

#gastronomia  
#urban resilience #Kraków  
#pandemia COVID-19  
#dzielnica śródmiejska

## URBAN ISSUES

5


# Sytuacja branży gastronomicznej w pierwszych miesiącach trwania pandemii COVID-19 na przykładzie Krakowa

**Marek Grochowicz**

Instytut Rozwoju Miast i Regionów

e-mail:

grochowicz.marek@gmail.com

 ORCID: [https://orcid.org/](https://orcid.org/0000-0002-5766-3847)

0000-0002-5766-3847

## Abstrakt

Branża gastronomiczna była jedną z lepiej prosperujących gałęzi usługowych w dzielnicach śródmiejskich. W momencie pojawienia się pandemii COVID-19 sytuacja ta uległa szybkiej zmianie i ukazała brak odporności tego sektora na podobne wstrząsy. Niniejsze opracowanie ma na celu przedstawienie kondycji branży gastronomicznej w centrach miast w pierwszych miesiącach trwania pandemii COVID-19. Badania terenowe zostały przeprowadzone w okresie maj – sierpień 2020 r. w Krakowie i obejmowały obszar historycznego centrum tego miasta (Stare Miasto i Kazimierz). W trakcie zamrożenia gospodarki, część branży gastronomicznej działała na wynos lub z dostawą, w większym stopniu na Kazimierzu (39% lokali) niż na Starym Mieście (zaledwie 26,5% lokali), gdzie spora część lokali od lat nastawiona jest na turystów. W Krakowie w porównaniu z innymi miastami na świecie, ograniczenia przestały obowiązywać już 18 maja 2020 r, w związku z czym, w sezonie wakacyjnym zdecydowana większość lokali zaczęła normalnie działać a liczba podmiotów, które nie zostały ponownie otworzone była mniejsza niż 10%.

Z badań i obserwacji wynika jasno, że lokale, które nie były nastawione na turystów, mają wyższej jakości usługi, posiadają letni ogródek i oferują szerszy zakres usług (napoje alkoholowe, lunch) mają znacznie większe szanse na przetrwanie pandemii COVID-19, jak i innych podobnych załamań w przyszłości.

©2020 Marek Grochowicz. This is an open access article licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivs License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/>).

## Problemy dzielnic śródmiejskich w dobie pandemii COVID-19

Ostatnie lata były okresem poważnego kryzysu centrów miast na świecie. W wielu z nich rewitalizowano przestrzenie publiczne i starszą zabudowę, czego najczęstszym skutkiem było spotęgowanie procesów gentryfikacji i dalsze wyludnianie się tych obszarów miasta (Florida 2017). Jedynie niektóre, najbardziej turystyczne miasta w Polsce i w Europie okres ten mogą uznać za korzystny, przede wszystkim dzięki dużej atrakcyjności historycznej miasta, która przyciągała licznych turystów. Jednakże, nawet te miasta borykały się ze swoimi problemami jak np. negatywnym wpływem zmożonego ruchu turystycznego na lokalnych mieszkańców centrum (Zmysłony, Kowalczyk-Anioł, 2019). Przykładem miasta, dla którego ostatnie dwie dekady to czas praktycznie samych sukcesów ekonomicznych jest Kraków, który w trakcie kryzysu gospodarczego w 2009 r. nie odnotował np. spadku liczby turystów, a wręcz przeciwnie – wzrost wartości w tym zakresie (Grabiński i in. 2011). Inaczej jest jednak w przypadku pandemii Covid-19, która pojawiła się na początku 2020 r. i już na wiosnę była globalnym problemem, wpływając praktycznie na wszystkie miasta na świecie. Trwające kilka tygodni całkowite ograniczenie możliwości poruszania się po świecie spowodowało, że np. w kwietniu ruch lotniczy spadł o 62% w porównaniu z kwietniem 2019 r. (*FlightRadar24*). Było to spowodowane znaczącym ograniczeniem podróży międzynarodowych (zarówno biznesowych, jak i turystycznych) a co za tym idzie, gigantyczny spadek liczby odwiedzających miasta – w wielu z nich praktycznie do zera (Włochy, Hiszpania). Według Światowej Organizacji Turystyki zarówno w kwietniu i w maju 2020 r. międzynarodowy ruch turystyczny spadł o ponad 95% względem 2019 r., a w całym pierwszym półroczu o 65% (World Tourism Organization 2020).

Negatywny wpływ pandemii COVID-19 na wielkomięjską turystykę w XXI w. można porównać – w niektórych aspektach – jedynie do pandemii SARS z 2003 r. czy do największych ataków terrorystycznych, ale skutki negatywne spowodowane powyższymi wydarzeniami były znacząco mniejsze (np. krótkotrwałe zmniejszenie zainteresowania daną destynacją wśród turystów). Po pierwszych trzech miesiącach pandemii COVID-19 badania pokazały, że obecny kryzys spowodował straty już 3-krotnie większe niż światowy kryzys ekonomiczny z 2009 r. (*Arak: kryzys gospodarczy...* 2020). Co więcej, pół roku po rozpoczęciu pandemii koronawirusa (sierpień) można stwierdzić, że jej skutki (zarówno ekonomiczne, jak i społeczne) dla miast, a co za tym idzie, także dzielnic śródmiejskich, są nieporównywalnie większe niż

jakiegokolwiek dotychczasowe wydarzenie na przestrzeni ostatnich dekad (Cave, Dredge 2020).

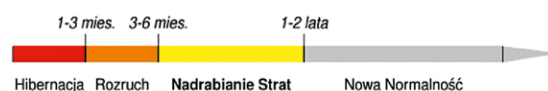
Dla Krakowa ostatnie dwie dekady, a zwłaszcza okres od przystąpienia Polski do Unii Europejskiej, był czasem ciągłego wzrostu liczby turystów w mieście (Kruczek, Mazanek 2019), za czym szła także rewitalizacja dzielnic śródmiejskiej i jej coraz większa komercjalizacja (Murzyn-Kupisz, Działek 2017). Sytuacja Krakowa przed wybuchem pandemii COVID-19 wydawała się stabilna i trudno było sobie wyobrazić nagle załamanie koniunktury. W dniu wprowadzenia pierwszych ograniczeń w Polsce 11 marca (informacja o zamknięciu szkół) odbywała się w Krakowie konferencja *Historical Cities 3.0*, w trakcie której dyskutowano m.in. o sposobach wygaszania popytu na miasta historyczne, co już kilka dni później okazało się być całkowicie nieaktualne a miasta zaczęły zastanawiać się nad powrotem do promocji miast (*Historical Cities 3.0*). Skutki pandemii COVID-19 okazały się być przede wszystkim widoczne w miastach, w których turystyka stanowiła znaczącą część gospodarki miasta, jak np. w Krakowie.

Niniejszy artykuł koncentruje się na analizie funkcjonowania sektora gastronomicznego jako wrażliwego na nagłe zmiany zachowań społecznych m.in. w zakresie spędzania czasu wolnego i szerzej – turystyki. W miastach historycznych, gdzie ta ostatnia odgrywa ważną rolę, gastronomia jest wyjątkowo czuła na zmiany globalnych wzorców w tym zakresie. Dodatkowo, praktycznie we wszystkich miastach historycznych największa kumulacja usług gastronomicznych znajduje się w położonych centralnie dzielnicach śródmiejskich. W związku z tym, gdy w trakcie wprowadzonych ograniczeń poruszania się po mieście, mieszkańcy przebywali głównie w bliskiej odległości od swojego miejsca zamieszkania, usługi gastronomiczne w centrum miasta straciły wielu klientów. Co więcej, wiele z tych lokali oferowało bardzo ograniczony zakres usług (np. tylko napoje alkoholowe), dlatego w trakcie wprowadzonych ograniczeń były one przez wiele tygodni całkowicie zamknięte.

Celem artykułu jest prezentacja wyników badań, które miały na celu analizę sytuacji branży gastronomicznej w pierwszych miesiącach trwania pandemii COVID-19 na przykładzie historycznego centrum Krakowa (Starego Miasta i Kazimierza).

Okres poddany analizie został podzielony na dwa etapy: okres największego zamrożenia gospodarki miast (w przypadku Krakowa od 14 marca do 18 maja 2020 r.) oraz okres stopniowego wychodzenia z wprowadzonych ograniczeń (maj–sierpień). Analiza dotyczyła zarówno reakcji przedsiębiorców z sektora gastronomicznego na zaistniałą sytuację, jak i działań podjętych przez wła-

**Ryc. 1.**  
Fazy trwania pandemii i jej wpływ na miasta  
Źródło: Paczos 2020



dze lokalne i krajowe mające na celu wsparcie sektorów, które najbardziej ucierpiały w trakcie pierwszej fazy pandemii.

