



## Problematyka konferencji



# KULTURA I TURYSTYKA – WOKÓŁ WSPÓLNEGO STOŁU

### 1. Dziedzictwo kulinarne Polski

- historia kuchni polskiej
- polska kultura żywieniowa (jedzenie w kulturze – kultura w jedzeniu)
- tradycje, obrzędy i zwyczaje związane z żywnością
- produkty regionalne i tradycyjne
- tradycja i współczesność kuchni regionalnych w Polsce

### 2. Usługi gastronomiczne w turystyce

- czynniki lokalizacji zakładów gastronomicznych w ośrodkach turystycznych
- jakość i poziom usług żywieniowych
- nowoczesny produkt gastronomiczny
- gastronomia jako doświadczenie turystyczne

### 3. Kreowanie produktu turystycznego na bazie dziedzictwa kulinarnego

- kulinarne atrakcje turystyczne (muzea, skanseny, winnice, zakłady przemysłu spożywczego),
- wydarzenia (festiwale gastronomiczne, jarmarki i targi, warsztaty kucharskie etc.)
- szlaki kulinarne (restauracji, dziedzictwa kulinarnego regionów, monograficzne itp.)
- kulinarne pakiety turystyczne (przyjazdowa i wyjazdowa oferta touroperatorów)
- gastronomia jako markowy produkt polskiej turystyki

### 4. Turystyka kulinarna jako nowy trend turystyki kulturowej

- przyrodnicze i kulturowe podstawy rozwoju turystyki kulinarnej
- komercjalizacja dziedzictwa kulinarnego regionów
- nowe formy turystyki kulinarnej (enoturystyka, biroturystyka itp.)
- turystyka kulinarna jako emanacja gospodarki doświadczeń
- najnowsze kierunki i trendy rozwoju usług gastronomicznych w Polsce i na świecie

### 5. Foodies – nowy typ turysty kulturowego

- badania popytu turystyki kulinarnej
- sylwetka (profil) polskiego turysty kulinarnego
- cele, motyw, potrzeby i oczekiwania turystów-smakoszy