

SPRAWOZDANIE Z DZIAŁALNOŚCI

Instytucji Kultury:

INSTYTUT SKRZYNKI
– Instytut Dokumentacji,
Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego
i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego

za 2023 rok



WSTĘP

INSTYTUT SKRZYNKI – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego to powiatowa instytucja kultury powstała w 2021 roku, która ma realizować zadania statutowe głównie poprzez:

- prowadzenie Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego,
- prowadzenie Szlaku Kulinarnego Powiatu Poznańskiego,
- prowadzenie ośrodka konferencyjno-szkoleniowego Powiatu Poznańskiego „Dwór Skrzynki”.

Jako samorządowa instytucja kultury Instytut Skrzynki realizuje swoją działalność przede wszystkim jako wydarzenia o charakterze nieodpłatnym (koncerty, wystawy, seanse kina letniego, spotkania tematyczne i muzyczne, pikniki rodzinne, akcje społeczne, konkursy, warsztaty), a także w uzupełnieniu działalności podstawowej wydarzenia biletowane (wybrane koncerty i tematyczne wieczory muzyczno-degustacyjne) oraz usługi płatne (restauracyjne i noclegowe). Dwór Skrzynki oraz przylegający park są w trybie ciągłym udostępniane są mieszkańcom powiatu poznańskiego i innym osobom odwiedzającym obiekt. Usługi gastronomiczne dla indywidualnych gości realizowane są jedynie w weekendy.

W roku 2023 zadania te realizowano na podstawie dotacji podmiotowej od powiatu poznańskiego, umowy sponsoringowej z PZU oraz środków własnych.

I

CENTRUM DZIEDZICTWA KULTUROWEGO I KULINARNEGO POWIATU POZNAŃSKIEGO

Centrum Dziedzictwa to część statutowej działalności Instytutu; swoje miejsce ma w Dworze Skrzynki. W 2023 roku zrealizowano działania mające na celu promocję dziedzictwa kulturowego i kulinarnego powiatu poznańskiego i regionu, które szczegółowo zostały wykazane w niniejszym sprawozdaniu w punkcie **IV Kalendarium zrealizowanych działań i aktywności**.

W tym miejscu warto jednak zwrócić uwagę na następujące działania.

1. W 2023 roku Instytut Skrzynki w ramach tworzenia podręcznej biblioteki pozyskał 322 książki i wydawnictwa dotyczące kultury, kulinariów, zwyczajów i tradycji, języka, przyrody, krajobrazu, architektury, osobistości, historii itp. regionu Wielkopolski. Podręczny zbiór jest i będzie cały czas rozbudowywany; będą mogli z niego korzystać mieszkający w Dworze Skrzynki goście, ale także studenci, uczniowie i inni odwiedzający Dwór Skrzynki (tzw. wypożyczenie na miejscu).
2. W roku 2023 Instytut Skrzynki w ramach działalności Centrum przeprowadził trzy kampanie informacyjno-promocyjne w Internecie i mediach społecznościowych.
3. Poza kampaniami edukacyjnymi w Internecie zorganizowano:
 - We współpracy z Archiwum Państwowym w Poznaniu w ramach Europejskich Dni Dziedzictwa jednodniową konferencję pt. „Prowincja wielkopolska w europejskiej przestrzeni kulturowej”

- We współpracy z powiatem poznańskim przy okazji XII Forum Szlaku Cysterskiego w Owińskach - Instytut zorganizował wykład oraz pokaz kulinarny
- 2 warsztaty dla szkół gastronomicznych – tradycje kulinarne zw. ze świętami Bożego Narodzenia oraz tradycje spożywania gęsiny w okresie obchodów dnia św. Marcina
- Kolację tematyczną jako promocję tradycji spożywania gęsiny w okresie obchodów dnia św. Marcina
- Pokazy kulinarne podczas pikników plenerowych: promocja tradycji przygotowywania konfitur, kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej, smażenia powideł śliwkowych
- Pokaz wyplatania z wikliny
- Wykłady tematyczne dot. grzybów oraz zielarstwa.

Działania te zostały szczegółowo opisane w dalszej części Sprawozdania.

