

MONIKA KORDOWSKA
Uniwersytet Warszawski, Polska
University of Warsaw, Poland

ANNA POREDA
Uniwersytet Łódzki, Polska
University of Łódź, Poland

Wpływ pandemii COVID-19 na działalność obiektów gastronomicznych na przykładzie bulwarów wiślanych w Warszawie

COVID-19 pandemic and its influence on urban gastronomy. The example of Vistula Boulevards in Warsaw (Poland)

Streszczenie: Obostrzenia wywołane pandemią COVID-19 wpłynęły na całą gospodarkę krajową, w tym również na branżę gastronomiczną. Spowodowały m.in. zmiany w zakresie działalności lokali gastronomicznych, ich funkcjonowania, a nawet organizacji ich wnętrza (np. rozmieszczenie stolików, dodatkowe przesłony montowane wewnątrz lokalu oraz dodatkowe ogródki zewnętrzne). Czasem długotrwałe zamknięcie lokalu, będące wynikiem obowiązujących restrykcji, prowadziło do jego likwidacji. Niniejsze opracowanie ma na celu przedstawienie zmian, jakie zaszły w liczbie obiektów gastronomicznych znajdujących się na obszarze nadwiślańskich bulwarów w Warszawie w czasie pandemii COVID-19 (w roku 2020 i 2021) względem lat poprzedzających (2018–2019). Wyniki przeprowadzonych badań terenowych wskazują, że liczba obiektów gastronomicznych na bulwarach wiślanych w Warszawie nieznacznie zmieniła się w latach 2020–2021 w stosunku do lat poprzednich. Korzystny wpływ na działalność obiektów w czasie pandemii miała ich sezonowość, zróżnicowanie pod względem rodzaju (np. bar, restauracja), umiejscowienie lokalu (np. budynek, barka), a także pełniona funkcja dodatkowa (np. rozrywkowa, rekreacyjna).

Abstract: Restrictions caused by the COVID-19 pandemic impacted the whole domestic economy, including the gastronomy sector. As a result restaurants had to change their operating models even to the extent of adjusting their interior designs. Changes were observed in the distance between dining tables, additional screens inside restaurants, as well as additional outside spaces. In some cases, the long-term closure resulted in liquidation. The Vistula Boulevards in Warsaw (Poland) are a well-known place for socialising and recreation, complemented by a varied food offer. The below study aims to present the changes which affected restaurants located on the Vistula river banks during the COVID-19 pandemic (in 2020 and 2021) compared with the previous period of 2018–2019. The results of the studies indicate that the number of restaurants, bars or gastronomic points (fast food) located on the Vistula Boulevards has changed only slightly. This can be attributed to seasonality, type of establishment (e.g. bar, restaurant, or gastronomic point), type of venue (for instance building or barge), as well as added value such as additional entertainment or recreation.

Słowa kluczowe: bulwary wiślane; obiekty gastronomiczne; obostrzenia; pandemia COVID-19; Polska; usługi gastronomiczne; Warszawa

Keywords: COVID-19 pandemic; gastronomic facilities; gastronomy services; restrictions; Poland; Vistula River Boulevards; Warsaw

Otrzymano: 30 stycznia 2022

Received: 30 January 2022

Zaakceptowano: 24 marca 2022

Accepted: 24 March 2022

Sugerowana cytacja / Suggested citation:

Kordowska, M., Poreda A. (2022). Wpływ pandemii COVID-19 na działalność obiektów gastronomicznych na przykładzie bulwarów wiślanych w Warszawie. *Prace Geografii Przemysłu Polskiego Towarzystwa Geograficznego*, 36(2), 215–230. doi: <https://doi.org/10.24917/20801653.362.14>

WSTĘP

Wirus SARS-CoV-2 po raz pierwszy pojawił się w grudniu 2019 r. w Chinach. 30 stycznia 2020 r. Komitet Nadzwyczajny Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) ogłosił stan globalnego zagrożenia z powodu COVID-19. W Polsce pierwszy przypadek zachorowania został stwierdzony 4 marca 2020 r. W związku z tym od 12 do 20 marca 2020 r. obowiązywał stan zagrożenia epidemiologicznego, następnie wprowadzono stan epidemii (Rozporządzenie w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii, 2020). Od tego czasu w Polsce wdrożono różne zalecenia, a następnie obostrzenia i reżimy sanitarne w wielu dziedzinach życia społecznego i gospodarczego, mające spowolnić rozwój choroby wywołanej przez SARS-CoV-2 (Czech i in., 2020; Kondrzycka-Dąda i in., 2021).

Biorąc pod uwagę charakter wirusa, wysoką umieralność i szybkość jego rozprzestrzenianie się w wielu krajach, w tym w Polsce, przyjęto dystans społeczny jako podstawowy środek walki z wirusem (VoPham i in., 2020). Dystans rozumiany jako m.in. pozostawanie w miejscu swojego zamieszkania, zalecenie pracy zdalnej, niespotykanie się z innymi osobami czy ograniczenie handlu. W ponad 90% krajów na świecie stało się to jednym z podstawowych środków zapobiegawczych przed rozprzestrzenianiem się wirusa, co w znacznym stopniu zmieniło całą światową gospodarkę (Abdulkadir, 2020). Również ograniczenia narzucone przez polski rząd, w tym te dotyczące wychodzenia z domu, związane z pracą, a także organizacją wszelkiego rodzaju aktywności sportowych i rekreacyjnych, ograniczyły możliwość kontaktów bezpośrednich zarówno z rodziną, jak i przyjaciółmi (Krukowska, Piotrowski, 2021). Cała ta sytuacja wpłynęła także na sposób odżywiania się, sprzedaż produktów spożywczych, a także na branżę gastronomiczną (Podstawka, 2021).

Wpływ obecnej sytuacji epidemicznej na całym świecie jest bezsprzeczny, w związku z czym prowadzone są liczne badania w tym obszarze. W zakresie gastronomii dotyczą one m.in. wpływu pandemii na biznes restauracyjny i podejmowanych strategii biznesowych przez restauratorów (Madeira i in., 2021; Gramza-Michałowska, Kulczyński, 2021), w tym możliwości i działań podejmowanych przez właścicieli luksusowych restauracji (Batat, 2021). Prowadzone są również badania w kierunku korzystnego wpływu pandemii m.in. na rynek lokalny, gdzie w większym stopniu wykorzystuje się produkty od mniejszych regionalnych dostawców, wpływając tym samym na zrównoważony rozwój (Alsetoohy i in., 2021).

Szczegółowe badania w tym obszarze są prowadzone również w Polsce. Warto zwrócić uwagę na publikację dotyczącą sytuacji branży gastronomicznej w Krakowie. Autor wskazuje na to, że podczas pandemii ucierpiały w dużej mierze lokale gastronomiczne

w centrach miast oparte na turystach. W lepszej sytuacji były lokale mające stałych klientów – mieszkańców miasta, a także wyposażone w ogródki letnie (Grochowicz, 2020). Również w większej mierze przewagę na rynku miały firmy mające w swojej ofercie menu i możliwość zamawiania na wynos (m.in. pizzerie, bary oferujące sushi oraz fast food; Cacek, 2021). Ważnym wnioskiem płynącym z badań zarówno międzynarodowych, jak i krajowych jest poczucie bezpieczeństwa, którego klienci oczekiwali od właścicieli restauracji, barów i innych obiektów gastronomicznych zostali zobowiązani do zapewnienia go swoim klientom (Piton i in., 2021).

