinne@ifpan.edu.pl</u> <u>www.ifpan.edu.pl/pokojegoscinne</u>	<u>W-wa, ul. Smoluchowskiego 1</u> <u>info@barnabici.pl</u> <u>www.barnabici.pl</u>
--	---	---



**KARTA ZGŁOSZENIA UDZIAŁU W IV OGÓLNOPOLSKIEJ KONFERENCJI NAUKOWEJ**

***Międzykulturowa turystyka kulinarna pokoleń 23-24.05.2019***

IMIĘ NAZWISKO	
STOPIEŃ/TYTUŁ NAUKOWY	
JEDNOSTKA NAUKOWA/FIRMA REPREZENTOWANA	
KONTAKT MEILOWY I TELEFONICZNY	
<b>PROSIMY POSTAWIĆ [X]:</b>	
UDZIAŁ BEZ WYSTĄPIENIA I BEZ PUBLIKACJI z możliwością uczestniczenia w warsztatach	
UDZIAŁ Z WYSTĄPIENIEM BEZ PUBLIKACJI - O możliwości wystąpienia decyduje pozytywna ocena abstraktu przez radę naukową	
UDZIAŁ Z WYSTĄPIENIEM I Z PUBLIKACJĄ (ZNV czy PiZ) <sup>1</sup> - O możliwości wystąpienia decyduje pozytywna ocena abstraktu przez radę naukową - O przyjęciu do druku artykułu decydują wymogi redakcyjne oraz pozytywna recenzja	
UDZIAŁ BEZ WYSTĄPIENIA Z PUBLIKACJĄ (ZNV czy PiZ) - O przyjęciu do druku artykułu decydują wymogi redakcyjne oraz pozytywna recenzja	
JESTEM ZAINTERESOWANA//Y ZAPREZENTOWANIEM SWOJEJ DZIAŁALNOŚCI W POSTACI STENDU, STOLIKA, DEGUSTACJI, ETC	
Temat wystąpienia/publikacji:	
Zaznacz X przy numerze warsztatu	Warsztat 1
	Warsztat 2
	Warsztat 3
	Warsztat 4
	Warsztat 5

<sup>1</sup> Patrz terminarz



**Osoby zainteresowane udziałem w wybranych warsztatach proszone są o zaznaczenie numeru i tematu warsztatu w karcie zgłoszenia „x”**

	Warsztat 1.	Warsztat 2.	Warsztat 3.	Warsztat 4.	Warsztat 5.
Temat	Jak wykorzystać kulinaria do rozwoju gospodarki lokalnej, oferty turystycznej i budowy marki regionów turystycznych w Polsce.	Jak połączyć kulinaria z innymi zasobami lokalnymi i stworzyć złożony produkt turystyczny (współpraca wielu podmiotów	Szlaki i wioski tematyczne, ich kreacja dla różnych odbiorców	Turystyczny potencjał polskich winnic - tworzenie i promocja optymalnej oferty enoturystycznej dla zróżnicowanego pokoleniowo odbiorcy	Budowanie atrakcyjnej oferty w agroturystyce i pensjonatach dla współczesnego turysty kulinarnego
Prowadzący	H. Gonera	A. Chabiera.	P. Geise	K. Korzeń T. Mucha	W. Osiński
Czas trwania	11.00 - 15.00	11.00 – 15.00	11.00 – 15.00	11.00 - 15.00	11.00 – 15.00
Przerwa	12.30-13.00	12.30-13.00	12.30-13.00	12.30-13.00	12.30-13.00
Miejsce warsztatu	Sala A2	Sala 313	Sala 314	Sala 229	Sala 222

## ORGANIZATOR KONFERENCJI



## Współorganizator i Patron honorowy



## Patronat honorowy



Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Jan Krzysztof Ardanowski



Wicemarszałek Senatu RP Maria Koc



Marszałek Województwa Mazowieckiego

Adam Struzik



POLSKA  
ORGANIZACJA  
TURYSTYCZNA

Prezes Polskiej Organizacji Turystycznej

Robert Andrzejczyk



NARODOWY INSTYTUT  
DZIEDZICTWA  
NATIONAL HERITAGE BOARD OF POLAND

### Patronat merytoryczny



POLSKA  
ORGANIZACJA  
TURYSTYCZNA



## Patronat medialny



Biokurier.pl

WINNICO  
MANIA



portalenoturystyczny.pl

TastePOLAND

landbrand  
wyróżniamy miejsca

## Partner operacyjny

