



P O M O R S K I E  
prestige

# Pomorskie Business Summit



**Interreg**  
Baltic Sea Region



Co-funded by  
the European Union



RESILIENT ECONOMIES AND COMMUNITIES

**BASCIL**



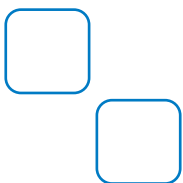
Pomorska Regionalna  
Organizacja Turystyczna

**Agencja Rozwoju Pomorza S.A.**



Spółka Samorządu  
Województwa Pomorskiego





Szanowni Partnerzy,

mamy przyjemność zaprosić Państwa na wyjątkowe wydarzenie dedykowane partnerom Pomorskie Prestige jakim jest konferencja Pomorskie Bussines Summit, która odbędzie się **27 listopada 2023 w PROGRES EVENT & CONFERENCE, ul. Słowackiego 17 w Gdańsku.**

Do udziału w konferencji zaprosiliśmy polskich i zagranicznych ekspertów z zakresu turystyki, kulinariów i produktów lokalnych. Gwiazdą wydarzenia będzie Karol Okrasa - jeden z najbardziej utalentowanych szefów kuchni swojego pokolenia. Wykłady zagranicznych prelegentów będą tłumaczone na język polski.

Osoby zainteresowane uczestnictwem w szkoleniu proszone są o uzupełnienie [Formularza Zgłoszeniowego](#) do dnia 20.11.2023 r.

**Do udziału w konferencji zapraszamy partnerów Pomorskie Prestige, członków projektu BASCIL oraz stowarzyszeń lokalnych. Każdy z Partnerów może zgłosić jednego przedstawiciela.**

Wydarzenie jest realizowane w ramach projektu Bascil - Innovative Solutions for the Rural Food Production Sector to Diversify into Sustainable Culinary Tourism Services współfinansowanym z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR) w ramach programu Interreg Region Morza Bałtyckiego 2021-2027.

## Program spotkania

---

08:45 – 09:00	rejestracja		
09:00 – 09:45	wykład 1	Karol Okrasa	Dlaczego mniej znaczy lepiej. Promocja przez pryzmat jakości a nie ilości.
9:45 – 10:30	wykład 2	Magdalena Tomaszewska-Bolątek	Turystyka dostosowana do skandynawskich potrzeb (w tym kulinarna).
10:30 – 11:00	przerwa kawowa		
11:00 – 12:00	wykład 3	„Dziki Szef Kuchni” Erik Brännström	Inspiracja i dzielenie się doświadczeniami Erika. Dowiedz się, czego wymaga skandynawski klient i jak się zachowuje. Dowiedz się i zainspiruj się doświadczeniami z branży wrażeń.
12:00 – 13:00	lunch		
13:00 – 13:45	wykład 1	Niclas Fjellström	Europejskie dziedzictwo kulinarne. Możliwości dla lokalnych producentów żywności w branży turystycznej.
13:45 – 14:15	wykład 2	„Dziki Szef Kuchni” Erik Brännström	Doświadczenia najlepszych lokalnych producentów ze Skandynawii.
14:15 – 15:00	wykład 3	Hubert Gonera	Trendy kulinarne w 2023 i 2024 roku.
15:00 – 15:45	przerwa kawowa		Prezentacje lokalnych producentów z projektu Bascil.
15:45 – 16:15	wykład 4	Kristi Terep „Meemeistrid“ (honey and honey products)	Dobre praktyki producentów lokalnych.

---



## Karol Okrasa

Jeden z najbardziej utalentowanych szefów kuchni swojego pokolenia. Zawodowe szlify zdobywał w hotelu Le Meridien Bristol, gdzie został pierwszym polskim szefem kuchni. We wrześniu 2010 otworzył autorską restaurację „Platter by Karol Okrasa” w hotelu Intercontinental w Warszawie, która doskonale wpisała się na mapę kulinarnych miejsc w stolicy, jako ta, która w rankingu Poland 100 Best Restaurant Awards 2019 zajęła zaszczytne pierwsze miejsce.

Styl jego gotowania świetnie znają telewizzowie. Już od lat Karol Okrasa prowadzi popularne programy tj. „Kuchnia z Okrasą”, „Smaki czasu z Karolem Okrasą”, a ostatnio „Okrasa łamie przepisy” w którym sięga do starych, wypróbowanych przepisów, by odkryć ich smak na nowo.

Oprócz pasji do gotowania jest wielkim miłośnikiem podróży, które są często inspiracją do wprowadzania nowych, oryginalnych i wyszukanych smaków w jego kuchni.



