



# HARMONOGRAM

12 października 2026 r.  
Hotel PREZYDENT Spała

**ORGANIZATOR:**

Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego  
Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich  
Jednostka Regionalna KSOW+ Województwa Łódzkiego

**PARTNER MERYTORYCZNY:**

Stowarzyszenie Szefów Kuchni Ziemi Łódzkiej



STOWARZYSZENIE  
SZEFOW KUCHNI  
ZIEMI ŁÓDZKIEJ

**08:30 – 09:00 Rejestracja uczestników**

Kawa powitalna oraz czas na pierwsze rozmowy networkingowe

**09:00 – 09:15 Oficjalne otwarcie wydarzenia**

Wprowadzenie do idei projektu „Łódzkie na Talerzu – Kulinaryny Most”

**09:15 – 10:00 Prezentacje producentów lokalnych**

Przedstawienie oferty oraz potencjału współpracy

**10:00 – 10:30 Autorskie menu degustacyjne /część 1/**

przygotowane przez szefa kuchni Bartłomieja Pagacza

oparte na lokalnych produktach regionu łódzkiego, uzupełnione o food & wine pairing

**10:30 – 11:30 Networking rozmowy biznesowe i przerwa na kawę**

**11:30 – 12:30 Wykład ekspercki dr Piotr Dominik (Uniwersytet Vistula w Warszawie)**

Tematyka: współpraca branży HoReCa z producentami lokalnymi, znaczenie krótkich łańcuchów dostaw oraz rola produktów regionalnych w budowaniu konkurencyjnej oferty gastronomicznej

**12:30 – 13:15 Panel dyskusyjny**

prowadzony przez Stowarzyszenie Szefów Kuchni Ziemi Łódzkiej

**13:30 – 14:00 Autorskie menu degustacyjne /część 2/**

przygotowane przez szefa kuchni Bartłomieja Pagacza

oparte na lokalnych produktach regionu łódzkiego, uzupełnione o food & wine pairing



RAZEM TWORZYM  
NASZ KULINARNY MOST