

Plany rozwoju turystyki kulinarnej w Wielkopolsce



Dlaczego turystyka kulinarna?

Kulinaria są w top trendów jeśli chodzi o rozwój turystyki w Polsce, doskonale wpisując się w szerszy trend turystyki doświadczeń, gdzie oferta danej destynacji poznawana jest wszystkimi zmysłami.

Jest zgodna z priorytetami wyznaczonymi przez Polską Organizację Turystyczną i Ministerstwo Sportu i Turystyki.

Jest inkluzywna i pozwala na włączenie do oferty regionu miejsc, które nie dysponują największymi zabytkami, czy Pomnikami Historii.

Turystyka kulinarna bezpośrednio realizuje postulat komercjalizacji, stymulując lokalną przedsiębiorczość i możliwość czerpania zysków z ruchu turystycznego.



Dlaczego turystyka kulinarna?

Wielkopolska posiada zachowaną charakterystyczną kuchnię regionalną oraz szeroki wachlarz lokalnych produktów.

Jest najlepszym produktem komplementarnym względem innych produktów turystycznych, często decydującym o kompletności oferty danego miejsca.

Turystyka kulinarna, w przeciwieństwie do wielu innych elementów turystyki kulturowej, jest uniwersalnym produktem, który można promować na rynkach zagranicznych - również takich, gdzie tradycyjnie pojęte dziedzictwo kulturowe może nie robić dużego wrażenia (np. Włochy, Francja).





Kuchnia Wielkopolska

Jedna z bardziej charakterystycznych i lepiej opisanych, a zarazem mało znana polska kuchnia regionalna. Powstała z połączenia wpływów Polski centralnej, kuchni niemieckiej i czeskiej. Zdecydowanie odmienna od stereotypowej “kuchni polskiej”, opartej głównie na potrawach kresowych i małopolskich.

Cechuje ją wewnętrzne zróżnicowanie, przywiązanie do lokalności, wyraźna sezonowość, obecność wyrazistych lokomotyw produktowych, na których łatwo oprzeć promocję.

Do typowych elementów należą dania z ziemniaków, kaczka i gęcina, ser smażony, rogal świętomarciński, andruty kaliskie, olej rydzowy.



Realizacja projektu z dofinansowaniem MSiT

W ramach otwartego konkursu ofert na dofinansowanie realizacji zadań publicznych z zakresu części 40 budżetu państwa - Turystyka pn. Program wsparcia turystyki, organizowanego przez Ministerstwo Sportu i Turystyki Wielkopolska Organizacja Turystyczna otrzymała dofinansowanie w wysokości 169 000 zł na realizację projektu opracowania i wdrożenia nowego produktu turystyki kulinarnej.

Całkowita wartość projektu (wraz z wkładem własnym) wyniesie 201 000 zł. Czas realizacji projektu to maj - grudnia 2026.



Realizacja projektu z dofinansowaniem MSiT

Elementy realizacji:

1. Audyt stanu turystyki kulinarnej, analiza potencjału dla dalszego rozwoju
2. Opracowanie strategii rozwoju nowego markowego szlaku turystyki kulinarnej
3. Wyłonienie liderów rynku i zaproszenie ich do współpracy
4. Opracowanie identyfikacji wizualnej szlaku, wraz z jego docelową nazwą
5. Warsztaty szkoleniowe dla nowych członków szlaku
6. Sesja fotograficzna
7. Wydanie folderu promocyjnego nt. kuchni wielkopolskiej

Zakłada się powierzenie realizacji zadań zewnętrznemu wykonawcy, przy zachowaniu pełnej kontroli nad procesem twórczym (co-creation).



wielkopolska
wielka historia
wielka przygoda

**2026
Q2**

Audyt i analiza

Opracowanie strategii rozwoju

**2026
Q3**

Opracowanie i wdrożenie
identyfikacji wizualnej szlaku

Wyłonienie liderów rynku i
zaproszenie ich do współpracy w
ramach szlaku kulinarnego

Sesja fotograficzna

**2026
Q4**

Szkolenie dla członków szlaku

Wydanie folderu nt. kuchni wielkopolskiej

RAMOWY PLAN DZIAŁAŃ

Ogólna charakterystyka szlaku kulinarnego

- Nowy szlak turystyki kulinarnej zarządzany przez WOT, bez potrzeby powoływania nowego zarządcy.
- Szlak niemający postaci liniowej i niewyznaczony w terenie - bliżej idei sieci powiązanych wspólnie miejsc, posiadających spójne oznakowanie i wspólną promocję.



Ogólna charakterystyka szlaku kulinarnego

- Własna marka i identyfikacja wizualna. Spójny element marki turystycznej Wielkopolski.
- Szlak służy promocji kuchni wielkopolskiej, kuchni inspirowanej regionalnymi tradycjami oraz lokalnych produktów wysokiej jakości.
- Funkcja turystyczna nadrzędna - szlak obejmować będzie wyłącznie miejsca oferujące doświadczenie kulinarne.



Ogólna charakterystyka szlaku kulinarnego

- Wewnętrzne sieciowanie z lokalnymi dostawcami.
- Współpraca z szerokim otoczeniem biznesowym - zarówno instytucjami związanymi bezpośrednio z promocją i rozwojem turystyki, jak i związanymi z branżą HoReCa i rolniczą.
- Elastyczna, modułowa struktura zapewnia wysoką trwałość efektów projektu oraz otwartość na nowych członków.





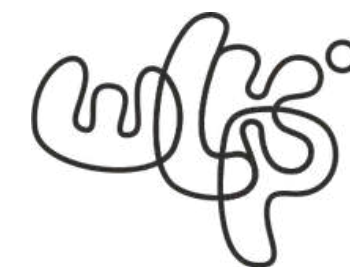
Członkowie szlaku

- Tylko obiekty zgodne z profilem szlaku
- Dobrowolne uczestnictwo
- System okresowej certyfikacji
- Wieloletnia współpraca
- Zestaw praw i obowiązków członka szlaku



Członkowie szlaku

- Restauracje serwujące tradycyjne dania kuchni regionalnej
- Restauracje serwujące dania inspirowane kuchnią regionalną
- Restauracje serwujące dania przygotowywane z lokalnie wytwarzanych produktów, pod warunkiem wskazania pochodzenia tych składników
- Cukiernie i kawiarnie serwujące tradycyjne ciasta i wyroby cukiernicze
- Miejsca wytwarzające produkty spożywcze, pod warunkiem możliwości konsumpcji na miejscu w przeznaczonym do tego, komfortowym miejscu lub organizowania warsztatów kulinarnych lub degustacji



wielkopolska
wielka historia
wielka przygoda



Zasady członkostwa

Członkami szlaku nie mogą być:

- Restauracje serwujące kuchnię typową dla innych krajów lub kultur (np. pizzerie, restauracje azjatyckie, gruzińskie, tapas bary).
- Restauracje, w których tzw. kuchnia europejska stanowi znaczny element oferty, a dania regionalne nie są wyraźnie wyróżnione w menu.
- Lokale, których głównym elementem oferty jest sprzedaż napojów alkoholowych, chyba że są to napoje wytwarzane na miejscu (mikrobrowary, destylarnie, winnice).



Zasady członkostwa

Członkami szlaku nie mogą być:

- Restauracje i inne lokale, których główną działalnością jest organizacja wesel i innych imprez zamkniętych.
- Producenci żywności, którzy nie mają w ofercie warsztatów, pokazów lub degustacji (piekarnie, masarnie, tłocznie olejów, serowarnie).
- Firmy cateringowe lub prowadzące sprzedaż wyłącznie podczas imprez i wydarzeń.
- Obiekty gastronomiczne bez stałego adresu lub mobilne (foodtrucki).



wielkopolska
wielka historia
wielka przygoda

PILOTAŻ PROJEKTU

Etap pilotażowy projektu zakłada pozyskanie do współpracy około 15 restauracji i innych obiektów, wyłonionych jako lokalni liderzy w ramach prac nad strategią rozwoju szlaku.

Pozwoli to na łatwiejsze wdrożenie założeń projektu, a także dopracowanie koncepcji w łatwym do kontrolowania środowisku jak i czerpać z doświadczenia i opinii uznanych gastronomów.

Jak można się włączyć?

- Poszukiwanie lokalnych partnerów - ukrytych diamentów w postaci zarówno lokali gastronomicznych, jak i regionalnych dostawców oferujących tradycyjne produkty
- Propagowanie idei i standardów nowego szlaku turystyki kulinarnej na swoim terenie, co w przyszłości pozwoli rozszerzyć zakres szlaku o kolejne miejsca
- Aktywna promocja turystyki kulinarnej, korzystanie z nazwy i logo szlaku w swoich publikacjach





**DZIEKUJE ZA
UWAGĘ!**