W nurcie dotychczas prowadzonych obserwacji i przedstawionych wyników prac badawczych niniejsze badania koncentrują się na wpływie pandemii COVID-19 na działalność branży gastronomicznej zlokalizowanej na bulwarach wiślanych w Warszawie. Od kilku lat obszary bulwarów wiślanych są w trakcie dynamicznych zmian, także w zakresie gastronomii. Zmiany te zawdzięczamy skutecznemu planowaniu przestrzeni miejskiej w obszarze nadwiślańskim (Derek i in., 2013). Projekt rewitalizacji i zagospodarowania bulwarów zakłada, aby były one odpowiednie dla każdej grupy odbiorców, ale przede wszystkim w rozumieniu dostępności zarówno dla turystów, jak i dla mieszkańców. Ideą przemian ma być „zbliżenie miasta do rzeki”. W ramach rewitalizacji, oprócz powstania licznych ścieżek rowerowych i pieszych, a także przystosowania bulwarów dla osób z niepełnosprawnościami, planuje się powstanie różnego rodzaju miejsc wypoczynku, w pobliżu, których będą znajdować się pawilony usługowe z zapleczem gastronomicznym. Zakładane plany rewitalizacyjne są skutecznie realizowane od 2017 r., a trwające prace objęły również okres trwającej pandemii (rok 2020 i 2021; UM Warszawa, 2021; Bulwary jeszcze większe, 2022).

Nabrzeża rzeki Wisły, które niegdyś znane były przede wszystkim z aktywności sportowych, takich jak wioślarstwa (Andrusiewicz, 2007), dzisiaj są zarówno popularnym miejscem weekendowego wypoczynku okolicznych mieszkańców (Duda-Gromada, 2018), jak i jedną z atrakcji turystycznych Warszawy (Grzyb, 2020). Dzięki dotychczas przeprowadzonym pracom rewitalizacyjnym nadwiślańskie bulwary obfitują w różnego rodzaju elementy zagospodarowania rekreacyjnego (plaże, wypożyczalnie leżaków, kosze wiklinowe, fontanny, place zabaw, miejsca wypoczynku), w tym także sportowego (ścieżki rowerowe, niewielkie obiekty sportowe, np. siłownie plenerowe; Kulczyk i in., 2020). Ich uzupełnieniem jest różnorodna oferta gastronomiczna. Znajdują się tutaj m.in.: bary, kawiarnie i restauracje oferujące kuchnie włoską, amerykańską, izraelską, europejską, a także lokale z bogatą ofertą śniadaniową oraz ofertą gorących i zimnych napojów, zaspakajając tym samym różne potrzeby, zarówno mieszkańców, jak i turystów.

W związku z powyższym celem przeprowadzonych badań jest przedstawienie, w jaki sposób pandemia COVID-19 wpłynęła na działalności obiektów gastronomicznych na obszarze bulwarów wiślanych w Warszawie, ze szczególnym uwzględnieniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych, które zostały nałożone na branżę gastronomiczną. W tym celu postawiono również trzy pytania badawcze:

- W jakich obszarach funkcjonowania obiektów gastronomicznych ograniczenia epidemiczne najbardziej wpłynęły na polską branżę gastronomiczną?
- W jaki sposób pandemia wpłynęła na działalność obiektów gastronomicznych znajdujących się na obszarze nadwiślańskich bulwarów w Warszawie (w roku 2020 i 2021) w stosunku do lat poprzedzających (2018–2019)?

- Jakie cechy obiektów gastronomicznych (z uwzględnieniem rodzaju, oferty i umiejscowienia) okazały się szczególnie korzystne dla funkcjonowania gastronomii zgodnie z obostrzeniami i wytycznymi w trakcie pandemii COVID-19?

Główne prace badawcze opierały się na badaniach terenowych oraz przeglądzie materiałów źródłowych. Badania terenowe wykonano sześciokrotnie w latach 2018–2021, w miesiącach letnich (czerwiec, lipiec, sierpień), które stanowią najpopularniejszy okres odwiedzin nadwiślańskich bulwarów, zarówno przez mieszkańców Warszawy, jak i przyjezdnych turystów (tabela 1). Polegały one na dokładnym inwentaryzowaniu obiektów gastronomicznych rozmieszczonych wzdłuż bulwarów wiślańskich. Były prowadzone co roku w tych samych warunkach pogodowych (brak opadów, ciepło), w czasie, kiedy na bulwarach nie odbywały się żadne imprezy plenerowe ani inne większe wydarzenia kulturalne. Niekiedy opisane warunki zmieniały się w trakcie całodniowej inwentaryzacji, co decydowało o przyznaniu terminu dodatkowego.

Tabela 1. Zakres czasowy prowadzonych badań

Rok	Data inwentaryzacji (termin główny)	Data inwentaryzacji (termin dodatkowy)
2018	26 sierpnia	–
2019	28 lipca	30 sierpnia
2020	26 czerwca	21 sierpnia
2021	27 sierpnia	–

Źródło: opracowanie własne

Badania w terenie realizowano na podstawie formularza inwentaryzacyjnego, który zawierał kryteria charakteryzujące obiekty gastronomiczne. Dotyczyły one charakteru obiektu (całoroczny, sezonowy), rodzaju (bar, restauracja, punkt gastronomiczny), dodatkowych udogodnień (np. bar zewnętrzny lub leżaki na zewnątrz lokalu) oraz pełniących przez obiekt dodatkowych funkcji (np. rozrywkowych lub rekreacyjnych). Uzupełnieniem badań w terenie były prowadzone badania kameralne, obejmujące przegląd materiałów źródłowych, w tym opracowań, analiz oraz raportów z zakresu turystyki i gastronomii w Polsce, w województwie mazowieckim, a także w Warszawie. Cenną wiedzę na temat działalności obiektów gastronomicznych dostarczyły również ich strony internetowe, a także ich aktywność w mediach społecznościowych (Facebook i Instagram).

WYNIKI PRZEPROWADZONYCH BADAŃ

Wpływ ograniczeń epidemicznych na polską branżę gastronomiczną

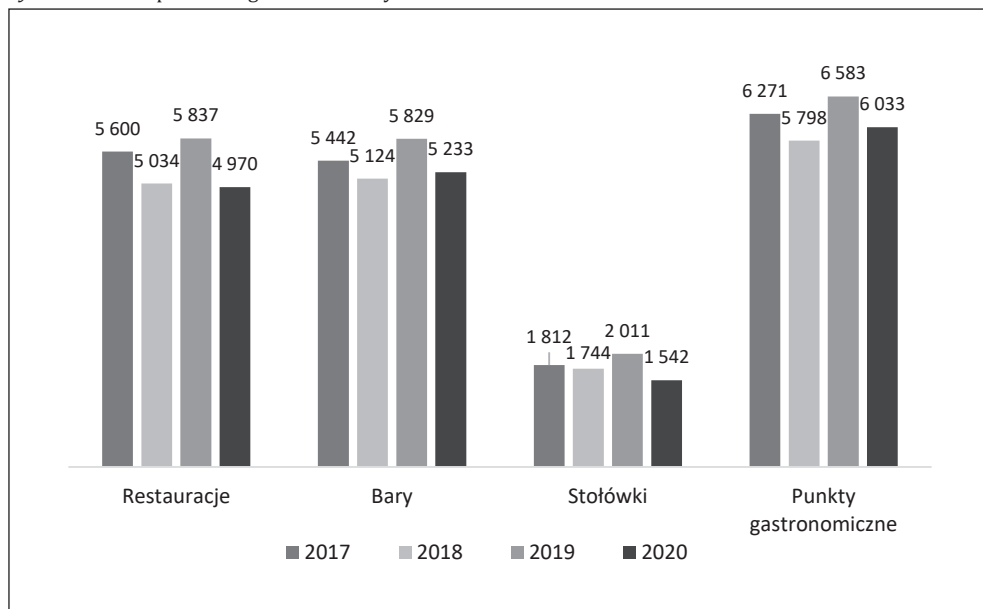
W Polsce po raz pierwszy lokale gastronomiczne zostały zamknięte 13 marca 2020 r. Skutkiem tego było także odwołanie organizowanych w nich uroczystości, w tym np. wesel i przyjęć komunijnych. Ponowne otwarcie branży gastronomicznej nastąpiło 66 dni później, tj. 18 maja 2020 r. Wtedy w nowej rzeczywistości zaczęły funkcjonować m.in. restauracje, kawiarnie i bary, z uwzględnieniem obostrzeń ustalonych przez Rząd RP (Laba, 2020). Jednak już 8 sierpnia zaostrzono ograniczenia, tym razem tylko w powiatach o największej liczbie zakażeń. W dniu wprowadzenia obostrzeń dotyczyły one 19 z 344 powiatów w Polsce, m.in. na obszarze województw śląskiego, łódzkiego i mazowieckiego (Kamińska, 2020). 24 października 2020 r. po raz drugi, na 204 dni, zamknięto całą

