



Unia
Europejska



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja realizowana przez Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie
„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.”
„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”.

Program IX Kujawsko-Pomorskiego Forum Turystyki Wiejskiej – Region na talerzu

19-21 września 2023 r., City Hotel**** w Bydgoszczy

I dzień – 19 września 2023 r.

10.00-12.00 – rejestracja uczestników

12.00-13.00 – obiad

13:00-13:30 – networking

13.30-14.00 – otwarcie Forum

14.00-15.00 – ogłoszenie wyników i nagrodzenie laureatów konkursu AGRO-wczasy

15:00-15:15 – przedstawienie lokalnych producentów żywności uczestniczących w spotkaniu

15.15-16.30 – przerwa kawowa połączona ze spotkaniem z lokalnymi producentami żywności

16.30-17.30 – wykład otwierający „*Integracja oferty turystyki kulinarnej regionu w sposób efektywny i stały*” –
Hubert Gonera – Landbrand

Jak przełamać błędne koło i osiągnąć realną zmianę w rozwoju i postrzeganiu oferty turystyki kulinarnej w Kujawsko-Pomorskim? Spojrzenia z dwóch perspektyw: biznesowej, czyli jak może wyglądać oferta pojedynczego gospodarstwa, atrakcji turystycznej oraz perspektywy wspólnej, czyli jak współpracować by osiągać efekty synergii i budować wspólny wizerunek regionu turystyki kulinarnej.

17:30-18:00 – wykład przedstawiciela partnera operacji – Kujawsko-Pomorska Organizacja Turystyczna

19.00 – uroczysta kolacja

II dzień – 20 września 2023 r.

8.00-9.00 – śniadanie

9:00-17.00 – wizyty studyjne (pięć grup studyjnych)

17:30-18:00 – wykład nt. skutecznej komercjalizacji oferty w turystyce kulinarnej

18:00-19:00 – wykład „*Skuteczna komunikacja marketingowa w turystyce kulinarnej – Marketing doznań i opowieść która przyciąga turystów i smakoszy*”, Anna Stachniuk – Doradztwo Strategiczne Anna Stachniuk

19.00 – kolacja

III dzień – 21 września 2023 r.

8.00-9.00 – śniadanie

9.00-10.00 – czas na wykwaterowanie i networking

10.00-11.00 – warsztaty „Dopracowanie własnej oferty turystyki kulinarnej od pomysłu do komercjalizacji”
cz. I: Jak tworzyć i sprzedawać przeżycia w turystyce kulinarnej? – Hubert Gonera – Landbrand

11.00-11.30 – przerwa kawowa

11.30-12.30 – warsztaty „Dopracowanie własnej oferty turystyki kulinarnej od pomysłu do komercjalizacji”
cz. II: Jak wypromować przeżycia turystyki kulinarnej w mediach społecznościowych i nie tylko? – Anna Stachniuk –
Doradztwo Strategiczne Anna Stachniuk

12.30-13.00 – podsumowanie Forum

13.00-14.00 – obiad

Program wyjazdu studyjnego:

I grupa studyjna – temat: „Smaki miasta – ze szczyptą emocji”

09:00 wyjście z Hotelu City w Bydgoszczy

10:00-12:00 wizyta w Młynach Rothera (zwiedzanie obiektu z przewodnikiem oraz przedstawienie działalności obiektu w kontekście tworzenia różnorodnej oferty bazującej na współpracy ze specjalistami z różnych dziedzin)

12:30-13:30 Fanaberia (przerwa kawowa oraz przedstawienie działalności obiektu i historii jego powstania)

13:30-14:30 spacer przez Śródmieście – dzielnicę miasta z reprezentacyjnymi skwerami, parkami i fontannami

14:30-16:30 Obiad w ciemnościach – Restauracja Czarny Diament

17:00 zakończenie wycieczki w Hotelu City

!!! UWAGA – ta grupa podróżuje pieszo. Dystans spaceru to łącznie około 5 km.

II grupa studyjna – temat: „Region na talerzu - jakość na pierwszym miejscu”

09:00 wyjazd z Hotelu City w Bydgoszczy

9:30-12:30 wizyta w Akademii Kulinarnej Sadkiewicz (prezentacja działalności, wykład na temat wykorzystania w promocji restauracji lub regionu: produktów lokalnych, regionalnych, starych odmian zbóż (np. do produkcji domowego lub/i regionalnego pieczywa z płaskurki, samopszy, krzycy), produktów z hodowli na wolnym wybiegu - ras rodzimych (na przykładzie hodowli wieprzowiny: Żłotnicka Pstra, wołowiny Polska Czerwona, Gęsi Białej Owsianej) oraz dziczyzny.

13:30-14:30 wizyta w kawiarni Bromberg Kaffe (przerwa kawowa oraz przedstawienie działalności obiektu i historii jego powstania)

15:00-16:30 Karczma Rzym (obiad regionalny, przedstawienie działalności obiektu)

17:00 przyjazd do Hotelu City

III grupa studyjna – temat: „Słowiańskie Pałuki – opowieść przy dźwiękach ogniska”

09:00 wyjazd z Hotelu City w Bydgoszczy

10:00-12:15 zwiedzanie Muzeum Archeologicznego w Biskupinie (zwiedzanie obiektu ze wstępem na Festyn Archeologiczny, przerwa kawowa)

12:25-12:40 – przejazd kolejką wąskotorową (na trasie: Biskupin-Wenecja Muzeum)

13:00 wyjazd z Wenecji do Minikowa

14:00-16:30 – przyjazd do Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej w Minikowie, warsztaty z kuchni słowiańskiej z autorami książki „Kuchnia słowiańska” - Hanną i Pawłem Lis (obiad w ramach warsztatów kulinarnych)

17:00 przyjazd do Hotelu City

IV grupa studyjna – temat: „Kulinarne perły – smaki z pałacowej kuchni”

09:00 wyjazd z Hotelu City w Bydgoszczy

10:00-12:00 wizyta w Winnicy Irena, prezentacja działalności obiektu przez jego przedstawiciela (w tym pod kątem budowy produkty turystycznego i współpracy z lokalnymi dostawcami żywności), degustacja produktów, lokalnych serów i wędlin

13:00-16:00 wizyta w Zespole Pałacowo-Parkowym w Ostromecku (zwiedzanie oraz przerwa kawowa i obiad w ramach warsztatów kulinarnych – kuchnia pałacowa, prowadzonych przez Piotra Lenarta z *Niech Cię Zakole*)

17:00 przyjazd do Hotelu City

V grupa studyjna – temat: „Leśne smaki – z miłości do natury”

09:00 wyjazd z Hotelu City w Bydgoszczy

10:00-16:00 wizyta w Pałacu w Lubostroni (zwiedzanie oraz warsztaty z Leśnym Klubem Kolacyjnym, w ramach warsztatów obiad oraz przerwa kawowa)

17:00 przyjazd do Hotelu City



Odwiedź portal KSOW – www.ksow.pl

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich