

**Cookies** Nasz serwis używa plików cookies do prawidłowego działania strony. Korzystanie z serwisu bez zmiany ustawień dla plików cookies oznacza, że będą one zapisywane w pamięci urządzenia. Ustawienia te można zmieniać w dowolnym momencie w przeglądarce internetowej. [Więcej informacji zamieszczamy w naszej Polityce prywatności.](#) [Zgadzam się](#)



POLSKA  
ORGANIZACJA  
TURYSTYCZNA

# AKTUALNOŚCI TURYSTYCZNE.pl



Czwartek | 10.04.2014

ZDROWIE I URODA POT ROT I LOT PRODUKT TURYSTYCZNY INFORMACJA TURYSTYCZNA LUDZIE BRANZY NOWOSCI WYDAWNICZE KONFERENCJE KALENDARZ IMPREZ FEJLTON

Szukaj... [Szukaj](#)

[Certyfikaty POT](#) | [Najlepsze Centrum IT](#) | [Zgłoszenie oferty na weekend](#) [Powrót do strony głównej](#)

[Wpisz swój email](#) [Zamów Newsletter](#)

Dzień Ekspertki Polskiej Organizacji Turystycznej

## Jak zarobić na usługach turystycznych. Kolejna odsłona



Od prawej Wojciech Ławniczak i dr Marcin Chłodnicki ...  
Więcej

Gdy postrzeganie świata typowe dla artystów, projektantów, stylistów zastosuje się przy opracowaniu usług turystycznych, nabierają one nowego sensu, zachęcają do kreatywności, pobudzają twórczą wyobraźnię. Z kolei, jakim fenomenem zamożności może stać się oferta turystyki kulinarnej. Tym tematom poświęcone zostały zajęcia dla właścicieli, administratorów, osób zarządzających produktami turystycznymi oraz przedstawicieli lokalnych

organizacji turystycznych w dniu eksperckim Polskiej Organizacji Turystycznej podczas targów Lato.

"Service design, czyli innowacja w projektowaniu usługi turystycznej". Nieoczekiwane zestawienie pojęć. Do niedawna. Service design zdobywa popularność. Termin ten oznacza innowacyjne podejście do projektowania usług, prowadzące do konkretnych rozwiązań w różnych sferach życia firm, instytucji lub organizacji - tworzenia innowacyjnych usług lub poprawy istniejących, lepszej organizacji pracy i większej użyteczności. Pomaga zwiększać przychody, ułatwia optymalizację kosztów działalności marketingowej i pozytywnie działa na wizerunek marki. Aby uruchomić tę skomplikowaną i brzmiącą ławnie pozytywnych skutków, trzeba włączyć myślenie projektowe, czyli angielszczyzna service thinking. Wystarczy kilka przykładów, aby terminy service desing i service thinking zostały oswojone i stały się oczywiste. Uczestników warsztatów POT wprowadzili w świat owego procesu myślowego dwaj specjaliści w tej trudnej dziedzinie Wojciech Ławniczak i dr Marcin Chłodnicki.

Proces projektowy w pigułce

Oto stacja benzynowa w RPA. Jak przyciągnąć do niej klientów, jak sprawić, aby o zatankowaniu w niej benzyny myśleli niczym o jednej z radośniejszych chwil w życiu. Właściciele stacji zaaranżowali przy dystrybutorach paliwa stanowiska niczym w pit-stopie F1, pozwalające kierowcom rozpędzać się po zatankowaniu z maksymalną prędkością na określonym i przygotowanym odcinku zjazdu ze stacji i tym samym uczestniczyć w konkursie na czas dnia triumfalnie wyświetlanym na specjalnych tablicach. Efekt przerósł oczekiwania właścicieli stacji. Klientów z żyłką sportową nie brakuje, i oni wybierają tę a nie inne stacje. Inny przykład. Placówki UMPQUA Bank Plaza w stanach Oregon, Waszyngton i Kalifornia, które w swoich salach recepcyjnych witają klientów wystrójem eleganckiego hotelowego lobby. Efekt obliczony jest na wygodę, relatywne spowolnienie czasu, zadowolenie się w świecie finansów, co wobec tradycyjnie bezosobowych, biurowo-sterylnych wnętrzy innych banków procentuje u klienta rodzajem błogostanu prowadzącym do nastawienia lojalnościowego i podzielenia się tym wyjątkowym doznaniem z innymi. Efekt: wzrost liczby klientów.