Pod koniec roku 2023 Instytut przyjął wstępne założenia podjęcia we współpracy z Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie realizacji projektu „Atlas Niematerialnego Dziedzictwa Wsi Powiatu Poznańskiego”, który powinien być realizowany w latach 2024-2029.

Instytut podjął też w grudniu 2023 przygotowania do zaplanowanej na pierwszą połowę stycznia 2024 rekrutacji pracownika merytorycznego na stanowisko kierownika Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego.

II

SZLAK KULINARNY POWIATU POZNAŃSKIEGO

Szlak Kulinarny „Smaki Powiatu Poznańskiego” prowadzony jest przez Instytut od 2021 roku, od kiedy to jest dostępna strona internetowa www.smakipowiatupoznanskiego.pl, fanpage na Facebooku oraz Instagramie, kanał na YouTube „Radio Pyra”. Na w/w kanałach komunikacji zamieszczane są informacje dot. regionalnych potraw, tradycji ludowych i kulinarnych regionu, komunikaty promujące członków szlaku kulinarnego, wydarzenia kulinarne i kulturalne w powiecie poznańskim i Wielkopolsce. Promocja obejmuje także materiały filmowe udostępniane na kanale YouTube „Radio Pyra”. Na dzień 31.12.2023 szlak miał 70 członków.

1. Instytut brał udział w wydarzeniach, które znajdują się na szlaku:
 - 02.04.2023r. udział w Jarmarku Wielkanocnym w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
 - 2.09.2023 r. udział w wydarzeniu „Rumpuć Rokietnicki”
 - 23-24.09.2023 r. udział w Festiwalu Dyni w DeliParku
 - 8.10.2023 udział w wydarzeniu np. „Poznańska pyra” w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
 - 10.12.2023 r. udział w Jarmarku Bożonarodzeniowym w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.
2. Instytut zorganizował konkursy kulinarne:

- Luty 2023 r.: Konkurs Regionalny „Smak Tatar 2023” oraz na „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego” z udziałem m.in. Jana Grabkowskiego Starosty Poznańskiego w kapitule konkursowej (Wiórek) – 18 zgłoszeń
 - Kwiecień 2023: Konkurs Regionalny „Na Wielkanocnym Stole 2023” oraz „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego” (Szreniawa) – 61 zgłoszeń
 - Lipiec 2023: Konkurs Regionalny „Smaki na Lato 2023” oraz „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego” (Szreniawa) – 34 zgłoszenia
 - Wrzesień 2023: Konkurs Regionalny „Smaki z Natury w Tradycyjnych Przetworach 2023” oraz Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego (Skrzynki) – 10 uczestników, 40 zgłoszeń
 - Październik 2023: Konkurs Regionalny „Smak Pyry 2023” oraz „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego” (Szreniawa) – 34 zgłoszenia
 - Listopad 2023: Ogólnopolski konkurs kulinarny „Przekąski z gąski 2023” z udziałem m.in. Jana Grabkowskiego Starosty Poznańskiego w kapitule konkursowej (Skrzynki) – 25 zgłoszeń
 - Grudzień 2023: Konkurs Regionalny „Na wigilijnym stole 2023” oraz „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego” (Szreniawa) – 70 zgłoszeń
3. Zorganizowano i rozstrzygnięto w dniu 20 czerwca 2023 r. konkurs poetycki pt. Smaczne Fraszkki i Blubraszki (także w gwarze poznańskiej) – 38 zgłoszonych wierszy.
 4. Instytut Skrzyńki na bieżąco publikuje materiały dot. oferty szlaku na stronie szlaku, ale również przekazuje je wydziałom promocji starostwa powiatu poznańskiego oraz gmin należących do powiatu oraz partnerom. Statystyki dotyczące stron i mediów społecznościowych wykazano w dalszej części: VII KOMUNIKACJA I STATYSTYKI.