branżę gastronomiczną, jedynie pozostawiając możliwość zakupu posiłku na wynos, z dostawą lub odbiorem własnym. Jej ponowne otwarcie nastąpiło 15 maja 2021 r. i wstępnie dotyczyło tylko ogródków gastronomicznych. W pełni branżę gastronomiczną, tj. z możliwością zjedzenia posiłku także wewnątrz lokalu, otwarto dopiero 29 maja 2021 r. (Wrona, 2021).

W Polsce w czasie zamknięcia branży gastronomicznej część właścicieli lokali zdecydowała się na wprowadzenie oferty sprzedaży zamówień z dowozem, na wynos lub z odbiorem osobistym na miejscu, co było dozwolone w zaostrzonym reżimie sanitarnym. Nałożone obostrzenia wprowadziły także zmiany w branży gastronomicznej na wielu płaszczyznach. Zostały narzucone godziny działalności lokali, określono limity osób na sali konsumenckiej, wprowadzono zmiany w obrębie lokalu (np. ustawione przesłony), zapewniono odpowiednią odległość między stolikami, wprowadzono nakaz noszenia maseczek ochronnych przez pracowników i klientów, a także obowiązkową dezynfekcję rąk (MRPiT, 2021). Narzucone przepisy dotyczyły także ogródków gastronomicznych. Od czasu wprowadzenia pierwszych rozporządzeń w Polsce właściciele lokali gastronomicznych zostali zmuszeni do dostosowania się do nowej rzeczywistości, jednocześnie nie posiadając wiedzy, kiedy i na jak długo będą obowiązywać wprowadzone zmiany. Wszystko to utrudniało (i nadal utrudnia) działalność i zarządzanie w branży gastronomicznej.

Przedłużająca się sytuacja pandemiczna doprowadziła do zamknięcia na stałe niektórych placówek gastronomicznych. Według Głównego Urzędu Statystycznego w największym stopniu przyczyniła się do zamknięcia restauracji (rycina 1). W porównaniu z innymi placówkami gastronomicznymi restauracje charakteryzują się najbardziej rozbudowaną ofertą gastronomiczną, mają też pełną obsługę kelnerską oraz salę konsumencką, co mogło być przyczyną tak licznych zamykania tego typu obiektów w okresie pandemii. Prezentowane dane dotyczą jednak tylko obiektów, w których pracowało więcej niż 9 osób (Główny Urząd Statystyczny, 2021a).

Rycina 1. Liczba placówek gastronomicznych w Polsce w latach 2017–2020

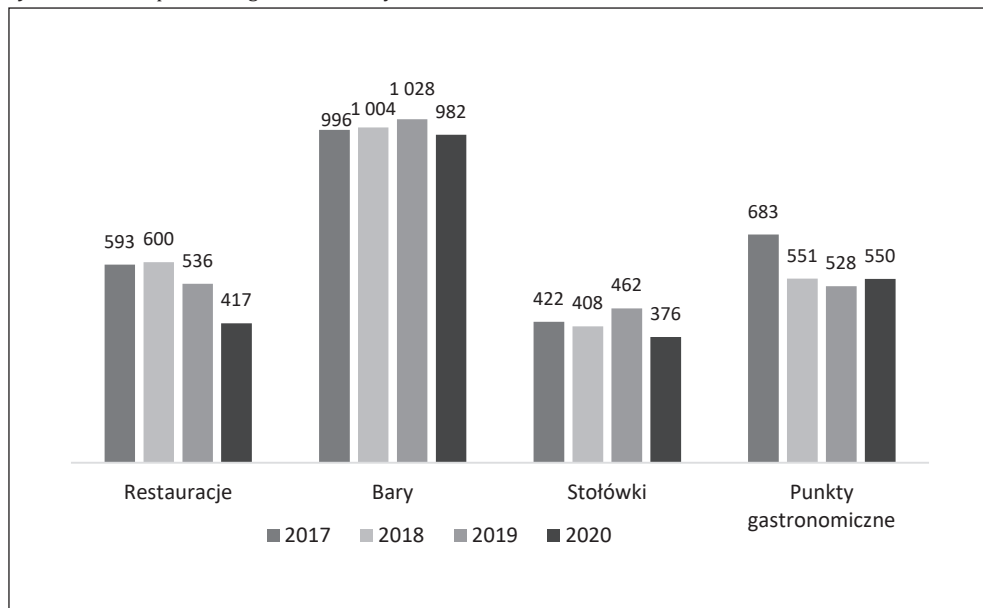


Źródło: opracowanie własne na podstawie danych Głównego Urzędu Statystycznego

W czasie pierwszego zamknięcia lokali w Polsce odnotowano spadek dochodów na poziomie ok. 60–80 % (w zależności od rodzaju działalności). W przypadku drugiego lockdownu było to na poziomie nieco niższym, ok. 50–55%. Porównanie to dotyczy analogicznych okresów w roku 2019 (Cacek, 2021). Przychody z działalności gastronomicznej w 2019 r. wynosiły 50 mln 904 tys., w 2020 r. zaś – 34 mln 867 tys. (Główny Urząd Statystyczny, 2021b). W okresie wakacyjnym w 2020 r. po otwarciu lokali gastronomicznych część branży odnotowała taką samą sprzedaż jak w 2019 r. lub niekiedy wyższą. Nagłe zamknięcia doprowadziły także do ogromnych strat finansowych, wynikających z konieczności pozbycia się lub przetworzenia posiadanego zaopatrzenia. By ograniczyć ryzyko strat finansowych, właściciele lokali decydowali się m.in. na tymczasowe zamknięcie lokalu, wprowadzenie nowych rozwiązań, np. oferty na wynos, lub nawet na redukcję zatrudnienia (Gramza-Michałowska, Kluczyński, 2021).

Zmniejszenie liczby placówek gastronomicznych, w tym straty finansowe w obszarze gastronomii, zaobserwowano także w województwie mazowieckim. W tym przypadku spadek ich liczebności odnotowano na poziomie 20%. W samej Warszawie liczba placówek gastronomicznych zmniejszyła się o ok. 10% (w 2019 r. było 2651 placówek, w 2020 r. zaś – 2381 placówek). Również i w tym przypadku najczęściej zamkniętych zostało restauracji, w dalszej kolejności barów i stołówek. W stolicy w 2020 i 2021 r. zostały zamknięte takie lokale jak: Dom Polski, Bistro de Paris, ale także dwie restauracje z gwiazdkami Michelin: Atelier Amaro i Senses Restaurant (Nowak, 2021). Liczba punktów gastronomicznych utrzymała się na niezmiennym poziomie (rycina 2). Prezentowane dane dotyczą jednak tylko obiektów, w których pracowało więcej niż 9 osób oraz których siedzibą zarządu jest m.st. Warszawa (Główny Urząd Statystyczny, 2019 i 2021c).