Oto BlaBlaCar - największy europejski serwis łączący kierowców dysponujących wolnymi miejscami z osobami szukającymi transportu oraz towarzystwa podczas podróży, mówiąc inaczej to narzędzie do carpoolingu - nowoczesnego autostopu za pośrednictwem Internetu. Zasadą działania portalu u wspólnych przejazdów jest dzielenie się przez kierowców kosztami swoich przejazdów z pasażerami. Z Warszawy do Turku w Finlandii, z Krakowa do Częstochowy, z Gdyni do Ystad w Szwecji. Proszę bardzo.

POT

Prestiż zamieniony na zysk

[Czytaj więcej >>](#)

Destynacje z polskiej sieci EDEN stawiają na turystykę zrównoważoną

[Czytaj więcej >>](#)

Europejski laur na ITB 2014

[Czytaj więcej >>](#)

Kibice proszeni na parkiet

[Czytaj więcej >>](#)

Pożegnaliśmy J. Juliusza Sochana

[Czytaj więcej >>](#)

09.04.14

AVE: 0 zł;

To tylko trzy z wielu przykładów innowacyjnego myślenia o usłudze, kliencie i zysku. W dowolnej sferze życia. Co je łączy? Wojciech Ławniczak i dr Marcin Chłodnicki uzmysłowili słuchaczom, że service design wymaga "wyjścia zza biurka" i umiejętnego spojrzenia krytycznym okiem na rozwiązywany problem. Umiejętnego, bo będącego elementem zdroworozsądkowego procesu kreatywnego, wykorzystującego siłę tkwiącą w inteligencji emocjonalnej i empatii. Prowadzący podzielił proces myślenia projektowego na pięć czytelnich etapów:

- obserwuj / zrozum / poczuj
- zdefiniuj problem
- zaproponuj rozwiązanie
- twórz szybko prototypy
- testuj / zrób + poprawiaj.

Aby przenieść proces takiego rozumowania w sferę produktu turystycznego i związanych z nią usług, zaproponowali dwuosobowym grupom, na jakie podzielił uczestników warsztatów, zaprojektowanie dla partnera, w oparciu o jego dotychczasowe doświadczenia, satysfakcjonującej wizyty w muzeum. Punktem wyjścia było wystudowanie potrzeb partnera, bo słuchanie innych to inwestycja, narzędzie, które można wykorzystać w codziennej pracy, aby móc poprawiać w oczach klienta wizerunek usługi czy marki. Proces myślenia projektowego został uruchomiony. Odpowiedzi na pytania, które leżały u podstaw warsztatu w Dniu Eksperymentalnym Polskiej Organizacji Turystycznej - Na czym powinna polegać innowacyjność w podejściu do produktów turystycznych? W jaki sposób wprowadzać do praktyki nowe, ulepszone metody tworzenia i promowania produktów turystycznych, zarządzania nimi i świadczenia usług klientom? - leżą już w gestii zainteresowanych.

Mamy asa w rękawie

"Fenomen turystyki kulinarnej - komu smakuje, komu się oplota, jak tworzyć ofertę?"



Animator i admirał turystyki kulinarnej Hubert Gonera... Więcej

Tuzem dla Polski jest turystyka kulinarna. Stanowi sposób na biznes, na lokatę kapitału, na promocję i rozwój regionu, bo w każdym z nich tkwi w tym względzie potencjał nie do przecenienia.

Turystyka ta jest bowiem bardziej dochodowa niż uważana do tej pory za lokomotywę finansową - turystyka konferencyjna - udowodnił Hubert Gonera, znany w branży marketingu miejsc właściciel agencji marketingowej Landbrand i ekspert w zakresie promocji miast i regionów. Przykłady aż się skrzyły od smaków, zapachów, i dochodów w tle.

