

Program konferencji
Turystka kulinarna na rzecz dziedzictwa kulturowego
17-18.04.2024

Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula
Warszawa, ul. Stokłosa 3

17.04. – PIERWSZY DZIEŃ KONFERENCJI

9.30 – Otwarcie konferencji. Powitanie uczestników – dr Piotr Dominik
Prowadzenie: Hubert Gonera (angielski)

10.00 – 10.30 – ***Jak wykorzystać zainteresowanie turystów z całego świata dziedzictwem kulinarnym?*** 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 ***Jak wygląda przyszłość dziedzictwa kulinarnego, jaką misję i jakie działania może spełniać?*** 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 - ***Dziedzictwo przyrodnicze i kulinarne jako fundament oferty turystyki kulinarnej Europejskiego Regionu Gastronomicznego Saimaa 2024.*** Anu-Anette Varho i Sari Kaasinen (Saimaa, Finlandia)

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?

12:00 - 12:15 – Sesja Q&A z Regionem Saimaa

12:15 – 13.30 – Przerwa na lunch i networking

13:30 – 16:00 - 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).

Adresat warsztatów:

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

13:30 – 16:00 - Sesja zgłoszonych wystąpień [sala plenarna]

13:30 – 14:00 - Pro Memoria Hanna Szymanowska – Maciej Barton

18:00 – 20:00 – Kolacja integracyjna „na mieście”

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 - Procedura aplikacyjna do UNESCO o wpisanie regionu lub określonych tradycji kulinarnych na Listę Niematerialnego Dziedzictwa – 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:

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

14:00 – 14. 30 – Przerwa na lunch

14.30 - 16.00 - Sesja zgłoszonych wystąpień [sala plenarna]