

Konferencja pn. Strategia Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego” dla rozwoju turystyki kulinarnej

Dwór Skrzynki, 23 września 2026 r.

HARMONOGRAM

9.00 – 10.00	Rejestracja i zameldowanie uczestników HOL
10.00 – 10.15	Otwarcie konferencji. Idea stworzenia Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego” Jan Babczyszyn pomysłodawca i założyciel szlaku Instytut Skrzynki, Fundacja Instytutu Skrzynki SALA KONFERENCYJNA NR 3
10.15 – 10.20	Otwarcie konferencji Jan Grabkowski Starosta Poznański
10.30 – 11.15	Prezentacja strategii Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego” dr Magdalena Tomaszewska-Bolałek
11.15 – 11.45	5 lat Szlaku Kulinarnego "Smaki Powiatu Poznańskiego" Liliana Kubiak Instytut Skrzynki
11.45 – 11.55	Wspólne zdjęcie uczestników konferencji
11.55 – 12.45	Przerwa kawowa HOL SALA KONFERENCYJNA NR 1 ORAZ 2 BAR/RECEPCJA TARAS
12.45 – 13.00	Nie tylko rogal świętomarciński. Dziedzictwo kulinarne Wielkopolski dr Karolina Echaust Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego w Instytucie Skrzynki
13.00 – 13.15	Od świadomości do wyboru: Czy znajomość ruchu Slow Food przekłada się na koszyk zakupowy? dr inż. Elżbieta Goryńska-Goldmann Wydział Ekonomiczny Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
13.15 – 13.30	Smak ma swoją historię. Jak przeszłość buduje wartość lokalnych marek kulinarnych? Maciej Piwowarczuk Centrum Historii Biznesu w Warszawie Historie Rozwojowe
13.30 – 13.45	Turystyka kulinarna dr Andrzej Stasiak Uniwersytet Łódzki
13.45 – 14.00	Certyfikacja obiektów gastronomicznych Hieronim Jurga Krajowa Rada Gastronomii i Cateringu

14.00 – 15.30	Przerwa lunchowa menu kuchni wielkopolskiej serwuje Kajetan Świokła, szef kuchni Restauracji Dworu Skrzynki HOL SALA KONFERENCYJNA NR 1 ORAZ 2 BAR/RECEPCJA TARAS
15.30 – 15.45	Projektowanie dostępnych doświadczeń kulinarnych. Rola dostępności cyfrowej i architektonicznej oraz potrzeb małoletnich – studium przypadku Dworu Skrzynki Liliana Kubiak Instytut Skrzynki
15.45 – 16.00	Szlaki kulinarne na świecie – motor rozwoju gospodarki lokalnej i most transmisji kulturowych między pokoleniami Hubert Gonera Landbrand
16.00 – 16.15	Zaangażowanie młodzieży w turystykę kulinarną i dziedzictwo kulinarne regionu Witold Wróbel Culinary Heritage Europe
16.15 – 17.30	PANEL DYSKUSYJNY Nowa strategia – nowe wyzwania moderator: dr Magdalena Tomaszewska-Bolątek uczestnicy panelu – członkowie Kapituły Szlaku Kulinarного „Smaki Powiatu Poznańskiego”: Teresa Palacz Narodowy Instytut Dziedzictwa OT w Poznaniu Jakub Pindych PLOT – Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna Zbigniew Kmieć główny ekspert ds. rolnictwa i produkcji spożywczej Związku Przedsiębiorców i Pracodawców RP Hieronim Jurga Krajowa Rada Gastronomii i Cateringu Ogólnopolski Cech Rzeźników-Wędliniarzy-Kucharzy w Poznaniu Marek Grądzki Zielony Targ Hubert Gonera Landbrand Hieronim Błażejczak ekspert ds. polskich tradycji kulinarnych Marek Gąsiorowski Slow Food Wielkopolska Jan Babczyszyn założyciel i sekretarz szlaku, Instytut Skrzynki, Fundacja Instytutu Skrzynki
17.30	Zakończenie konferencji
do 18.00	Wymeldowanie uczestników RECEPCJA

organizator



partnerzy



patronaty

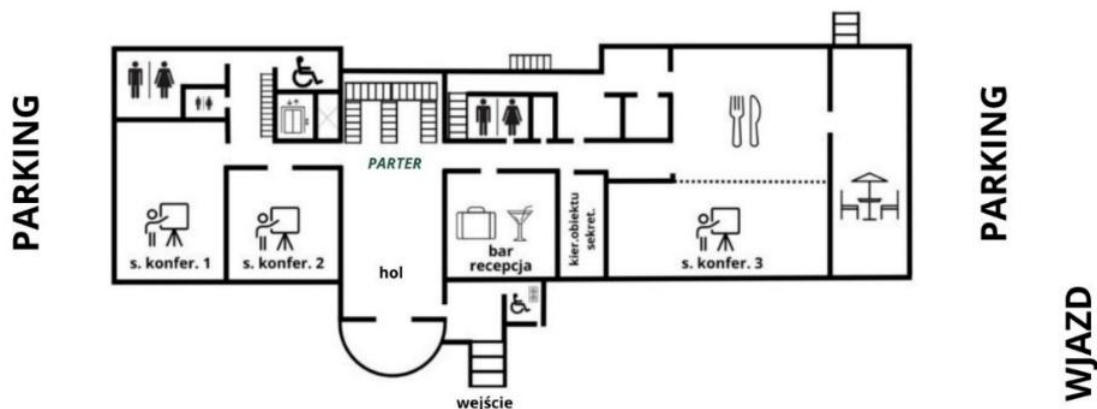


patronat honorowy



Zadanie publiczne pn. *Podniesienie kompetencji i jakości usług Szlaku Kulinarного "Smaki Powiatu Poznańskiego"* dofinansowano ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki zgodnie z zawartą umową nr 2026.0033/5122/UDOT/DT/BP/IC z dnia 20 kwietnia 2026 r.

rzut budynku | Dwór Skrzynki



Dwór Skrzynki | Pl. Parkowy 1 | 62-060 Skrzynki | gm. Stęszew | powiat poznański
www.dworskrzynki.pl | www.institutskrzynki.pl | www.smakipowiatupoznanskiego.pl

Rejestracja uczestników konferencji (udział bezpłatny) – [formularz zgłoszeniowy](#)
Rezerwacja odpłatnych noclegów dla uczestników: e-mail: kontakt@dworskrzynki.pl;
tel. 691 838 221.

Liczba miejsc ograniczona – decyduje kolejność zgłoszeń.

Cennik Dworu Skrzynki:

Nocleg w pokoju 1 osobowym ze śniadaniem – 225 zł

Nocleg w pokoju 2 osobowym (dla dwóch osób) ze śniadaniem – 300 zł

Do zobaczenia w Skrzynkach!