Rycina 2. Liczba placówek gastronomicznych w Warszawie w latach 2017–2020



Źródło: opracowanie własne na podstawie danych Głównego Urzędu Statystycznego

Należy jednak zwrócić uwagę, że oprócz negatywnych zmian w obszarze branży gastronomicznej w Warszawie w tym czasie powstały także nowe lokale, np.: Nobu Warszawa (restauracja w Nobu Hotel Warsaw), Zakąsek drink & food, a także The Botanist (KUKBUK – media kulturalno-kulinarne, 2020).

WPŁYW PANDEMII COVID-19 NA DZIAŁALNOŚĆ OBIEKTÓW GASTRONOMICZNYCH ZNAJDUJĄCYCH SIĘ NA OBSZARZE NADWIŚLAŃSKICH BULWARÓW W WARSZAWIE W LATACH 2018–2021

Liczba obiektów gastronomicznych na bulwarach wiślanych w Warszawie w poszczególnych latach w okresie 2018–2021 była zmienna. Łączna ich liczba funkcjonująca w tym okresie wyniosła 63 obiekty. Wśród nich są obiekty, które zostały trwale zamknięte, zmieniły swoją lokalizację lub właściciela, a także takie, które dopiero niedawno się otworzyły. Dwadzieścia pięć obiektów gastronomicznych funkcjonowało przez cały ten okres (2018–2021), są to m.in. bar MOSIR Poranki i Wieczory, Dwa Osiem i Wild Beef.

Najwięcej trwałych zmian w gastronomii nadwiślańskich bulwarów zaszło w latach 2018–2019. W głównej mierze wynikały one z trwającej rewitalizacji oraz zmianach, jakie wprowadził Urząd Miasta Stołecznego Warszawy w ich zagospodarowaniu (Wojtczuk, 2017; Januszewska, 2019). Czerwiec–wrzesień 2018 r. był ostatnim sezonem działalności takich obiektów jak: Hocki Klocki, Cud nad Wisłą oraz Pomost 511. Z kolei w 2019 r. zamknięto restaurację Missisipi.

W latach 2020–2021 nieznacznie wzrosła liczba obiektów gastronomicznych w stosunku do lat poprzedzających (2018–2019). Pomimo trwającej pandemii ich największa liczba przypadła właśnie na 2021 r. (tabela 2, rycina 4). W sezonach 2020 i 2021 otwarto kilka nowych barów i punktów gastronomicznych. Przede wszystkim w 2020 r. w czasach pandemii powrócił w nowej odsłonie Pomost 511 z równie ciekawą ofertą gastronomiczną, rozrywkową i kulturalną, jak przed dwoma laty. Z kolei w 2021 r. na bulwarze Grzymały Siedleckiego, tuż przy moście Poniatowskiego i barce Wir, otwarto pięć nowych drewnianych pawilonów, które działają pod wspólnym szyldem Schodki nad Wisłą. W ostatnim sezonie pojawiło się również kilka punktów gastronomicznych oferujących głównie lody i kawę. Jednak ze względu na czas pandemii w sezonie 2020 zawieszono m.in. działający już od kilku lat wielokulturowy targ kulinarny – Slow Market. Ponadto w 2020 r. wystąpiły czasowe zamknięcia i ograniczenie działalności takich obiektów jak: Bulwar francuski Tête-à-tête, Bulwar Śródziemnomorski i Studio Talentów.

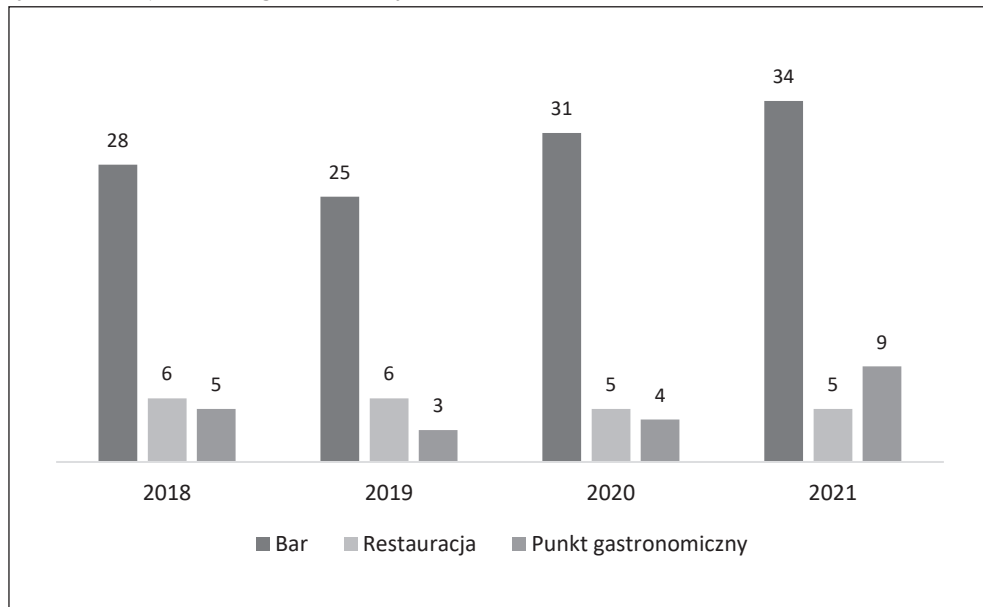
Tabela 2. Liczba funkcjonujących obiektów gastronomicznych w latach 2018–2021

	2018	2019	2020	2021
Liczba funkcjonujących obiektów gastronomicznych	39	34	40	48

Źródło: badania własne

Obiekty gastronomiczne zlokalizowane w obszarze nadwiślańskim są zróżnicowane pod względem rodzaju. Najwięcej jest barów, znacznie mniej restauracji i punktów gastronomicznych (rycina 3). W trakcie pandemii COVID-19 w latach 2020–2021 nadwiślańskie bary i punkty gastronomiczne miały pewną przewagę w funkcjonowaniu nad restauracjami. Wynikało to z większej łatwości przystosowania się do narzuconych na gastronomię

Rycina 3. Rodzaje obiektów gastronomicznych



Źródło: badania własne

Rycina 4. Rozmieszczenie obiektów gastronomicznych na bulwarach wiślanych w Warszawie w 2021 r.



Źródło: opracowanie własne z użyciem narzędzia Datawrapper

wytucznych. Ich oferta gastronomiczna bogata m.in. burgery, zapiekanki, frytki belgijskie i quiche jest w większym stopniu przygotowana do sprzedaży na wynos. Z kolei dla wielu restauracji oznaczało to zmianę menu, a także wprowadzanie dopiero tego typu możliwości. Taki rodzaj obiektów to także mniejsza liczba pracowników oraz mniejsze zatowarowanie, co pozwalało na większą elastyczność w stosunku do wprowadzanych

obostrzeń. Dużo większe trudności miały również lokale, zarówno restauracje, jak i bary, których działalności opiera się w znacznym stopniu na organizacji różnego rodzaju imprez rodzinnych i firmowych. Z kolei tego typu obiektów na bulwarach wiślanych nie ma. Tutaj organizacja imprez zamkniętych stanowi jedynie dodatek do głównej działalności.