Metody wykorzystane na potrzeby tego artykułu to przede wszystkim kartowanie i obserwacje terenowe, które zostały wykonane w okresie kwiecień–sierpień 2020. Obserwacje terenowe, zostały przeprowadzone kilkakrotnie w dni robocze i w weekendy w okresie czerwiec–sierpień. Trasa obserwacji terenowych obejmowała miejsca w obrębie dzielnicy historycznej w Krakowie, które stanowią tzw. hot-spoty gastronomiczne (wyznaczone przez autora): Rynek Główny, ul. Floriańska, Mały Rynek, Plac Szczepański, ul. Szewska, ul. Miodowa, ul. Bożego Ciała, Plac Wolnica, Plac Nowy, ul. Józefa, ul. Szeroka.

W mojej pracy będę używał naprzemiennie słów placówka, punkt i lokal gastronomiczny, które w tym przypadku oznaczają miejsca sprzedaży posiłków i napojów na miejscu lub na wynos (m.in. restauracje, cukiernie, kawiarnie czy puby).

## Sytuacja branży gastronomicznej na świecie w pierwszych miesiącach trwania pandemii COVID-19

Sektor gastronomiczny w okresie marzec–sierpień 2020 r. został poszkodowany w różny sposób (inaczej niż turystyka międzynarodowa, której straty między krajami są bardziej porównywalne). Było to zarówno spowodowane zróżnicowanym przebiegiem pandemii (długością i intensywnością), strategią walczenia poszczególnych rządów z nią jak i uwarunkowaniami kulturowymi. W części państw, jedynie na kilka tygodni zostały za-

mknięte lokale gastronomiczne i wróciły już do normalnego funkcjonowania od czerwca (przykład m.in. Polski, Czechy, Holandia czy Hiszpania). W innych, jak w m.in. Stanach Zjednoczonych, gdzie sytuacja pandemiczna przez dłuższy czas była wyjątkowo ciężka (w okresie kwiecień – czerwiec dziennych pozytywnych wyników testu na COVID-19 było około 25 tys., a w lipcu liczba ta urosła nawet trzykrotnie) (*Worldometers*), branża gastronomiczna popadła w poważny kryzys, gdyż nadal w sierpniu, była częściowo zamknięta (Fantozzi 2020).

W trakcie trwania pierwszej fazy pandemii, wielu ekonomistów próbowało przewidzieć możliwy czas jej trwania i opisywali, jakie fazy będzie ona miała. Z taką propozycją wyszedł m.in. W. Paczos (2020). Jego propozycja zakładała, że faza hibernacji będzie trwała do 3 miesięcy, co sprawdziło się w wielu państwach europejskich, w tym Polsce. Inne kraje, jak np. Brazylia, czy Stany Zjednoczone, okres hibernacji mają znacznie dłuższy, przez co trudno analizować tę propozycję w skali globalnej (Paczos 2020).

Pojawiają się opinie, że nieunikniony jest powrót fazy hibernacji, gdyż naukowcy przewidują drugą falę zachorowań na okres jesieni 2020 r., najprawdopodobniej większą niż ta wiosenna (Faranda, Alberti 2020).

## Przykłady funkcjonowania branży gastronomicznej na świecie w trakcie pandemii COVID-19

Jednym z bardziej poszkodowanych krajów w trakcie pierwszej fali pandemii COVID-19 była Hiszpania, gdzie pierwsze przypadki zachorowań na koronawirusa pojawiły się w ostatnich dniach lutego, a już 5 marca było ich ponad 1000 dziennie (*Worldometers*). Władze centralne

**Tab. 1.**

Data rozpoczęcia i zakończenia ograniczeń funkcjonowania gastronomii w wybranych krajach w pierwszych miesiącach trwania pandemii COVID-19, 2020 r.

Kraj	Data ograniczenia działalności lokali gastronomicznych	Data otwarcia lokali gastronomicznych na nowo
Wielka Brytania	21 marca	4 lipca
Niemcy	20 marca	9 maja
Polska	14 marca	18 maja
Stany Zjednoczone	15–28 marca	30 kwietnia <sup>1</sup>
Hiszpania	14 marca	25 maja
Czechy	14 marca	25 maja

Źródło: opracowanie własne

<sup>1</sup> Data otwarcia lokali gastronomicznych w pierwszym stanie (Alabama). W niektórych miastach (Nowy York) lokale dopiero zostały otwarte w drugiej połowie września. <https://www.nytimes.com/interactive/2020/us/states-reopen-map-coronavirus.html>