Lubuskie. Pałac Mierzein pod Zieloną Górą proponujący Wellness & Wine Resort. Wino jest tu pasją i stylem życia. Jako jedyny w Polsce obiekt tego typu Pałac posiada własną winnicę, przetrwornie i pinwice winną. Cenne właściwości smakowe oraz znany od wieków dobroczynny wpływ owoców winogron na zdrowie i urodził się idea jego właścicieli inspirowana do stworzenia unikalnej oferty pobytowej zarówno dla osób lubiących aktywny wypoczynek, jak i ceniących spokój, dla rodzin z dziećmi czy klientów biznesowych. Miejsce wina doskonale komponują się z daniami kuchni polskiej i europejskiej, serwowanymi w restauracjach, korzystających z unikatowych lokalnych produktów, takich jak rukiew wodna.

Pomorskie. Karczma Piwna Gdańsk Bowke - miejsce, w którym można poczuć portowy klimat sprzed 200 lat, rozkoszując się smakiem polskiej kuchni i najlepszych trunków. W restauracji "Gdańsk Bowke" każdego dnia kucharze wkładają całą swoją pasję i umiejętności w przygotowanie wyjątkowych potraw, które - jak wieść niesie - zadowalają największych nawet smakoszy i amatorów tradycyjnych, polskich smaków. Na łasuchów czekają pyszne praliny wypełnione likierem Goldwasser oraz doskonała aromatyczna kawa przygotowana z dbałością o najmniejszy nawet szczegół. Piwosze degustują piwo z regionalnych browarów, w tym naturalne, niepasteryzowane piwo "Gdańsk Bowke", warzone specjalnie przez mały, rodzinny browar, z uwzględnieniem wielowiekowych tradycji i najlepszych gdańskich piwowarów.

Warszawa. Atelier Amaro - pierwszy polski lokal z gwiazdką Michelin, przyznaną w 2013 roku i nadal jedyny w kraju, który może się pochwalić tym tytułem. Restauracja bardzo elitarna, elegancka, dla osób, które ciągle poszukują nowych wrażeń smakowych. Wizyta w Atelier Amaro to przeżycie dla zmysłów. Kuchnia molekularna i kucharz, korzystający z tego, co odkrył naukowiec, czyli Wojciech Modest Amaro, najwybitniejszy polski kreator smaku zadziwia gości w swojej nowej restauracji. Dania są bardzo kreatywne, przygotowywane ze świeżych, sezonowych składników, z wymyślnymi dodatkami, jak np. popiół z siana. Ta kuchnia ma bawić również wizualnie. Dymiące kiełki grochu przygotowane w ciepłym azocie. Tatar z sarny, ze świeżo tartym chrzanem, solą morską, owocami czarnego bzu, brzosznią, arbuzem wódką aromatyzowanym, podgrzybkami marynowanymi w cytrynie, łodami z aronią z estragonem, olejem z lnu i siekanym szczawiem. Rozkosz dla podniebienia za stosowną cenę, ale zdecydowanie warto.

To tylko trzy przykładowe perełki kulinarne. A jest ich wiele. Inicjatywy szerzej pomyślane to szlaki kulinarne, które sukcesywnie opasują Polskę wzdłuż i wszerz. Przypomnijmy kilka. Szlak Kulinaryny "Śląskie Smaki", który tworzą restauracje i lokale gastronomiczne serwujące dania regionalne przygotowywane według tradycyjnych receptur, pokazujące to, co w miejscowej kuchni najlepsze. Podróżując Szlakiem można skosztować typowej kuchni śląskiej, ale również jurajskiej, zagłębiowskiej, czy beskidzkiej i przekonać się jak bardzo różnorodną są w niej smaki. Warto spróbować typowej kuchni śląskiej: rolady z kluskami i modrą kapustą, wodzionki czy hekli, ale również potraw mniej znanych: galuszek, gęsih pipek, kućmoka i kurziny.

09.04.14

AVE: 0 zł;

Małopolski Szlak Oscypkowy, który łączy 31 bacołek, pozwala nie tylko spróbować świeżych wyrobów z mleka owczego (oscypka, bryndza, bundzu, żentycy i redykołek), ale i poznać metody ich produkcji. Bacołki na Szlaku Oscypkowym: Kuźnice, Kalatówki, Bacołka pod Regłami, Dolina Chochołowska, Dolina Kościeliska, Bustryk, Baliówka, Turbacz, Czorsztyn, Jaworki, Nowy Targ Lotnisko, Dursztyn, Kowanięc, Leśnica, Gliczarów Górny, Biały Dunajec - Lubelki, Łapsze Wyżne, Łapsze Niżne, Zarymbek Wyżny, Brzegi, Murzasichle, Polana Rusinowa, Wierchomla, Ratulów, Zubrzyca Górna, Konina, Biała Śródkowa.