Ich lokalizacja ma również znaczący wpływ na rodzaj obiektu, jego cechy charakterystyczne, a także pełnioną funkcję. Obiekty gastronomiczne są rozmieszczone nierównomiernie wzdłuż brzegów Wisły (rycina 4). Najwięcej z nich jest zlokalizowanych na lewym nabrzeżu wiślany w granicach dzielnic Śródmieście i Żoliborz, które obfitują w liczne zabytki oraz atrakcje kulturowe i rozrywkowe. W 2021 r. funkcjonowało tutaj aż 41 obiektów gastronomicznych. Znacznie mniej, jedynie 7, lokali gastronomicznych było otwartych po prawej stronie Wisły, w graniach dzielnic Praga Północ i Praga Południe. Ta strona rzeki w granicach miasta jest znacznie bogatsza pod względem walorów przyrodniczych. Działalność człowieka przejawia się tutaj w głównej mierze obecnością plaż nadrzecznych oraz ich infrastruktury, m.in. w postaci lokali gastronomicznych.

CECHY OBIEKTÓW GASTRONOMICZNYCH, KTÓRE SĄ SZCZEGÓLNIIE KORZYSTNE DLA ICH FUNKCJONOWANIA W CZASIE PANDEMII COVID-19

Sezonowy charakter działalności. Istotną cechą części obiektów gastronomicznych jest ich sezonowy charakter działalności (tabela 3). W każdym z badanych lat ponad połowa to właśnie obiekty sezonowe. Łączny czas ich działalności to okres ok. pięciu miesięcy. Otwierają się one najczęściej w okolicach 1–3 maja (tzw. majówki) i działają do ok. końca września. Na termin zamknięcia lokali gastronomicznych wpływają także warunki pogodowe. W zależności od pogody właściciele decydują o zakończeniu sezonu. Ze względu na typ obiektów czy np. brak możliwości ich ogrzewania to słoneczna pogoda, dodatnie temperatury, brak deszczu wpływają na czas ich działania. Część lokali po sezonie zmienia formę lub godziny działalności. W sezonie jesienno-zimowym w weekendy otwarta jest np. Przystań Nowa Fala. Z kolei restauracja Cafe River jest po sezonie zamknięta, jednak przez cały rok lokal można ją wynająć na różnego rodzaju imprezy okolicznościowe dzięki wcześniejszej rezerwacji.

Tabela 3. Sezonowość obiektów gastronomicznych w latach 2018–2021

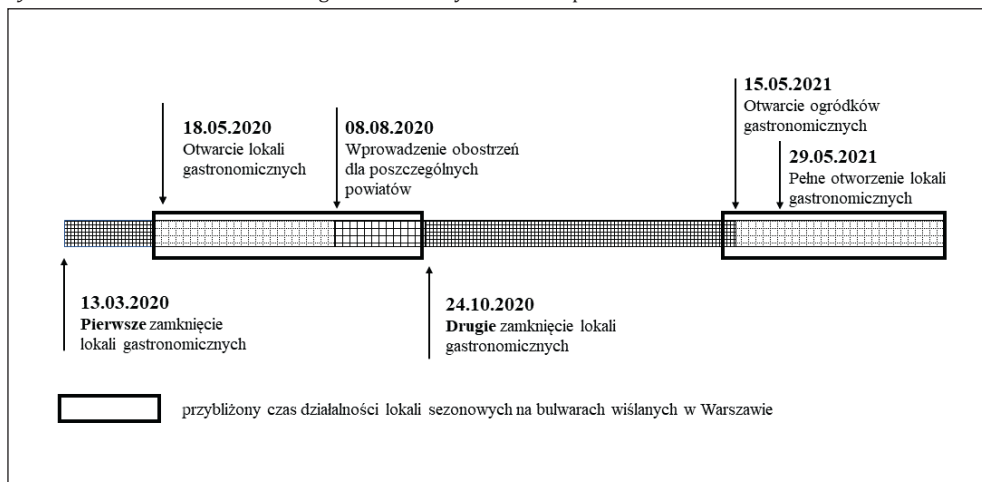
Okres działalności	2018	2019	2020	2021
Sezonowe	23	18	22	30
Całoroczne	16	16	18	18

Źródło: badania własne

Sezonowe obiekty gastronomiczne nad Wisłą najprężniej działały w czasie, kiedy obostrzenia dla gastronomii były mniej restrykcyjne (rycina 5). Otwarcie sezonu 2020 rozpoczęło się wraz z otwarciem gastronomii po pierwszym lockdownie (18.05.2020 r.).

Zakończenie sezonu nastąpiło przed drugim zamknięciem branży gastronomicznej, które miało miejsce 24.10.2020 r. Z kolei w drugim roku pandemii otwarcie sezonu 2021 niemal zbiegło się ze zdejmowaniem obostrzeń z branży gastronomicznej, aż do jej pełnego otwarcia 29.05.2021 r. (rycina 5). Z tego powodu większość lokali uniknęła niekorzystnego przestoju w działalności, jak miało to miejsce w przypadku lokali funkcjonujących przez cały rok.

Rycina 5. Okres działalności lokali gastronomicznych w czasie pandemii COVID-19 w 2020 i 2021 r.



Źródło: opracowanie własne na podstawie Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii (Dz.U. z 2020 r. poz. 491)

LOKALE GASTRONOMICZNE W RÓŻNYCH TYPAH BUDYNKÓW, OBIEKTACH BUDOWLANYCH LUB JEDNOSTKACH PŁYWAJĄCYCH ORAZ ZWIĄZANE Z TYM KORZYŚCI

Obiekty gastronomiczne na obszarze bulwarów wiślanych

Oprócz tego, że w większości są to obiekty sezonowe kolejną charakterystyczną cechą obiektów gastronomicznych na obszarze bulwarów wiślanych jest to, że w większości są umiejscowione w tymczasowych obiektach budowlanych (tabela 4). Na bulwarach przyjmują one formę blaszanych lub drewnianych pawilonów (fotografia 1), obiektów kontenerowych (fotografia 1), a także przyczep kempingowych. Mniej lokali znajduje się w całorocznych typowych budynkach lub obiektach budowlanych. Ponadto wzdłuż bulwarów przycumowane są barki, statki, a także pływające pawilony (fotografia 2), które stanowią unikatowe obiekty gastronomiczne (tabela 4).

Tabela 4. Obiekty gastronomicznych według rodzaju budynku, obiektu budowlanego lub jednostki pływającej

Rodzaj budynku, obiektu budowlanego lub jednostki pływającej	2018	2019	2020	2021
Całoroczny budynek lub obiekt budowlany	15	16	16	16
Tymczasowy obiekt budowlany (blaszany lub drewniany)	10	6	9	16
Pływający pawilon na wodzie	4	3	4	4
Tymczasowy obiekt budowlany (kontener)	4	2	3	5
Barka	1	3	4	4
Statek	2	2	2	2
Tymczasowy obiekt budowlany (inny, np. przyczepa)	3	2	2	1

Źródło: opracowanie własne. Kategoryzacja obiektów według Ustawy prawa budowlanego oraz Ustawy o żegludze śródlądowej

Fotografia 1. Obiekty gastronomiczne zlokalizowane w tymczasowych obiektach budowlanych (od lewej) – pawilony drewniane Schodki nad Wisłą i Wild Wine w kontenerze



Źródło: fotografia własna

Fotografia 2. Obiekty gastronomiczne zlokalizowane w jednostkach pływających (od lewej) – pawilon pływający Kurier i bar Missisipi na statku



Źródło: fotografie własne

Z punktu widzenia działalności gastronomii w sezonach 2020 i 2021, które były objęte licznymi obostrzeniami i wytycznymi, związanymi z pandemią COVID-19, rodzaj budynku, obiektu budowlanego lub jednostki pływającej miał duże znaczenie. Zdecydowanie łatwiej było dostosować się do obowiązujących wymogów obiektom o bardziej otwartym charakterze, czyli przede wszystkim takim, które dysponowały dodatkową przestrzenią na zewnątrz lokalu, np. plażą lub przynależącym do obiektu fragmentem bulwaru. To właśnie w tych miejscach rozstawiane były stoliki zewnętrzne, a także leżaki (tabela 5). Stoliki mogą przybierać różne formy, od tradycyjnych stołów z krzesłami po małe stoliczki i siedziska, wykonane np. ze skrzynek lub palet. Niekiedy klienci, aby skosztować swój posiłek, zajmowali miejsca niedaleko lokalu, np. na schodach bulwaru, trawie lub pobliskiej ławce. Taki rozkład miejsc spełniał narzucony przez przepisy wymóg zachowania dystansu, a otwarta przestrzeń zwiększała poczucie bezpieczeństwa.