III

DWÓR SKRZYŃKI

1. Siedziba Instytutu Skrzyńki – zabytkowy kompleks pałacowo-parkowy we wsi Skrzyńki (62-060), Pl. Parkowy 1 został zrewitalizowany przez powiat poznański i przekazany do prowadzenia działalności Instytutu w 2022 roku. Do czerwca 2023 roku trwało wyposażanie obiektu w meble oraz inne sprzęty konieczne do realizacji zadań związanych z działalnością kulturalną, konferencyjno-szkoleniową, gastronomiczną oraz noclegową.
2. Na dzień 31.12.2023 r. w Instytucie Skrzyńki było zatrudnionych 20 osób:
 - dyrektor
 - zastępca dyrektora
 - główna księgowa
 - specjalista ds. księgowości
 - specjalista ds. kancelarii i administracji
 - kierownik obiektu
 - szef kuchni
 - kucharz śniadaniowy
 - pomoc kuchenna (2 osoby)
 - kelner/barman (5 osoby)

- pokojowa (2 osoby)
- specjalista ds. techniczno-gospodarczych
- pracownik gospodarczy
- specjalista ds. sprzedaży i promocji

Ponadto zadania kadrowe oraz w zakresie wsparcia dot. realizacji zamówień publicznych były realizowane na podstawie umów zlecenia.

3. Otwarcie Dworu Skrzynki – siedziby Instytutu:

- W dniu 14.07.2023 r. Instytut Skrzynki zrealizował otwarcie Dworu Skrzynki dla zaproszonych gości przez powiat poznański. Zaprezentowano ofertę dworu oraz jego możliwości w kwestii działań dla mieszkańców oraz komercyjnych.
- Dnia 16.07.2023 r. zorganizowano festyn dla mieszkańców „Dzień Otwartych Skrzynek” podczas którego uczestnicy mogli zwiedzić obiekt z przewodnikiem, w tym wystawę w Galerii Skrzynki oraz Sali Pamięci i Tradycji, skorzystać z oferty gastronomicznej obiektu, zapoznać się z lokalnym rzemiosłem oraz ofertą poszczególnych członków Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego”, wziąć udział w bezpłatnych warsztatach artystycznych, pokazach tańca ludowego, koncercie jazzowym.

Podczas otwarcia obiektu nastąpił wernisaż mikrowystawy „Szlachetna Tradycja” dostępnej w Sali Pamięci i Tradycji w przyziemiu dworu.

4. W Dworze Skrzynki do dyspozycji gości są:

- restauracja z tarasem
- kuchnia grillowa z miejscem na ognisko
- plac eventowy
- bar (będący również recepcją)
- 3 sale konferencyjne
- sauna (dla Gości nocujących)
- pokoje 1, 2, 3-osobowe, w tym apartament z tarasem i pokój dla osoby z niepełnosprawnościami; łącznie 27 pokoi z łazienkami (53 miejsca noclegowe). Pokoje dedykowane są powiatowi poznańskiemu oraz gminom i miastom będącym członkami Metropolii Poznańskiej – przy drzwiach do poszczególnych pokoi znajduje się herb, nazwa danej gminy oraz krótki opis ciekawostek turystycznych. W pokojach zaś znajdują się obrazy autorstwa poznańskiego artysty Mikołaja Obryckiego przedstawiające najciekawsze miejsca i obiekty we wspomnianych gminach i miastach. W obiekcie organizować można nie tylko konferencje i imprezy firmowe czy biznesowe, ale również wydarzenia rodzinne jak przyjęcia weselne, komunijne, jubileuszowe, czy konsolacje.

5. W obiekcie zrealizowano m.in. wydarzenia kulturalne:

a. wystawy fotografii w Dworze Skrzynki w Galerii Skrzynki:

- Wernisaż 14.07.2023 r. „Topografia Cisy” (Waldemar Śliwczyński)
- Wernisaż 23.09.2023 r. AMADEUS. ZA KULISAMI (Jacek Mójta)
- Wernisaż 28.10.2023 r. „ROGALIN” (Jacek Gulczyński).

b. Koncerty biletowane:

- Grzegorz Tomczak recital "Dbajmy o czas"(04.11.2023), liczba uczestników 70 na 70 miejsc;
 - Lecą słówka, gra altówka recital Marcina Murawskiego (12.11.2023), liczba uczestników 43/50
 - Farida w Dworze Skrzynki (25.11.2023), liczba uczestników 55/60
 - Koncert Świąteczny zespołu INSPIRO ESEMBLE (16.12.2023), liczba uczestników 60/60
 - Cztery pory roku Vivaldiego (17.12.2023), liczba uczestników 60/60
 - Najpiękniejsze kolędy i melodie świata - Koncert Słowików Poznańskich (30.12.2023), liczba uczestników 70/70.
- c. Bezpłatne warsztaty arteterapeutyczne:
- Dla KGW: 30.09.2023 r. – „Moje korzenie, moje tradycje”; 25.11.2023 r. - „Portret kobiety” (21 os.)
 - Dla NGO: 21.10.2023 r. – „Sztuka odpoczynku”; 9.12.2023 r.- „Mapa Marzeń” (10 os.).
- d. Zrealizowano projekt pn. „Kino Letnie w Dworze Skrzynki” – bezpłatny udział dla mieszkańców, polska wieś w kinematografii. Wyświetlono następujące projekcje:
- 21.07.2023 r. „Sami Swoi”
 - 04.08.2023 r. „Nie ma mocnych”
 - 11.08.2023 r. „Konopielka”
 - 18.08.2023 r. „Awans”
 - 25.08.2023 r. „Cztery Pory Roku”
 - 1.09.2023 r. „Krzyż Walecznych”
 - 08.09.2023 r. „Słońce wschodzi raz na dzień”
- e. Dnia 17.09.2023 r. zorganizowano festyn rodzinny „Skrzynki pełne smaków”.
6. Zrealizowano także inne wydarzenia, m.in. prelekcje, warsztaty i pokazy, które wykazano w punkcie **IV Kalendarium zrealizowanych działań i aktywności**.
7. W Dworze Skrzynki od dnia 16 lipca 2023 r. działa restauracja w soboty i niedziele. W okresie od lipca do września 2023 w weekendy funkcjonowała także kuchnia grillowa. W związku z zadaniem Instytutu Skrzynki, jakim jest m.in. promocja kuchni regionalnej oraz lokalnych wytwórców i producentów żywności, menu restauracyjne, jak i konferencyjno-szkoleniowe, czy okolicznościowe opiera się głównie na produktach pochodzących z Wielkopolski i powiatu poznańskiego. Kuchnia serwuje tradycyjne menu polskie i wielkopolskie lub inspirowane staropolskimi i tradycyjnymi regionalnymi smakami. Oferta regionalna dotyczy również dostępnych w obiekcie napojów oraz menu śniadaniowego.
8. W Dworze Skrzynki od dnia otwarcia obiektu do 31.12.2023 r. organizowano szkolenia, spotkania biznesowe, integracyjne, wigilie firmowe, festyn, wydarzenia samorządowe oraz imprezy okolicznościowe jak jubileusze, roczki, konsolacje, zgodnie z ofertami przygotowanymi dla klientów. Odwiedzający obiekt korzystali również z oferty noclegowej. Oferta ta, biorąc pod uwagę fakt, że obiekt dopiero co został otwarty, cieszyła się dużym

zainteresowaniem. Można zatem stwierdzić, że ta działalność również jest ważna dla lokalnych przedsiębiorców i mieszkańców okolic.

9. Dnia 31.12.2023 r. w obiekcie Instytut Skrzynki zorganizował biletowany bal sylwestrowy z możliwością noclegu ze śniadaniem.