Hiszpanii 14 marca zdecydowały się wprowadzić ograniczenia funkcjonowania wszystkich usług, które nie są kluczowe dla społeczeństwa (w tym gastronomii) i równocześnie wprowadziły praktycznie zakaz wychodzenia z domów na terenie całego kraju (z kilkoma wyjątkami). Stan ten trwał ponad miesiąc. W tym czasie dzienna liczba zarażonych wahała się pomiędzy 5 a 10 tys. Dopiero pod koniec kwietnia, gdy liczba zakażeń utrzymywała się już na znacząco niższym poziomie (poniżej 2 tys. dziennie) częściowo zniesiono zakaz wychodzenia z domu. Pierwsze ograniczenia dla usług zniesiono 18 maja, jednakże dla gastronomii oznaczało to tylko możliwość sprzedaży dań na wynos lub w formie dostaw do domu. Od 25 maja zezwolono na pierwsze ogródki letnie przy lokalach, a dopiero 8 czerwca (w największych miastach takich jak Barcelona czy Madryt) zezwolono na powrót klientów do lokali gastronomicznych (Avanessian 2020). Kraje Europy Południowej, do których należy Hiszpania po zniesieniu obostrzeń wróciły do normalnego funkcjonowania znacznie szybciej niż kraje północnej części. Fakt ten jest uznawany za jedną z przyczyn nawrotu dużej liczby zachorowań w sierpniu 2020 r. (Güell 2020). W największych miastach Hiszpanii, np. w Barcelonie czy Madrycie, pod koniec sierpnia przywrócono limity wejść do lokali gastronomicznych (Benayas 2020), gdyż liczba zachorowań ponownie urosła do kilku tysięcy dziennie.

Innym przykładem są Czechy, które wprowadziły ograniczenia m.in. w sektorze gastronomicznym w już w pierwszych dniach marca, od razu gdy pojawiły się pierwsze przypadki zarażenia COVID-19. Następnie, w związku ze wzrostem liczby zarażeń na COVID-19 zanotowanym przede wszystkim na przełomie marca i kwietnia (200–300 dziennie) i ciężką sytuacją w całej Europie, zamrożono gospodarkę na kolejne tygodnie. W maju, gdy liczba dziennych przypadków utrzymywała się już na bardzo niskim poziomie, zdecydowano się na powolne uwalnianie niektórych branż w tym gastronomii (Worldometers). W pierwszej kolejności pozwolono korzystać klientom z przestrzeni zewnętrznych czyli ogródków letnich i patii (od 11 maja 2020 r.), natomiast wnętrza restauracji mogły zostać otwarte od 25 maja 2020 r., ale tylko między godziną 6.00 a 23.00 (Hlavackova 2020). W połowie czerwca otworzono natomiast granice dla turystów. Sytuacja zaczęła się ponownie pogarszać od początku sierpnia (podobny trend jak w całej Europie), ale dotąd (stan na: 20 września 2020 r.) nie zdecydowano wprowadzić ponownych ograniczeń.

W okresie największych ograniczeń (14 marca – 24 maja) przychody np. sektora piwnego w Czechach spadły o 55% w porównaniu z 2019 r. W tym samym czasie, ponad 75% restauracji w Czechach była zamknięta, a pozostałe lokale działały w sposób ograniczony godzinowo i tylko na wy-

nos (Hlavackova 2020). Najcięższa sytuacja miała miejsce w Pradze, gdzie sektor gastronomiczny jest w dużym stopniu oparty na turystyce (Tizard 2020). W drugim kwartale roku, liczba noclegów udzielonych turystom w Czechach spadła o prawie 83% względem roku wcześniejszego, a w samej Pradze o prawie 94% (*No surprise, tourists...* 2020). Największy spadek liczby noclegów zanotowano w kwietniu, bo aż 99%, w maju 94%, natomiast w czerwcu spadek wynosił już tylko około 61% (Raymond 2020). W związku z zapowiedziom drugiej fali na jesień 2020 r., przemysł piwny obawia się, że najbardziej ucierpią na tym małe, rodzinne firmy browarnicze, które stworzyły podwaliny czeskiego piwowarstwa (Tizard 2020).

Jedną z najcięższych sytuacji branży gastronomicznej na świecie w omawianym okresie miała miejsce w Stanach Zjednoczonych, gdzie od połowy marca do lipca 2020 r. praktycznie cały czas rosła liczba zachorowań (Worldometers). Ohio, jako pierwszy stan, nakazał wszystkim barom i restauracjom zamknięcie swoich lokali od 15 marca (Conradis 2020) a już dwa tygodnie później zdecydowana większość stanów wprowadziła podobne ograniczenia. W pozostałych stanach, duże miasta zamknęły lokale restauracyjne ograniczając się tylko do zamówień na wynos i dostaw (Molla 2020). Już tydzień po zamknięciu lokali gastronomicznych w USA, eksperci branżowi szacowali, że prawie połowa z 15 milionów pracowników w branży zostanie zwolniona a 2/3 firm się nie utrzyma i aż 75% stanowić będą upadki małych, rodzinnych biznesów. W przyszłości spodziewać się można jeszcze większej dominacji rynku przez największych graczy – firmy sieciowe (Severson, Yaffe-Bellany 2020).