Szlak Kulinarny Ponidzia i Powiśla, którym kieruje CIT w Busku Zdroju, gdzie prezentowane są miejsca, w których można kosztować regionalnych produktów i potraw pochodzących z gospodarstw agroturystycznych oraz niewielkich firm, zajmujących się produkcją żywności tradycyjnymi metodami: miodu weteckiego, zupy czosnkowej, pączków z Widuchowy, wędlin z pieca chlebowego, galusa, kaszanki-szarbianki czy dżemu z marchwi, wina czereśniowego i morawińskiego, anyżówki, śliwownicy. Szlak obejmuje Busko-Zdrój, Solec-Zdrój, Stopnię, Pacanów i Europejskie Centrum Bajki, gminę Czarnocin ze zreborem ariańskim, Opatowiec, Skansen Wsi Polskiej Morawiany, małowaną wieś, czyli Zalpie i Wiślice.

Przykłady można by mnożyć. Są przede wszystkim jeszcze miejskie szlaki kulinarne. Białostocki Szlak Kulinarny, prezentujący bogactwo województwa podlaskiego, tygiel wpływów kuchni litewskiej, białoruskiej, rosyjskiej, tatarskiej, żydowskiej i ukraińskiej. Najczęstszymi składnikami regionalnych potraw są tu ziemniaki i grzyby, a najbardziej znane z lokalnych specjałów to babka ziemniaczana, kartacze i kiszka ziemniaczana. Szlak walczy o przypomnienie dawnej chwały pieczywa żydowskiemu o nazwie "białys", które przed wojną było najpopularniejszym specjałem białostockim sprzedawanym wprost z ulicy. Dziś białys cieszy się nadal ogromną popularnością, lecz nie na Podlasiu, tylko w Nowym Jorku.

Szlak Kulinarny Centrum Gdyni - pomysł promujący zwiedzanie miasta w bliskiej relacji z dobrą kuchnią. Lokale na szlaku to przede wszystkim restauracje o gdynskim rodowodzie, podobnie jak sama Gdynia zrodzone z "morza i marzeń". Dla właścicieli stanowią prawdziwą pasję i miłość, wyrażaną jakością i pomysłowością oferty kulinarnej oraz oryginalnym wystrojem.

W Gdańsku w 2013 roku zainaugurowano już działanie szlaku kulinarnego. Inicjatywy gonią inicjatywy: Noc Restauracji - impreza, w której udział biorą wyselekcjonowane, autorskie restauracje z polskich miast, reinterpretujące regionalne składniki i receptury kulinarne. Projekt "Kulinarne Poznań", promujący ofertę jakościowych restauracji w Poznaniu. Pomysłodawcą i organizatorem wielu z wymienionych inicjatyw jest właśnie niestrudzony prekursor wykorzystania kulinariów w branding i turystyce Hubert Goner.



Moderująca spotkanie Anna Księżnik ... Więcej

11 grudnia 2013 roku czterdzieści osób, wśród nich twórcy szlaków kulinarnych, restauratorzy, hotelarze, przedstawiciele przedsiębiorstw turystycznych, izb gospodarczych, agencji i stowarzyszeń, resortu rolnictwa i rozwoju wsi, samorządów, regionalnych organizacji turystycznych - wzięło udział w spotkaniu, na którym podjęto wstępne ustalenia dotyczące powołania z inicjatywy Polskiej Organizacji Turystycznej, konsorcjum polskich szlaków kulinarnych. W rozumieniu filozofii rozwoju krajów Unii Europejskiej reprezentowanej przez Komisję Europejską, konsorcja stanowią ten typ powiązań, który sprawdza się we współczesnej gospodarce najlepiej. Na realizację projektów zgłaszanych przez konsorcja będą w najbliższej perspektywie

finansowej przede wszystkim kierowane środki unijne.