IV

KALENDARIUM ZREALIZOWANYCH DZIAŁAŃ I AKTYWNOŚCI

- Degustacja tradycyjnego wielkopolskiego bigosu z okazji Dnia Bigosu (20 stycznia) podczas sesji Rady Powiatu w Starostwie Powiatowym w Poznaniu
- Kampania edukacyjna „Karnawałowe smaki i tradycje Wielkopolski” na stronach Instytutu, powiatu poznańskiego oraz w mediach społecznościowych (befsztyk tatarski, faworki – chruściki, pączki, bigos, podkoziółek)
- Kampania edukacyjna „Wielkopostne i wielkanocne smaki i zwyczaje” na stronach Instytutu, powiatu poznańskiego oraz w mediach społecznościowych (zwyczaje postne, baranek, jaja i pisanki, baby, świąteczne atrakcje dla dzieci, mazurki, tradycje, zwyczaje i smaki Wielkiego Czwartku, Piątku, Soboty, Niedzieli Wielkanocnej i Poniedziałku Wielkanocnego)
- luty 2023 - Prezentacja Szlaku Kulinarного podczas Forum Rolniczego Powiatu Poznańskiego w Zespole Szkół Przyrodniczych w Poznaniu
- marzec 2023 - Udział w warsztatach jabłoniowych w Ośrodku Edukacji Przyrodniczej w Chalinie w celu promocji wśród mieszkańców powiatu poznańskiego starych odmian drzew owocowych
- maj 2023 r. - prezentacja dziedzictwa kulinarnego Wielkopolski na międzynarodowej konferencji pn. „Dziedzictwo Kulturowe: szanse i wyzwania dla samorządów” w Uniejowie
- maj 2023 r. - Udział Dyrektora Instytutu w jury w ogólnopolskim konkursie „Bitwa Regionów” dla kół gospodyń wiejskich w etapie eliminacji powiatowych powiatu poznańskiego w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego Szreniawie
- czerwiec 2023 - rozpoczęcie projektu edukacyjnego pn. "Dziedzictwo kulinarne Wielkopolski - produkty wpisane na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w woj. wielkopolskim", który obejmuje m.in. kampanię informacyjną na stronach Instytutu, szlaku, powiatu oraz w mediach społecznościowych, a także konkursy, warsztaty i in.
- Podpisanie umowy o współpracy i udział w projekcie "Tradycje kulinarne Polski" (ebook) – publikacja w drugiej połowie 2023 roku
- Współpraca i koordynacja udziału członka szlaku kulinarnego „SER-ce Jadzi” w nagraniu odcinka serii programu „Historia kuchni Polskiej” realizowanej dla kanału telewizyjnego TVP Historia
- Wsparcie organizacyjne i promocyjne udziału członka szlaku kulinarnego „Restauracja Stara Osada” – szefa kuchni Bartosza Muzalewskiego, który reprezentował powiat poznański w konkursie „Wielkopolski Kucharz Roku 2023”
- Zlecono utwardzenie terenu oraz montaż kamienia z tablicą pamiątkową Conrada Ifflanda (dawnego właściciela Dworu w Skrzynkach, będącego obecnie siedzibą Instytutu Skrzynki) w miejscu jego ówczesnego pochówku na terenie parku przy Dworze Skrzynki.
- Czerwiec 2023 r. - zorganizowano odwiedzinę potomków dawnych właścicieli dworu w Skrzynkach, rodziny Ifflandów w Dworze Skrzynki
- 24.06.2023 r. udział w pikniku rodzinnym we wsi Skrzynki – stoisko promocyjne, konkursy z nagrodami, bezpłatna degustacja lodów Wytwórni Lodów z Kórniką, członka Szlaku Kulinarного „Smaki Powiatu Poznańskiego”.