Sytuacja amerykańskiej branży gastronomicznej nie poprawiła się w kolejnych miesiącach, gdyż w czerwcu nadal większość władz stanowych ograniczała funkcjonowanie lokali gastronomicznych. Niektóre restauracje, opierające się już przed pandemią w znacznym stopniu na ofercie na wynos (np. pizzerie), także odnotowały w omawianym okresie spadek sprzedaży z powodu odwołania wszystkich wydarzeń sportowych (które „napędzały” ten segment rynku). Mimo to sytuacja tej części branży była stosunkowo dobra, gdyż z uwagi na swoją specyfikę restauracje tego typu były w stanie wykorzystać fakt zamknięcia konkurencji i częściowo odrobić straty (Holly 2020).

W pierwszej połowie lipca, gdy w Stanach Zjednoczonych wzrosła dzienna liczba zakażonych, ponownie większa część stanów ograniczyła funkcjonowanie lokali gastronomicznych. Do połowy sierpnia nadal w siedmiu stanach, w tym największych miastach jak Nowy Jork i Los Angeles lokale restauracyjne były zamknięte dla klientów, z możliwością jedynie kupowania jedzenia na wynos i według władz stanowych „nie zano-



si się na ponowne otwarcie w najbliższych tygodniach” (Fantozzi 2020). Według lipcowego sondażu przeprowadzonego przez New York City Hospitality Alliance, 83% z 500 badanych barów i restauracji nie było w stanie w pełni zapłacić lipcowego czynszu, a 60% ich pracowników pozostawała bez pracy (Fantozzi 2020). W skali kraju, w lipcu pojawiła się informacja, że prawie 16 tys. lokali gastronomicznych zostało od początku pandemii zamkniętych na stałe (McCarthy 2020). Prognozy z drugiej połowy lipca były jeszcze bardziej pesymistyczne niż te z wiosny. Eksperci z „The Independent Restaurant Coalition” alarmowali, że obecny kryzys najbardziej negatywnie wpływa na funkcjonowanie niezależnych, rodzinnych restauracji, przewidując upadłość 85% z nich (Ruggless 2020).

### Sytuacja branży gastronomicznej w Polsce

W Polsce, 12 marca 2020 r. ogłoszono stan zagrożenia epidemicznego (tydzień później, 20 marca stan epidemii), co spowodowało praktycznie całkowite zaprzestanie prowadzenia działalności m.in. lokali gastronomicznych od 14 marca 2020 r. (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2020 r.). Przez kolejne dwa miesiące (14 marca – 18 maja 2020 r.) większość sektora gastronomicznego była całkowicie zamknięta a jedynie niektóre podmioty działały w ograniczony sposób oferując dania na wynos lub z dostawą. Decyzją rządu, z dniem 18 maja zezwolono placówkom gastronomicznym na obsługę gości w lokalu, oczywiście z obowiązkiem zachowania dystansu społecznego (na jedną osobę w lokalu musiało przypadać co najmniej 4 m<sup>2</sup>) a od 30 maja zniesiono całkowicie limit osób w restauracjach (Siwek 2020). Od tej pory do początku sierpnia nie wprowadzono ponownie żadnych ograniczeń funkcjonowania lokali gastronomicznych. To wszystko warto odnieść do statystyk związanych z zakażeniami dobowymi w Polsce na przestrzeni ostatniego półrocza (marzec – sierpień). W okresie wprowadzonych ograniczeń, czyli od drugiej połowy marca do ostatnich dni maja dzienna liczba zakażeń w Polsce oscylowała w granicach

200–400 dziennie (kilka dni minimalnie ponad 500), co w tamtym czasie lokowało Polskę na ostatnich miejscach rankingów liczby osób zakażonych w przeliczeniu na liczbę mieszkańców. W okresie po zniesieniu ograniczeń, czyli w czerwcu i lipcu, dzienna liczba zachorowań nie przekraczała nadal 500 osób. Jednakże od początku sierpnia nastąpił wzrost liczby zarażeń do około 900 na dobę (Worldometers). Mimo tego, nie wprowadzono żadnych ogólnokrajowych ograniczeń oprócz pojawienia się stref żółtych i czerwonych, w których obowiązywał m.in. limit osób w lokalach gastronomicznych (Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 7 sierpnia 2020 r.).

