

## ZAPROSZENIE NA SEMINARIUM PIPRiL

***Szanowni Państwo!***

*Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego rozpoczyna realizację nowego projektu pt.*

### **WZMOCNIENIE TURYSTYKI KULINARNEJ POPRZEZ WŁĄCZENIE DO JEJ OFERT PRODUKTÓW ZE ZNAKIEM „JAKOŚĆ TRADYCJA”**

*Pierwszym naszym działaniem jest seminarium szkoleniowe pod tym samym tytułem. Będzie to spotkanie organizatorów turystyki z wytwórcami tradycyjnych produktów żywnościowych o udokumentowanej jakości.*

*Tematyka seminarium: znaczenie jakości w ofercie turystycznej; rozpoznawalność certyfikatów; trendy turystyki kulinarnej; krajowy system wyróżniania żywności „Jakość Tradycja”; oferta kulinarna produktów wysokiej jakości członków Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. W czasie seminarium zapraszamy na degustację produktów i dań z oferty członków PIPRiL.*

*O całym projekcie – jego celach, działaniach i harmonogramie dowiedzie się Państwo także z informacji na stronie [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl) oraz z najnowszego numeru naszego magazynu „Smak i Tradycja”.*

*Zapraszamy do współpracy w projekcie wszystkich członków PIPRiL i innych producentów żywności wysokiej jakości oraz organizatorów turystyki, świadczących usługi żywieniowe w różnego rodzaju obiektach hotelarskich i gastronomicznych, przedstawicieli samorządów i instytucji odpowiedzialnych za kształtowanie strategii rozwoju wysokiej jakości oferty turystycznej i żywnościowej. Mile będą widziani działacze organizacji pozarządowych, konsumenci oraz przedstawiciele mediów.*

*Oczekując na żywe zainteresowanie prosimy o zarejestrowanie się na to spotkanie już dziś, bo liczba miejsc jest ograniczona - seminarium szkoleniowe jest bezpłatne.*

### ***Zapraszamy***

**JOLANTA KAMIENIECKA**  
*Koordynator Projektu  
Członek Zarządu PIPRiL*

**IZABELLA BYSZEWSKA**  
*Prezes Zarządu PIPRiL*

#### **Informacje organizacyjne:**

Seminarium odbędzie podczas tegorocznych Targów Turystyki Wiejskiej i Agroturystyki Agrotavel

**Termin spotkania:** dnia 9 kwietnia 2016 r. (sobota) w godzinach 10.00.-17.00.

**Miejsce spotkania:** Targi Kielce, Hala G, Sala 3 (antresola)

Rejestracja poprzez Internet – oto link do rejestracji:

[https://docs.google.com/forms/d/1q-a2GFawXR4z5GFWYt\\_teWLLP3uh0nZ\\_nOikOxiGNik/viewform](https://docs.google.com/forms/d/1q-a2GFawXR4z5GFWYt_teWLLP3uh0nZ_nOikOxiGNik/viewform)

#### **Informacje dodatkowe:**

Jolanta Kamieniecka, Koordynator projektu: [kamieniecka.jolanta@wp.pl](mailto:kamieniecka.jolanta@wp.pl); do dnia 1.04.16.,

Anna Czerwiec – Sekretariat Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

<http://www.produktyregionalne.pl>; e-mail: [izba@produktyregionalne.pl](mailto:izba@produktyregionalne.pl)

tel./fax: +48 22 692 71 11, 519 592 001



Seminarium szkoleniowe:  
**Wzmocnienie turystyki kulinarnej poprzez  
włączenie do jej ofert produktów ze znakiem  
„jakość tradycja”**

Targi Kielce, Hala G, sala 3

sobota, 9 kwietnia 2016 r.  
godz. 10:00 - 18:00

<b>10:00 - 13:00</b>	<b>BLOK WYKŁADOWY</b>
<b>10:00 - 10:30</b>	Rejestracja uczestników
<b>10:30 - 11:00</b>	<b>Otwarcie seminarium. Informacja o Polskiej Izbie Produktu Regionalnego i Lokalnego. Informacja o projekcie. Cele i program seminarium.</b> <i>Izabella Byszewska – Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRIŁ)</i>
<b>11:00 - 11:30</b>	<b>Jakość w produktach i promocji</b> <i>dr hab. Magdalena Kachniewska, prof. SGH – Szkoła Główna Handlowa w Warszawie</i>
<b>11:30 - 11:50</b>	<b>Rozpoznawalność oznakowań produktów certyfikowanych – wyniki badań dla UKSW</b> <i>Patrycja Manthey, SYSTEMATIC – doradztwo i szkolenia</i>
<b>11:50 - 12:10</b>	<b>Turystyka kulinarna - nowy trend czy turystyka z tradycjami?</b> <i>Kamila Łuczyńska-Wilczek – Lider Konsorcjów Produktowych, Polska Organizacja Turystyczna</i>
<b>12:10 - 12:30</b>	<b>Oferta kulinarna produktów wysokiej jakości członków Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego</b> <i>Izabella Byszewska – Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego</i>



<b>13:00 - 15:00</b>	<b>BLOK DYSKUSYJNY</b>
<b>12:30 - 13:00</b>	<b>Krajowy system wyróżniania żywności wysokiej jakości Jakość Tradycja i wprowadzenie do warsztatów</b> <i>Jan Zwoliński – Wiceprezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRIŁ)</i>
<b>13:00 - 14:00</b>	<b>Warsztaty</b> – praca w grupach pod kierunkiem prowadzących: I. <i>Izabella Byszewska – Kamila Łuczyńska-Wilczek</i> II. <i>Jan Zwoliński – Patrycja Manthey</i>
<b>14:00 - 15:00</b>	<b>Dyskusja</b> uczestników, podsumowanie warsztatów i wnioski.
	<b>DEGUSTACJA PRODUKTÓW WYSOKIEJ JAKOŚCI - POCZĘSTUNEK</b>
<b>15:00 - 17:00</b>	Głos producentów – prezentacja produktów. Dyskusja kulinarna, odpowiedzi na pytania do wykładowców, indywidualna wymiana kontaktów.  Zamknięcie seminarium dla uczestników.
	<b>PODSUMOWANIE (spotkanie zamknięte)</b>
<b>17:00 - 18:00</b>	Praca w zespole wykonawcy projektu: Podsumowanie merytoryczne i organizacyjne seminarium.