## dr Magdalena Tomaszewska- Bolałek

Orientalistka, specjalistka od turystyki i dyplomacji kulinarnej, marki narodowej i marketingu miejsc, kierowniczką Food Studies na Uniwersytecie SWPS. Autorka książek o kulturach kulinarnych i zdobywczyni wielu światowych nagród w tym: wielu Gourmand World Cookbook Awards, Prix de la Littérature Gastronomique, Diamond Cuisine Award i Nagrody Magellana. Prowadzi kursy, szkolenia oraz wykłady. Promuje kuchnię polską za granicą. Prowadziła wykłady o polskiej kulturze kulinarnej dla Guangdong University of Foreign Studies, Pekinńskiego Uniwersytetu Studiów Międzynarodowych Er Wai czy Chulalongkorn University w Bangkoku.



## „Dziki Szef kuchni” Erik Brännström

Odkąd pamiętam, kochałem jedzenie i przygotowywałem je tak, jakby było pudełkiem eksperymentalnym ze smakami, teksturami, smakiem, zapachami i dźwiękami. Inspiracja zawsze mnie fascynowała i sprawiała, że pchałem moje gotowanie do przodu nie po to, aby komukolwiek coś udowodnić, ale z pragnienia i ciekawości tego, co można stworzyć ze składników z otaczającego nas lasu i morza.

Moja podróż rozpoczęła się przy kuchence w małej wiosce w Västerbotten w północnej Szwecji, gdzie spędzałem czas w kuchni z mamą i babcią.

Podróżowałem i pracowałem w Anglii, basenie Morza Śródziemnego, Kanadzie, Azji i w wielu miejscach w Szwecji, ale zawsze zaczynam od moich korzeni i fundamentów, które zbudowałem.

Dowiedz się, czego wymaga skandynawski klient i jak się zachowuje. Ucz się i inspiruj się doświadczeniami z branży doświadczeń, którymi podzielę się z wami wszystkimi. Z ponad 30-letnim doświadczeniem w hotelach i restauracjach, a także w organizacji wydarzeń i branży hotelarsko-gastronomicznej w Szwecji.

Podczas tego wykładu otrzymasz wiele inspiracji i podzielisz się niektórymi doświadczeniami Erika.



## Niclas Fjellström

Globalny koordynator Sieci dziedzictwa kulinarnego  
Mieszka w Szwecji, ale uważa się za obywatela świata.

Od wczesnego dzieciństwa wychowywany w duchu ciężkiej pracy, dobrych zapachów i smacznego jedzenia z rodzinnych restauracji.

Zwiedził kawał świata, a w szczególności świat kultury kulinarnej.

Koordynuje sieć Dziedzictwa Kulinarnego od 2012 roku.

Na co dzień pracuje nad działaniami sieci i różnymi projektami związanymi z żywnością i kulturą, kontaktując się z ponad 25 krajami.

Prelegent na różnych wydarzeniach i konferencjach w dziedzinie turystyki, kultury kulinarnej, gospodarki i lokalnej produkcji żywności.

Jako prelegent inspirował publiczność w Austrii, Białorusi, Belgii, Chorwacji, Czechach, Danii, Estonii, Finlandii, Gruzji, Niemczech, Łotwie, Litwie, Mołdawii, Norwegii, Polsce, Hiszpanii, Szwecji, Turcji i na Ukrainie.



## Hubert Gonera

Oddany i zaangażowany w rozwój produktów spożywczych i turystycznych na skalę lokalną, krajową i międzynarodową.

Uwielbia podróże i gotowanie, a przede wszystkim połączenia, które tworzą te dwa światy.

Wspiera szlaki kulinarne jako narzędzie do zachowania i promocji lokalnej kultury kulinarnej. Współtworzył szlaki turystyki kulinarnej w kilku polskich regionach (Pomorskie, Podlaskie, Mazury Zachodnie) i miastach (Gdańsk, Gdynia, Poznań).

Promuje kuchnię wysokiej jakości poprzez realizację eventów i kampanii promocyjnych. Jego autorskim projektem była Noc Restauracji, która odbyła się w restauracjach w całej Polsce.

Aktywnie działa w World Food Travel Association (WFTA) największej platformie ekspertów rozwijających turystykę na fundamencie kultur kulinarnych. Od 2021 roku jest ambasadorem WFTA w Polsce.





## Kristi Terep

Kristi, urodzona w 1979 roku, jest przedsiębiorcą w rodzinnej firmie produkującej miód. Jest również liderem w kilku organizacjach pozarządowych, a jej bezpośrednim celem w przywództwie jest komunikacja i PR, co jest jej specjalnością i mocną stroną. Ukończyła Uniwersytet w Tartu na kierunku geografia (ekonomiczna/społeczna) w 2003 oraz studia magisterskie w zakresie public relations.

Mieszka w mieście uniwersyteckim Tartu z mężem Raulem i trójką dzieci, Marią, Karlem i Oskarem.

# Pomorskie Bussines Summit