### Krakowska branża gastronomiczna w pierwszych tygodniach pandemii COVID-19 (marzec – maj 2020 r.)

Przykład branży gastronomicznej w Krakowie jest pod wieloma względami wyjątkowy w porównaniu z innymi dużymi polskimi miastami, m.in. ze względu na największy ruch turystyczny w Polsce (ponad 14 mln odwiedzających w 2019 r., z tego ponad 3,5 mln turystów z zagranicy) oraz bardzo dużą liczbę studentów. Wynikiem tego jest większa niż w innych miastach Polski koncentracja usług gastronomicznych w dzielnicy śródmiejskiej (Grochowicz 2019). Dlatego gdy w Krakowie, wskutek ograniczeń związanych z podróżowaniem, zanikł ruch turystyczny, wiele lokali gastronomicznych miało znacząco mniej klientów i wiele z nich było przez kilka tygodni całkowicie zamkniętych. Usługi, które nie mają zbyt zróżnicowanej oferty i są nastawione na wąską grupę odbiorców (np. turystów) są najbardziej narażone na załamanie rynku w sytuacjach takich jak w czasie pandemii COVID-19 (Cave, Dredge 2020).

W trakcie przeprowadzonych badań dotyczących sposobu funkcjonowania branży gastronomicznej w historycznym centrum Krakowa w trakcie pandemii zebrałem informacje dotyczące tego, jak dużo poszczególnych kategorii lokali gastronomicznych znajduje

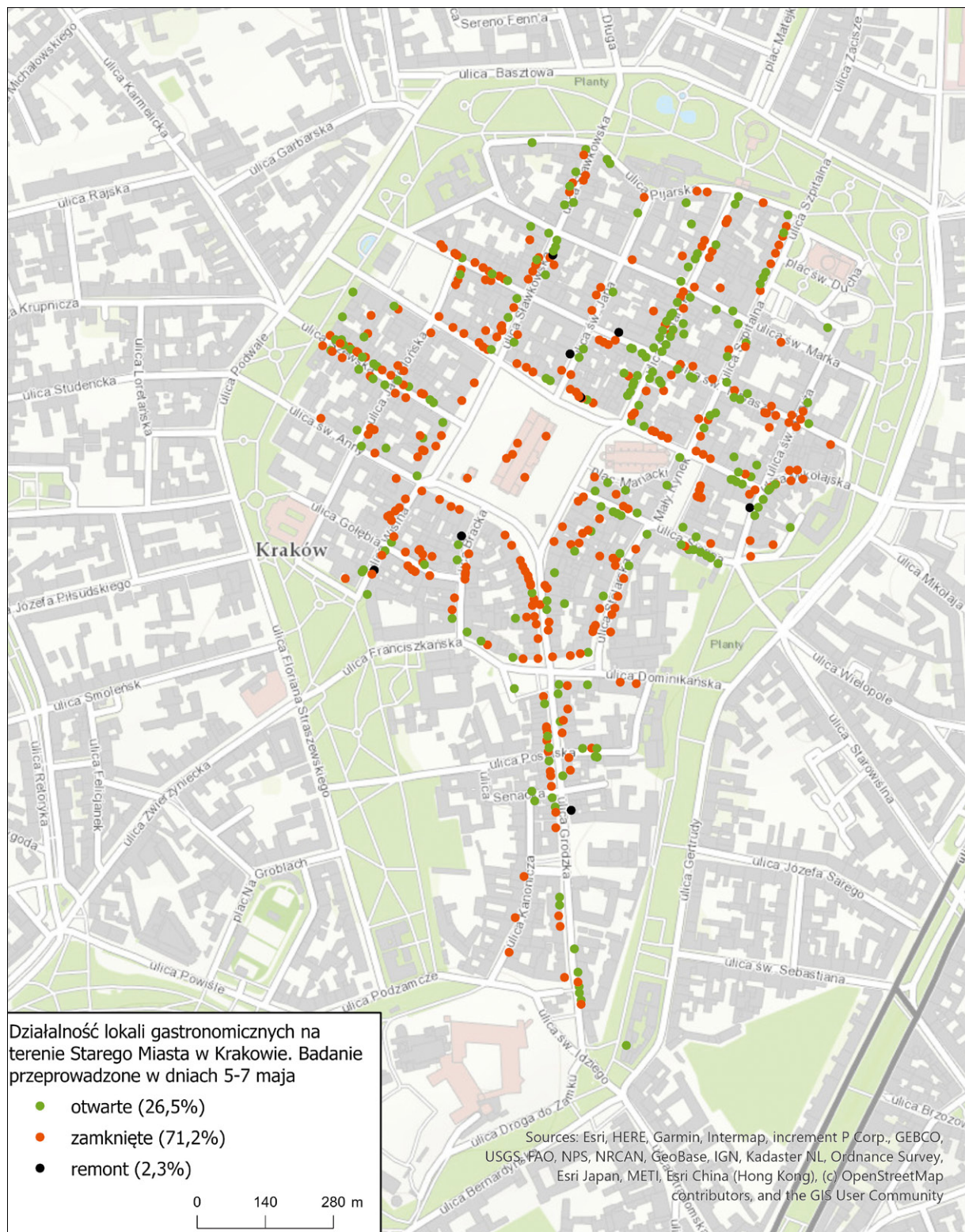
**TAB. 2.**  
Liczba i podział na kategorie lokali gastronomicznych w czerwcu 2020 r. w Krakowie