Tabela 5. Dodatkowe udogodnienia oferowane przez niektóre obiekty gastronomiczne

Dodatkowe udogodnienia	Liczba obiektów gastronomicznych posiadający dane udogodnienie			
	2018	2019	2020	2021
Stoliki, leżaki zewnętrzne zlokalizowane na trawie przed obiektem lub specjalnie przygotowanej plaży	20	17	21	24
Stoliki zewnętrzne ogródki gastronomiczne, zlokalizowane bezpośrednio na bulwarze	8	8	10	9

Źródło: opracowanie własne

Znacznie rzadziej spotykane były typowe ogródki gastronomiczne. Kilka z nich otworzyło się w sezonie letnim przy budynkach całorocznych na bulwarze Karskiego oraz gen. George'a Smitha Pattona, np. przy lokalu Tête-à-tête lub The River. Jednak zgodnie z przepisami w czasie pandemii w sezonie 2021 obowiązywał tutaj również narzucony reżim sanitarny – mogła to być przyczyna, dla której nie wszystkie ogródki gastronomiczne w tym okresie zostały otwarte.

Dodatkowym udogodnieniem, które pojawiło w nadwiślańskiej gastronomii, były bary zewnętrzne, czyli wyodrębnione poza głównym lokalem gastronomicznym dodatkowe przestrzenie przystosowane i przygotowane pod działalność gastronomiczną. Zazwyczaj o dużo bardziej uproszczonej ofercie. W skład barów zewnętrznych wchodziły m.in. dodatkowa, poza lokalem macierzystym, przestrzeń do przygotowania napojów oraz przekąsek, a także stoliki, leżaki, parasole, siedziska czy elementy dekoracyjne. W latach 2018–2019 tego typu miejsc było niewiele, zlokalizowane były jedynie przed budynkiem restauracji Zachodni Brzeg oraz La Playa Music Bar. W okresie ostatnich dwóch lat (2020–2021) zaczęły pojawiać się liczniej. W 2020 r. zinventaryzowano cztery bary zewnętrzne. Nowe obiekty pojawiły się dodatkowo przed Restauracją Portową oraz Monta Bistro&Bar. W 2021 r. było już ich aż siedem. Pojawiły się m.in. przed stosunkowo niedawno otwartymi pawilonami gastronomicznymi między mostem Świętokrzyskim a mostem Śląsko-Dąbrowskim, np. przed lokalem Bella Italia. Oprócz typowych barów, w których klienci mogli zaopatrzyć się w różnego rodzaju napoje i przekąski, w barach zewnętrznych pojawiły się również dania z grilla, np. w barze przed restauracją Zachodni Brzeg. Z punktu widzenia trwającej pandemii COVID-19 możliwość zakupu zarówno napojów, jak i dań bez konieczności wchodzenia do wnętrza lokalu była korzystna, np. w przypadku kolejki łatwiej było zachować bezpieczną odległość od innych klientów.

Organizowane na otwartej przestrzeni wydarzenia kulturalne, kulinarne, sportowo-rekreacyjne. Wydarzenia organizowane przez lokale gastronomiczne są istotnym uzupełnieniem ich oferty, a także wpływem megatrendów na branżę gastronomiczną (Kozłowska, 2015; Stasiak, 2015). W ofercie gastronomii na obszarze bulwarów wiślanych, oprócz bogatej i zróżnicowanej oferty gastronomicznej, są także liczne wydarzenia kulinarne i kulturalne, co sprzyja popularności tych miejsc (Stołeczne Biuro Turystyki, 2020; Wróblewski, 2021).

W zaistniałej sytuacji pandemicznej, w której przykładą się dużą wagę do dystansu społecznego oraz szeroko rozumianego bezpieczeństwa, zyskała na popularności możliwość uczestnictwa w różnego rodzaju imprezach organizowanych na otwartej przestrzeni. Na kontach społecznościowych (Facebook, Instagram) obiektów gastronomicznych zlokalizowanych nad Wisłą zaobserwowano wzmożoną aktywność na organizowanych przez nich wydarzeniach w sezonach 2020 i 2021.

Oferta wydarzeń dwóch ostatnich sezonów była szczególnie zróżnicowana. Ciekawym przykładem była letnia scena koncertowa przy lokalu Bella Italia, gdzie odbywały się np. transmisje koncertów (np. Męskie Granie 2021, Budka Suflera), koncerty muzyki na żywo (np. Italian & Popular Music), a także „Leśny Surwiwal”. Ponadto w ofercie dodatkowej kulturalno-rozrywkowej lokali gastronomicznych na obszarze bulwarów wiślanych były np.:

- imprezy tematyczne (np. „Kawa po bulwarach” w Green Caffè Nero, kino letnie w Dwa Osiem, noc spadających gwiazd w Wild Beef, a także „Święto Wisły”),
- animacje dla dzieci (np. w Bella Italia),
- koncerty (np. RIVERLIGHTS, Festiwal końca lata na Wiśle, Ozi Jarczewska i Czcibor Hejrowski w Barce Wynurzenie, Szanty nad Wisłą w Sen Nocy Letniej),
- zajęcia sportowe i warsztaty taneczne (np. joga w plenerze w Grunt i Woda, turniej piłki siatkowej w Beach Bar Aquatica),
- imprezy i warsztaty taneczne (np. DAME TIMBA, czyli Kubańska potańcówka w Grunt i Woda, Kizomba / Urban Kiz Party w Beach Bar Aquatica, Silent Disco w Babim Lacie).

Większość wydarzeń jest bezpłatna, jednak część imprez zależy od pogody. Głównym źródłem informacji o poszczególnych wydarzeniach są strony internetowe i media społecznościowe lokali gastronomicznych. Brakuje jednak wspólnej platformy, która informowałaby o organizowanych wydarzeniach w dany weekend.

PODSUMOWANIE

Obszar bulwarów wiślanych to częste miejsce wypoczynku i spotkań towarzyskich, które nabrało w czasie pandemii COVID-19 nowego znaczenia. Otwarte przestrzenie terenów nadwodnych w mieście pozwalają zaspokoić potrzebę przebywania z ludźmi, umożliwiając przy tym respektowanie narzuconych zaleceń, m.in. dotyczących dystansu społecznego. Ważnym elementem zagospodarowania nadwiślańskich bulwarów w Warszawie są liczne obiekty gastronomiczne. Ich liczba na bulwarach wiślanych nieznacznie wzrosła w latach 2020–2021 w stosunku do lat poprzedzających 2018–2019. W 2021 r. odnotowano ich największą liczbę. Okazało się, że gastronomia nad Wisłą była odporna na regulacje covidowe, wprowadzane w Polsce w celu zapobiegania rozprzestrzenienia się wirusa SARS-CoV-2.