- 30.06.2023 r. współpraca z powiatem poznańskim przy organizacji XII Forum Szlaku Cysterskiego w Owińskach - współorganizacja panelu tematycznego (wykład prof. Jarosława Dumanowskiego) oraz pokaz kulinarny (ekspert kulinarny Zbigniew Kmieć i szef kuchni Dworu Skrzyńki Kajetan Świokła)
- W konkursie „Polska Nalewka Roku 2023” podczas Ogólnopolskiego Festiwalu Dobrego Smaku w Poznaniu (12 sierpnia 2023) pozaregulaminową nagrodę specjalną ufundował Instytut Skrzyńki – nagrodę dla najlepszej nalewki z terenu metropolii poznańskiej
- 1.07.2023 oraz 5.08.2023 r. – wsparcie organizacji Targu Śródeckiego – Kultura i Dziedzictwo w Poznaniu
- 24 – 27.08.2023 r. V Światowy Festiwal Wikliny i Plecionkarstwa na Międzynarodowych Targach Poznańskich – wsparcie organizacji promocji kulinariów wielkopolskich oraz kół gospodyń wiejskich z regionu
- 2.09.2023 r. – promocja Szlaku Kulinarного „Smaki Powiatu Poznańskiego” podczas Dożynek Miejskich w Poznaniu
- 5.09.2023 r. udział Instytutu Skrzyńki w Konferencji pn. „Współpraca Producentów Rolnych sposobem na rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich” organizowanej przez ODR w Brwinowie (prelegent Jan Babczyszyn)
- 12.09.2023 r. Wykład pt. „Prowincja wielkopolska w europejskiej przestrzeni kulturowej”: Jan Babczyszyn (Dyrektor Instytutu i gospodarz wydarzenia) oraz Jerzy Łojko (historyk) w ramach Europejskich Dni Dziedzictwa
- 15-16.09.2023 r. Konferencja WESTPOMERASNIAN GREENFIELD z udziałem Instytutu Skrzyńki (prelegent Jan Babczyszyn)
- Wrzesień 2023 r. – współtworzenie filmu „Inspiruje nas dziedzictwo. Dwór Skrzyńki” z serii prezentującej i promującej zabytki Wielkopolski.
- 18.09.2023 r. Inauguracyjne spotkanie w ramach Forum Wielkopolskich Szefów Kuchni i Restauratorów w Skrzyńkach
- 5.10.2023 r. – współorganizacja VII Dnia organizacji pozarządowych w powiecie poznańskim
- Październik 2023 r.: przedstawicielki administracji Żupanii Vukovarsko-Srijemskiej (partnerski region województwa wielkopolskiego w Chorwacji): Dubravka Tomšik Dyrektor Wydziału Finansów oraz Anamaria Mišić – starszy specjalista ds. kultury, Wydział Turystyki i Kultury goszczą w Wielkopolsce w ramach programu stażowego „Wielkopolska Akademia Samorządności (WAS)” – spotkanie w Dworze Skrzyńki celem poznania działania Instytutu Skrzyńki jako samorządowej instytucji kultury
- 27.10.2023 r. współorganizacja Konferencji szkoleniowo-warsztatowej dotyczącej wsparcia psychospołecznego dzieci i młodzieży w Dworze Skrzyńki
- 28.10.2023 r. udział w otwarciu Wielkopolskiego Szlaku Winnic – w charakterze partnera projektu
- 6.11.2023 r. – organizacja pokazu przygotowywania tradycyjnych przekąsek z gęsiny dla uczniów szkół i klas gastronomicznych z Poznania i powiatu poznańskiego
- 10.11.2023 r. „Biesiada Patriotyczna u Starosty Poznańskiego – Śpiewanki Wielkopolskie” (PADEREWSKI FESTIWAL) z udziałem solistów Teatru Muzycznego w Poznaniu oraz gęsinowa kolacja degustacyjna w ramach promocji tradycji kulinarnych regionu
- 18.11.2023 r. spotkanie z kolekcjonerem Zbigniewem Koprasem w ramach cyklicznego projektu „Skrzyńki Pełne Skarbów”
- 26.11.2023 r. Biesiada Literacka z Maxem Cegielskim (w tym kolacja degustacyjna)
- 15.11.2023 r. Wizyta studyjna w Dworze Skrzyńki dla branży turystycznej, kulturalnej i samorządów z regionu (prezentacja działań Instytutu Skrzyńki jako nowej instytucji kultury)

- 02.12.2023 r. „Gitarą, nożem i widelcem...” – koncert Łukasza Kuropaczewskiego oraz kolacja degustacyjna w stylu francuskim
- 5.12.2023 r. organizacja warsztatów przygotowywania tradycyjnych pierniczków świątecznych oraz prelekcja dot. tradycji bożonarodzeniowych (prowadząca Liliana Kubiak); uczestnicy: Uczniowie Szkoły Podstawowej nr 2 w Plewiskach
- 10-11.12.2023 r. – organizacja spotkań z Magdaleną Tomaszewską-Bolałek autorką e-booka „Tradycje Kulinarne Polski”, w której zaprezentowany został również powiat poznański i region Wielkopolski
- 16.12.2023 r. – przygotowanie wielkopolskiej tradycyjnej zupy „parzybroda” na akcję charytatywną „Wigilia ze Smoleniem”.

V PARTNERZY

W 2023 roku Instytut Skrzynki pozyskał partnerów i podpisał porozumienia dot. współpracy w zakresie promocji dziedzictwa regionu:

- Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej
- Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej
- Ogólnopolski Cech Rzeźników, Wędliniarzy i Kucharzy
- Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu
- Stowarzyszenie Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna (PLOT)
- Europejska sieć Culinary Hertige Europe.