	Stare Miasto	Kazimierz
Kawiarnie	52	36
Lodziarnie/cukiernie	28	35
Restauracje	199	142
Puby/bary	59	60
Kluby nocne	35	9
Fastfoody	15	60
Remont	9	3
Suma	396	345

Źródło: opracowanie własne

się w centrum (Tab. 2.). Stare Miasto w Krakowie ma nieznacznie więcej takich usług w porównaniu z Kazimierzem (396 do 345). Największe różnica jest widoczna w kategorii lokali gastronomicznych typu fast food. Na Starym Mieście takich miejsc jest zaledwie 15, przy 60 na Kazimierzu. Jest to związane m.in.

z lokalizacją tzw. food trucków na Kazimierzu, co na Starym Mieście jest niedozwolone zgodnie z *Uchwałą „Park Kulturowy Stare Miasto”*. Oprócz tego, wyraźna jest różnica także w przypadku klubów nocnych, których jest znacznie więcej na Starym Mieście, niż na Kazimierzu (35 do 9).



**Ryc. 2.**

Działalność lokali gastronomicznych na Starym Mieście w Krakowie w dniach 5–7 maja 2020 r.

Źródło: badania własne



Zestawiając powyższe dane z zakresem funkcjonowania lokali gastronomicznych w trakcie pandemii (Ryc. 2 i 3.) można zauważyć, że znacząco więcej obiektów było otwartych na początku maja na Kazimierzu w porównaniu ze Starym Miastem (odpowiednio 39% i 26,5%).

Z obserwacji terenowych mogę stwierdzić, że jest to powiązane z dwoma czynnikami: na Starym Mieście mieszka znacząco mniej osób niż na Kazimierzu. W związku z tym, w kilkutygodniowym okresie z największymi ograniczeniami odnośnie wychodzenia z domu, Stare Miasto było praktycznie puste, nieuczęszczane przez wiele osób (obserwacja własna). Kazimierz – mimo, że także cechuje się spadkiem liczby mieszkańców – dalej ma ich co najmniej 3–4 tys. (Grochowicz 2019). Powoduje to, że lokalne restauracje utrzymały klientów, którzy do nich przychodzili w związku z bliskim sąsiedztwem. Drugim czynnikiem jest coraz większa dominacja sieciowych lokali gastronomicznych na Starym Mieście. Zarówno sieciowych kawiarni, jak i restauracji jest znacząco więcej na Starym Mieście niż na Kazimierzu, gdzie takowe pojawiły się dopiero niedawno (badania własne). Z pierwszych obserwacji w trakcie pandemii nasuwa się także wniosek, że lokalni mieszkańcy, wychodząc „na miasto” do restauracji po produkty na wynos, wybierali miejsca,