Ograniczenia epidemiczne nie wpłynęły w znaczący sposób na ich funkcjonowanie, kluczowy okazał się ich styl działalności. Ponad połowa obiektów gastronomicznych to obiekty sezonowe, których działalność przypada na miesiące ciepłe (maj–wrzesień), kiedy to, zarówno w roku 2020, jak i w roku 2021, obostrzenia były luzowane. Lokale umiejscowione są w głównej mierze w obiektach budowlanych lub jednostkach pływających o charakterze otwartym, rzadziej w typowych budynkach całorocznych. Często dysponują dodatkową, dość dużą przestrzenią na zewnątrz, która umożliwia im ustawienie stolików i leżaków przed lokalem, zastępując tym samym typowe, mniejsze powierzchnio-wo ogródki gastronomiczne. Dodatkowo uzupełnieniem bogatej oferty gastronomicznej nadwiślańskich barów i restauracji są organizowane na świeżym powietrzu różnego rodzaju imprezy i wydarzenia.

Cechy nadwiślańskich obiektów gastronomicznych widoczne są w trendach zidentyfikowanych w innych badaniach dotyczących wpływu pandemii COVID-19 na gastronomię. Większą popularnością i zarazem mniejszymi stratami, związanymi przede wszystkim z przerwami w funkcjonowaniu, odznaczały się te lokale, których klientami

są także mieszkańcy miasta, miały ofertę dań przygotowaną na wynos oraz miały ogródki gastronomiczne. Wspominana potrzeba bezpieczeństwa również znalazła odzwierciedlenie w gastronomii nadwiślańskiej. Udogodnienia oferowane przez obiekty gastronomiczne pozwalały zachować bezpieczną odległość od innych klientów. W kontekście wyników niniejszych badań interesujące byłyby dalsze analizy dotyczące skutków pandemii COVID-19 w innych obszarach Warszawy.

Literatura

References

- Abdulkadir, A. (2020). Is the Lockdown Important to Prevent the COVID-19 Pandemic? Effects on Psychology, Environment and Economy-Perspective. *Annals of Medicine and Surgery*, 56, 38–42. doi: <https://doi.org/10.30858/zer/135654>
- Alsetoohy, O, Ayoun, B, Abou-Kamar, M. (2021). COVID-19 Pandemic Is a Wake-Up Call for Sustainable Local Food Supply Chains: Evidence from Green Restaurants in the USA. *Sustainability*, 1 (16), 9234. doi: <https://doi.org/10.3390/su13169234>
- Andruszkiewicz, A., (2007). Wisła – ścieżka czy skarb przyrody? Szanse dla rozwoju turystyki i rekreacji na warszawskim odcinku Wisły, *Turystyka i Rekreacja*, 3, 50–55.
- Batat, W. (2021). How Michelin-starred chefs are being transformed into social bricoleurs? An online qualitative study of luxury foodservice during the pandemic crisis, *Journal of Service Management*, 32(1), 87–99. doi: <https://doi.org/10.1108/JOSM-05-2020-0142>
- Bulwary jeszcze większe. (2022, 20 luty). *Sztuka Architektury*. Pozyskano z: <https://sztuka-architektury.pl/article/12276/bulwary-w-warszawie-jeszcze-wieksze>
- Cacek, S. (2021, 10 października). Kondycja polskiej gastronomii, czyli jak COVID-19 wpłynęła na finanse branż. Raport POSBISTRO 2021, *POSBistroblog*. Pozyskano z: <https://posbistro.com/blog/pl/kondycja-polskiej-gastronomii-czyli-jak-covid-19-wplynal-na-finanse-branzy-raport>
- Czech, K., Karpio, A., Wielechowski, M., Woźniakowski, T., Żebrowska-Suchodolska, D. (2020). *Polska gospodarka w początkowym okresie pandemii COVID-19*. Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 40–44.
- Derek, M., Duda-Gromada, K., Kosowska, P., Kowalczyk, A., Madurowicz, M., (2013). Problemowe i problematyczne ABC turystyki w Warszawie, *Prace Geograficzne*, 134, 7–36.
- Duda-Gromada, K. (2018). Tereny nad Wisłą w Warszawie jako miejsce spotkań (w opinii mieszkańców wybranych osiedli). *Prace Geograficzne*, 152, 67–81.
- Główny Urząd Statystyczny. (2019). *Rocznik Statystyczny Warszawy 2019*. Warszawa: Zakład Wydawnictw Statystycznych. Pozyskano z: <https://warszawa.stat.gov.pl/publikacje-i-foldery/roczniki-statystyczne/rocznik-statystyczny-warszawy-2019,6,16.html>
- Główny Urząd Statystyczny. (2021a, 30 listopada). Pojęcia stosowane w statystyce publicznej. Główny Urząd Statystyczny. Pozyskano z: www.stat.gov.pl/metainformacje/slownik-pojec/pojecia-stosowane-w-statystyce-publicznej/lista.html
- Główny Urząd Statystyczny. (2021b). *Mały Rocznik Statystyczny Polski*. Warszawa: Zakład Wydawnictw Statystycznych. Pozyskano z: <https://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/roczniki-statystyczne/roczniki-statystyczne/maly-rocznik-statystyczny-polski-2021,1,23.html#>
- Główny Urząd Statystyczny. (2021c). *Rocznik Statystyczny Warszawy 2021*. Warszawa: Zakład Wydawnictw Statystycznych. Pozyskano z: <https://warszawa.stat.gov.pl/publikacje-i-foldery/roczniki-statystyczne/rocznik-statystyczny-warszawy-2021,6,18.html>
- Gramza-Michałowska, A., Kulczyński, B. (2021). Kierunki zmian w gastronomii w pandemii. *Przemysł Spożywczy*, 75(9), 12–14. doi: doi.org/10.15199/65.2021.9.2
- Grochowicz, M. (2020). Sytuacja branży gastronomicznej w pierwszych miesiącach trwania pandemii COVID-19 na przykładzie Krakowa. *Urban Development Issues*, 67, 5–16.
- Grzyb, T., (2020). Rzeka w mieście – atrakcja przyrodnicza czy kulturowa?, *Turystyka Kulturowa*, 5(116), 140–171.
- Januszewska, P. (2019, 18 grudnia). Koniec szalonych imprez nad Wisłą? Jest światełko w tunelu. *Newsweek*. Pozyskano z: <https://www.newsweek.pl/polska/koniec-szalonych-imprez-nad>