W dniu 18.11.2023 r. Instytut Skrzynki podpisał list intencyjny o współpracy w zakresie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego w Polsce. List podpisano z inicjatywy koordynatorów Centrum Spycimierskiego Bożego Ciała – podpisy złożyło ponad 20 przedstawicieli samorządów, stowarzyszeń i fundacji, przedstawicieli inicjatyw na rzecz dziedzictwa niematerialnego z całej Polski.

VI NAGRODY

Szlak Kulinaryny „Smaki Powiatu Poznańskiego” uzyskał wyróżnienie w konkursie na „Najlepszy Produkt Turystyczny Wielkopolski 2023 roku”.

VII KOMUNIKACJA I STATYSTYKI

1. Instytut Skrzynki od początku swojej działalności:
 - przesyła komunikaty prasowe do lokalnych mediów
 - przesyła komunikaty oraz grafiki do powiatu poznańskiego oraz wydziałów promocji gmin powiatu poznańskiego oraz pozostałych części Wielkopolski, a także pozostałych partnerów
 - udziela wywiadów telewizyjnych i radiowych dot. prowadzonej działalności
 - przygotowuje materiały do Powiatowej Prasowej i Telewizyjnej 17. oraz Kroniki powiatu poznańskiego.

- W zależności od potrzeb wykorzystuje posty sponsorowane na Facebooku w celu zwiększenia zasięgu upublicznionych komunikatów i informacji.
2. Informacje statystyczne dot. stron internetowych oraz mediów społecznościowych:
 - a. Stronę internetową, założoną w połowie 2021 roku, www.smakipowiatupoznanskiego.pl odwiedziło w 2023 roku 29 000 użytkowników. Szacunkowy zasięg materiałów (postów, zdjęć, relacji, wydarzeń) Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego” w roku 2023 na fanpage na Facebooku wyniósł ok. 234 000, a na Instagramie ok. 1 000.
 - b. Stronę internetową, założoną w 2022 roku, www.instytutskrzyнки.pl odwiedziło w 2023 roku 3 900 użytkowników. Szacunkowy zasięg materiałów (postów, zdjęć, relacji, wydarzeń) Instytutu Skrzyńki w roku 2023 na fanpage na Facebooku wyniósł ok. 74 000.
 - c. Stronę internetową, założoną w lipcu 2023 roku, www.dworskrzyнки.pl odwiedziło w 2023 roku 4 700 użytkowników. Szacunkowy zasięg materiałów (postów, zdjęć, relacji, wydarzeń) Dworu Skrzyńki w roku 2023 na fanpage na Facebooku wyniósł ok. 74 900, a na Instagramie ok. 400. Dla Dworu Skrzyńki prowadzone jest również konto na Google. Od września do końca grudnia 2023 (w okresie pomiaru) wskaźnik pn. „Interakcje na stronie firmy” wyniósł 3 725.
 3. Wydarzenia kulturalne i kulinarne w Dworze Skrzyńki oraz organizowane przez Instytut Skrzyńki podzielić można głównie na:
 - a. Niebiletowane:
 - Koncerty (3)
 - Festyny rodzinne (2)
 - Wystawy w Izbie Pamięci i Tradycji (2)
 - Wernisaże i wystawy w Galerii Skrzyńki (3)
 - Warsztaty dla dzieci i młodzieży (3)
 - Warsztaty dla dorosłych (4)
 - Spotkania z cyklu „Skrzyńki Pełne Skarbów” (2)
 - Spotkania z autorami książek (1)
 - Konkursy kulinarne (7)
 - Konkursy gwarowe i poetyckie (1)
 - Seanse kina letniego (7)
 - Niedzielne popołudnia muzyczne w restauracji Dworu Skrzyńki (24)

W niebiletowanych wydarzeniach w Dworze Skrzyńki w okresie od lipca do końca grudnia 2023 roku udział wzięło około 8 500 uczestników.

 - b. Biletowane:
 - Koncerty (6)
 - Kolacje degustacyjne (1)
 - Kolacje degustacyjne połączone z koncertem (1)
 - Bal sylwestrowy (1)

W biletowanych wydarzeniach w Dworze Skrzyńki w okresie od lipca do końca grudnia 2023 roku udział wzięło 540 uczestników.