Jak przypomniała moderująca spotkanie Anna Księżnik, kierowniczka sekcji w Departamencie Rozwoju Regionalnego POT, przyszłoroczna edycja konkursu Komisji Europejskiej na Najlepsze Europejskie Destynacje Turystyczne EDEN, koordynowanego w Polsce przez Polską Organizację Turystyczną, poświęcona będzie promowaniu miejsc i obszarów turystycznych w Europie wyróżniających się ofertą gastronomiczną. Intensywna promocja konkursu, udział regionów prezentujących szlaki kulinarne i właścicieli obiektów słynących z dobrej kuchni, powinno spopularyzować turystykę kulinarną w większym niż dotąd stopniu. Turystyka kulinarna może stać się polskim hitem. Do konkursu mogą przystąpić także laureaci ubiegłorocznych edycji. W gronie faworytów znajdują się między innymi biorący udział w Dniu Eksperymentu Lucyna i Arkadiusz Okonowiec, właściciele pensjonatu Uroczysko Zaborek z Janowa Podlaskiego, laureata nagrody Internautów w edycji konkursu EDEN w 2013 roku.

Wojciech Ławniczak - doradca specjalizujący się w obszarze B2B, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień związanych z usługami. Doradca polskim małym i średnim przedsiębiorcom oraz sektorowi publicznemu w rozwoju, realizując projekty, w których ramy wyznaczają strategie, marka, innowacje i service design. Jego klientami byli m.in. Europejski Bank Innowacyjny, Ministerstwo Spraw Zagranicznych, Ministerstwo Infrastruktury. Wykłada na kierunku Innowacyjne Zarządzanie Marką w Wyższej Szkole Bankowej w Poznaniu oraz Wrocławiu, a także w Szkole Biznesu Politechniki Warszawskiej. Jest członkiem Instytutu Biznesu Rodzinnego, Inicjatyw Firm Rodzinnych oraz The Chartered Institute of Marketing. Współorganizator projektu Global Service Jam w Polsce.

Dr Marcin Chłodnicki - wykładowca Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu oraz członek Service Design Network, European Academy of Marketing i współzałożyciel SDN Polska. Stworzył metodologię wzornictwa usług (service design management) dla Instytutu Wzornictwa Przemysłowego. Członek jury konkursu Dobry Wzór i autor kilkunastu artykułów naukowych, poradnikowych i kilku książek. Współpracuje z projektantami na całym świecie, przy tworzeniu banków, ubezpieczeń, sieci handlowych, salonów dla telekomunikacji oraz kancelarii prawnych i podatkowych, poradni lekarskich. Inicjator projektu Global Service Jam w Polsce oraz kierownik studium podyplomowego Service Design w sektorach kreatywnych na UE w Poznaniu.

Hubert Goner - właściciel firmy Landbrand, wyspecjalizowanej w budowaniu marek miejsc i kreacji produktów turystycznych. Pomysłodawca i organizator Nocy Restauracji, imprezy, w której

09.04.14

AVE: 0 zł;

udział biorą wyselekcjonowane, autorskie restauracje z polskich miast reinterpretując regionalne składniki i receptury kulinarne. Współtwórcą miejskich szlaków kulinarnych w Gdyni - "Szlak Kulinaryny Centrum Gdyni" oraz Białymstoku "Białostocki Szlak Kulinaryny". Pomysłodawca i operator projektu "Kulinaryny Poznań", promującego ofertę jakościowych restauracji w Poznaniu. Organizator Akademii Kulinarnej Poznania, w ramach której najlepsi szefowie kuchni w miód e szkolą w swoich restauracjach. Pomysłodawca projektu "Kolej na Wielkopolskie Smaki" łączącego wysokiej jakości gastronomiczny produkt regionalny ze zrównoważoną turystyką. Ekspert Konsorcjum "Polskie Szlaki Kulinarne" akredytowanego przy Polskiej Organizacji Turystycznej. Autor kilkunastu strategii i programów rozwoju turystyki dla jednostek samorządu terytorialnego i organizacji turystycznych z terenu całego kraju.



Tweeńnij

Dodaj do notatnika

Copyright (c) 2008-2012 Polska Organizacja Turystyczna

Strona główna - Aktualności Turystyczne | Kontakt | Poleć stronę | Adres redakcji | Reklama | Polityka Prywatności