- wisla-jest-swiatelko-w-tunelu/hmzz2yy?utm_source=fb&utm_medium=social&utm_campaign=fb_nw&fbclid=IwAR0djr9NYV7qGJSpzX3lBnZdnfUVmNLMvHiljuR-xTqBRhtsF3qcg-MeCDvw
- Kamińska, O. (2020, 6 sierpnia). Nowe obostrzenia od soboty 8 sierpnia. *Velonews.pl*. Pozyskano z: <https://velonews.pl/posts/6617-nowe-obostrzenia-od-soboty-8-sierpnia>
- Kondrzycka-Dąda, A., Sieradzan, M., Stanisławska, I. (2021). Bezpieczeństwo i higiena w czasie pandemii COVID-19 w miejscach użyteczności publicznej. *Kosmos. Problemy Nauk Biologicznych*, 70(3), 445–449.
- Kozłowska, A., (2015). Wybrane wydarzenia gastronomiczne jako efekt trendów europejskich. W: B. Krakowiak, A. Stasiak (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*. Łódź: Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, 333–356.
- Krukowska, R., Piotrowski, K. (2021). Budżet czasu wolnego. W: A. Zajadacz A. (red.), *Uwarunkowania i plany rozwoju turystyki. Zmiany w budżecie czasu wolnego i zrachowaniach wolnoczasowych mieszkańców dużych miast w wyniku pandemii COVID-19*, Seria Turystyka i Rekreacja – Studia i Prace, 23. Poznań: Wydawnictwo Naukowe Bogucki, 28–47.
- KUKBUK – media kulturalno-kulinarne. (2021, 30 listopada). Nowe restauracje 2020: Warszawa. *KUKBUK.pl*. Pozyskano z: www.kukbuk.pl/artykuly/restauracje-w-warszawie-debiuty-2020/
- Kulczyk, S., Kordowska M., Duda-Gromada, K., (2020), Challenges to Urban Gastronomy: Green and Blue Spaces. W: A. Kowalczyk, M. Derek (red.), *Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective*. Szwajcaria: Springer Nature, 295–308.
- Laba, T. (2020, 14 maja). Zalecenia dla restauracji pozwalają na jedzenie w lokalu. *Bezprawnik*. Pozyskano z: www.bezprawnik.pl/zalecenia-dla-restauracji/
- Madeira, A, Palrão T, Mendes A. S. (2021). The Impact of Pandemic Crisis on the Restaurant Business, *Sustainability* 13(1), 1–40. doi: <https://doi.org/10.3390/su13010040>
- MRPiT. (2020, 20 października). Gastronomia. *MRPiT*. Pozyskano z www.gov.pl/web/rozwoj-technologie/gastronomia
- Nowak, K. (2021, 17 luty). Warszawa. Te lokale już zamknęły się przez pandemię. *Metro Warszawa*. Pozyskano z: <https://metrowarszawa.gazeta.pl/metrowarszawa/7,141637,26798624,warszawa-te-lokale-juz-zamknely-sie-przez-pandemie-dziekujemy.html>
- Piton Hakim, M., D’Avoglio Zanetta, L., Thimoteo da Cunha, D. (2021). Should I stay, or should I go? Consumers’ perceived risk and intention to visit restaurants during the COVID-19 pandemic in Brazil. *Food Research International*, 141. doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110152>
- Podstawka, Ł. (2021). Food service industry response to the covid-19 pandemic. *Problems of Agricultural Economic*, 367(2), 135–147. doi: <https://doi.org/10.30858/zer/135654>
- Raport o rynku gastronomicznym 2021. (2022, 2 lutego). Pozyskano z: <http://pages.posbistro.com/pl-pl/raportposbistro2021?hsCtaTracking=6e36d49d-8618-4632-a-001-5b737130e770%7C6bc19e3a-e77a-4061-a14a-589cf9e85454>.
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii (Dz.U. z 2020 r. poz. 491 ze zm.)
- Stasiak, A., (2015), Gastronomia jako atrakcja turystyczna Łodzi / Gastronomy as a tourism attraction for Łódź, *Turyzm [Tourism]*, 25(2), 73–90. doi: <https://doi.org/10.1515/tour-2015-0007>
- Stołeczne Biuro Turystyki. (2020, 10 października). Turystyka w Warszawie Raport 2020. *Warsawtour.pl*. Pozyskano z www.warsawtour.pl/raporty-i-badania/
- UM Warszawa. (2021, 10 sierpnia). *Bulwary wiślane otwarte w całości. Jedne z najpiękniejszych w Europie?* Pozyskano z: <https://www.propertydesign.pl/architektura/104/bulwary-wislane-otwarte-w-calosci-jedne-z-najpiekniejszych-w-europie,14046.html>
- Ustawy prawo budowlane z dnia 7 lipca 1994 r. (Dz.U. 1994 nr 89 poz. 414 ze zm.)
- Ustawa o żegludze śródlądowej z dnia 21 grudnia 2000 r. (Dz.U. 2001 nr 5 poz. 43 ze zm.)
- VoPham, T., Weaver, M. D., Hart, J. E., Ton, M., White, E., Newcomb, P. A. (2020). Effect of social distancing on COVID-19 incidence and mortality in the US. MedRxiv. *The Preprint Server for Health Sciences*, 1–10. doi: <https://doi.org/10.1101/2020.06.10.20127589>
- Wojtczuk, M. (2017, 18 grudnia). Bulwar nad Wisłą gotowy w czerwcu, ale otwarty dopiero w sierpniu. Dlaczego to tak długo trwa? *Gazeta Wyborcza*. Pozyskano z: <https://warszawa.wyborcza.pl/warszawa/1,10877,14046.html>

wa.wyborcza.pl/warszawa/7,54420,21981097,bulwar-nad-wisla-gotowy-w-czerwcu-ale-otwarty-dopiero-w-sierpniu.html

Wrona, A. (2021, 4 marca). Tragiczny rok zamknięcia gastronomii. *Horecatrends.pl*. Pozyskano z: www.horecatrends.pl/gastronomia/114/tragiczny_rok_zamknienia_gastronomii,7112.html

Wróblewski, P. (2021, 16 maja). Weekend otwarcia. Warszawa odżyła po zniesieniu obostrzeń. Tłumy na bulwarach. Zobaczcie zdjęcia z drona. *Warszawa Nasze Miasto*. Pozyskano z: <https://warszawa.naszemiasto.pl/weekend-otwarcia-warszawa-odzyla-po-zniesieniu-obostrzen/ar/c1-8279898>

Monika Kordowska, dr, Uniwersytet Warszawski, Katedra Geografii Turystyki i Rekreacji, doktor nauk społecznych w dyscyplinie geografii społeczno-ekonomicznej i gospodarki przestrzennej. Zainteresowania badawcze autorki dotyczą turystyki, zwłaszcza turystyki przyrodniczej, zrównoważonego rozwoju, rozwoju lokalnego, a w ostatnim czasie także gastronomii.

Monika Kordowska, PhD, University of Warsaw, Chair of Tourism Geography and Recreation, PhD of social sciences in the discipline of Socio-Economic Geography and Spatial Planning. Research interests oscillate in the field of tourism, especially nature based tourism, sustainable development, local development, and recently also gastronomy.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8508-4201>

Adres/Address:

Uniwersytet Warszawski
Wydział Geografii i Studiów Regionalnych
Katedra Geografii Turystyki i Rekreacji
ul. Krakowskie Przedmieście 30
00-927 Warszawa, Polska
e-mail: monika_kordowska11@gazeta.pl

Anna Poreda, mgr, Uniwersytet Łódzki, Instytut Geografii Miast, Turyzmu i Geoinformacji, magister Wydziału Nauk Geograficznych na kierunku turystyka i rekreacja, absolwentka studiów doktoranckich. Przygotowuje rozprawę doktorską pt. Znaczenie usług gastronomicznych w funkcjonowaniu hoteli w Polsce. Jej zainteresowania badawcze oscylują wokół tematów turystyki kulinarnej, gastronomii hotelowej, turystyki konferencyjnej i hotelarstwa.

Anna Poreda, MSc, University of Łódź, Institute of Urban Geography, Tourism Studies and Geoinformation, Master of Geographical Sciences with a specialisation in tourism and recreation, graduate of doctoral studies in the process of writing a dissertation entitled: "The importance of the food and beverage services of hotels in Poland". Research interests oscillate in the field of culinary tourism, hotel gastronomy, conference tourism and hospitality.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6843-5981>

Adres/Address:

Uniwersytet Łódzki
Wydział Nauk o Geografii
Instytut Geografii Miast, Turyzmu i Geoinformacji
ul. Dr. Stefana Kopcińskiego 31
90-142 Łódź, Polska
e-mail: anna.poreda@geo.uni.lodz.pl