



Szlak Kulinaryny „Śląskie Smaki”®

Prezentacja nowych restauracji



Początki

Działalność Szlaku Kulinarnego „Śląskie Smaki”
zainaugurowano 23 października 2012 r.





Nośny temat

- Ponad 100 informacji w mediach
- Nowi klienci szlakowych restauracji
- Pozytywne opinie branży gastronomicznej i turystycznej
- Wiele telefonów od osób zainteresowanych wstąpieniem na Szlak, nie tylko z województwa śląskiego



Dotychczasowe działania promocyjne

- Jednolite oznakowanie lokali
- Wydawnictwo promocyjne
- Program „Rączka gotuje na Szlaku Kulinarным Śląskie Smaki”
- Promocja na targach turystycznych, w tym stoisko promocyjne Szlaku na targach GLOB





Rączka gotuje na Szlaku Kulinarnym

- Dotychczas wyemitowano 24 odcinki serii „Rączka gotuje na Szlaku Kulinarnym Śląskie Smaki”
- Premiera w soboty o godz. 18.00
- Średnia oglądalność wynosi 80 tysięcy widzów – potencjalnych klientów lokali Szlaku Kulinarnego
- Największą oglądalność miał odcinek z 23 lutego – ponad 176 tysięcy





Targi turystyczne

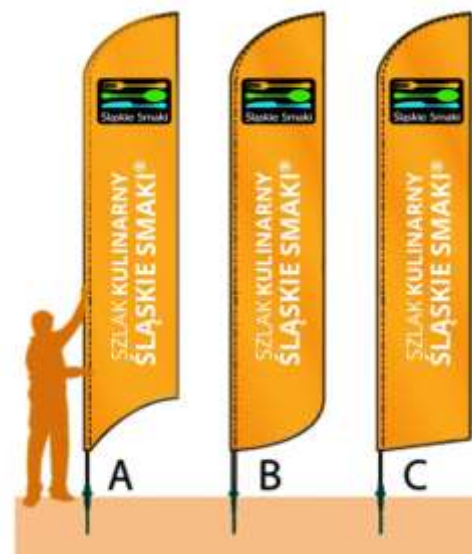
- Szlak Kulinaryny promowano na 5 krajowych (Poznań, Katowice, Łódź, Wrocław, Warszawa) i 7 zagranicznych (Moskwa, Berlin, Utrecht, St. Petersburg, Bruksela, Stutgard, Wiedeń) targach turystycznych
- Na marcowych targach GLOB w Katowicach zorganizowano osobne stoisko promocyjne Szlaku – promowało się na nich 5 lokali Szlaku Kulinarnego „Śląskie Smaki”





Jeszcze przed nami

- Szkolenia kompetencyjne dla kelnerów
- Nowe wydawnictwo
- Konkurs Poznaj Śląskie Smaki
- Dalsze oznakowanie lokali
- VIII Festiwal „Śląskie Smaki”





VIII Festiwal Śląskie Smaki

- **15 czerwca 2013 r. – Plac Ratuszowy w Bielsku-Białej**
- Konkurs kulinarny, wśród uczestniczących profesjonalistów również przedstawiciele restauracji Szlaku Kulinarnego
- Prezentacja lokali Szlaku Kulinarnego
- Występy artystyczne, w tym koncert Zespołu „Śląsk”
- Animacje dla dzieci





Szlak w oczach tworzących go lokali

Dzięki współpracy, mogliśmy uczestniczyć w targach branżowych, poznawać wielu ludzi, wymieniać się doświadczeniami oraz wspólnie gotować na wizji ze znanym kucharzem. Te działania przyczyniły się do tego, że hotel jest bardziej rozpoznawalny i chętniej odwiedzany.



Dariusz Cieśla
Hotel Dąbrówka***
w Jastrzębiu-Zdroju



Szlak w oczach tworzących go lokali

Goście restauracji są zainteresowani pomysłem Szlaku, wybierają chętniej proponowane dania a stojak z folderami, także w języku angielskim, trzeba często uzupełniać.



Tomasz Czerwiński
Hotel Polonia***
w Racibórze



Szlak w oczach tworzących go lokali

Zaobserwowaliśmy większe zainteresowanie naszą restauracją, często klienci pytają o Szlak i przynależność do niego jest dla nas kolejnym atutem. (...) Mamy nadzieję że w przyszłości przynależność do Szlaku będzie dalej kojarzona z dobrą jakością i smaczną kuchnią oraz będzie wyznaczało wysoki poziom sztuki kulinarnej.



Krzysztof Grzybowski
Restauracja Pod Białym Orłem
w Łaziskach Górnych



Szlak w oczach tworzących go lokali

Ještěśmy zadowoleni z udziału w projekcie Szlak Kulinarny Śląskie Smaki. Dzięki reklamie zapewnionej przez Śląską Organizację Turystyczną i promocji telewizyjnej w programie Remigiusza Rączki zwiększyło się zainteresowanie naszą regionalną kopą ornontowicką, a tym samym wzrósł popyt na ten produkt.



Stanisław Cichoń
Cukiernia Cichoń
w Ornontowicach



Szlak w oczach tworzących go lokali

Karczmie Rogatej przynależność do Szlaku dała możliwość pokazania naszej tradycyjnej beskidzkiej kuchni oraz przedstawienia naszego menu, które opiera się na staropolskich recepturach, po które coraz częściej sięgamy w domach. Po emisji programu wielu bielszczan odwiedziło karczmę Rogatą, aby degustować potrawy, które gotowaliśmy wspólnie na antenie TVP Katowice. Dzięki temu zdobyliśmy nowych sympatyków naszej kuchni, którzy często goszczą w naszych progach.

Sabina Cul
Karczma Rogata
w Bielsku-Białej





Szlak w oczach tworzących go lokali

Zdarzają się goście, którzy po przeczytaniu artykułu w gazecie, czy obejrzeniu odcinka programu „Rączka gotuje” przejeżdżają 40-50 km, aby zasmakować naszych śląskich rolad czy kopy pszczyńskiej.



Marek Ryguła
Restauracja Zacisze
w Pszczynie-Brzeźcach



Szlak w oczach tworzących go lokali

Projekt Śląskich Smaków nie tylko musi, a ze wszech miar ma prawo być bardzo wysoko i dobrze oceniony. Certyfikat Szlaku Kulinarnego to wartość dodana dla lokali czy restauracji, w których jakość była od zawsze, ale nie zawsze byliśmy w stanie ją tak mocno zaakcentować, jak dzieje się to dzisiaj dzięki projektowi Śląskiej Organizacji Turystycznej.



Tomasz Plebankiewicz
Restauracja Leśniczówka
w Istebnej



Poznaj Śląskie Smaki

- Program lojalnościowy
- Ulotki dostępne w lokalach Szlaku Kulinarnego i do pobrania z www.slaskiesmaki.pl
- W zamian za zamówienie dań z menu Śląskie Smaki **w co najmniej 7 lokalach Szlaku Kulinarnego** atrakcyjne nagrody od ŚOT





Zapraszam do kulinarnych
podróży po województwie!



Dziękuję za uwagę!

Agnieszka Sikorska

Dyrektor Biura

Śląskiej Organizacji Turystycznej

tel. 32 207 207 1

e-mail: agnieszka@silesia.travel

www.silesia-sot.pl

www.slaskiesmaki.pl