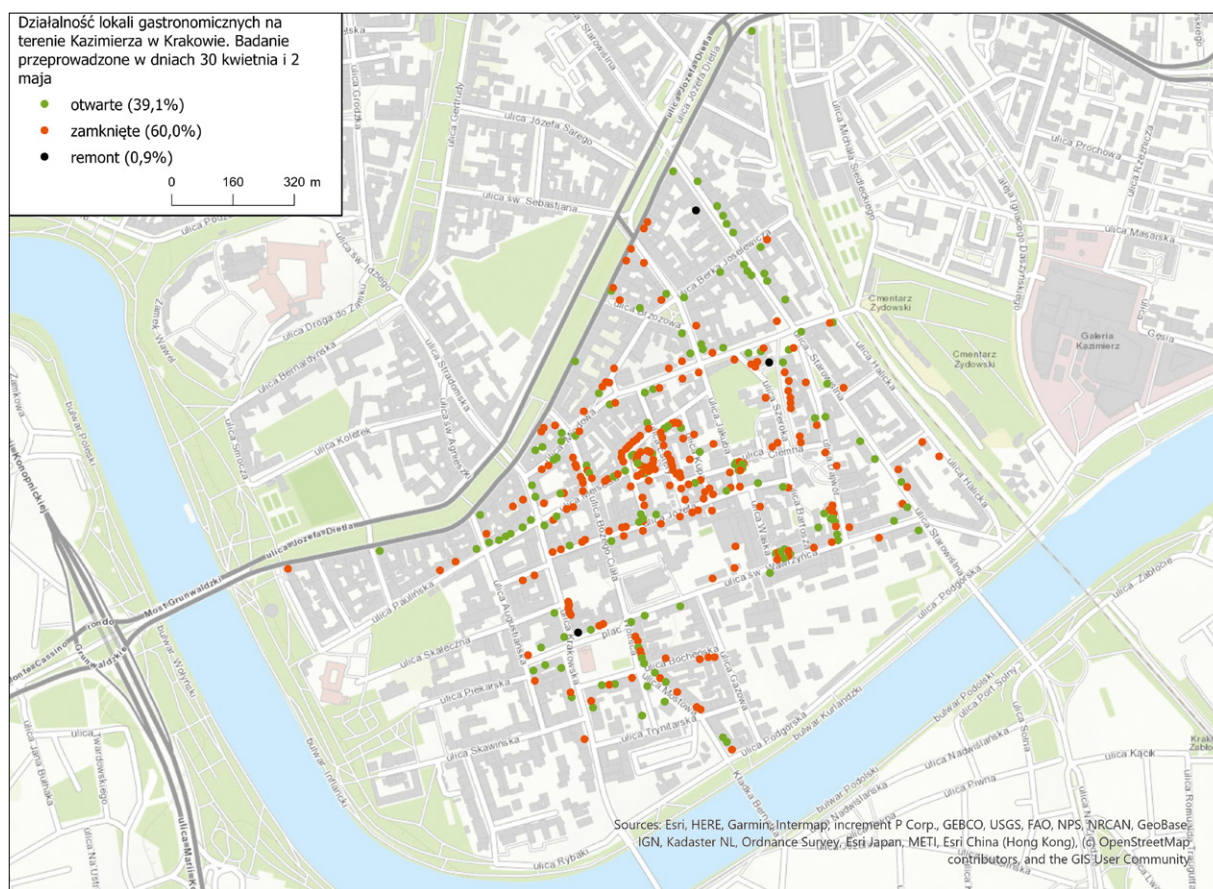
które znają i chcą je w jakiś sposób wesprzeć w trudnych czasach. W przypadku analizy tego zjawiska w maju, można stwierdzić, że tego typu lokali znajduje się znacząco więcej na Kazimierzu (Pawlusiński 2020).

Na Starym Mieście w trakcie pandemii najwięcej otwartych było restauracji (kuchnia włoska, japońska) oraz cukierni i kawiarni. Kategorie usług gastronomicznych, które były zamknięte to praktycznie wszystkie kluby nocne i puby.

W przypadku lokali zamkniętych na Kazimierzu wiadać przede wszystkim podział przestrzenny. Centralna część Kazimierza (okolice Placu Nowego), która jest zdominowana przez puby i kluby, była praktycznie cała zamknięta. W części tej mieszka też najmniej mieszkańców. Natomiast na obrzeżach tego obszaru znacząco więcej lokali było otwartych, zwłaszcza cukierni czy restauracji, które miały w sąsiedztwie wystarczająco dużo mieszkańców, aby móc przetrwać czas pandemii.

W omawianym okresie (maj 2020 r.) pojawiały się pierwsze informacje o upadłościach w branży gastronomicznej, jednakże były to pojedyncze lokale, które nawet, gdyby nie było pandemii, mogłyby się zamknąć.

Podobnie jak w Stanach Zjednoczonych, pierwszymi lokalami, które zaczęły funkcjonować w tej nowej,



Ryc. 3.

Działalność lokali gastronomicznych na Kazimierzu w Krakowie w dniach 30 kwietnia – 2 maja 2020 r. (w trakcie lockdownu)

Źródło: badania własne

„pandemicznej” rzeczywistości były przedsiębiorstwa, które już wcześniej sprzedawały swoje produkty na wynos, dlatego to one w pierwszych tygodniach zamknięcia gospodarki straciły najmniej, uzyskując często nowych klientów. W krakowskich mediach, głośno w tym czasie było o wspieraniu swoich ulubionych miejsc, gdyż mieszkańcy mieli świadomość, że rodzinnym firmom będzie ciężiej niż restauracjom sieciowym przetrwać kryzys. Akcja ta nazywała się #Wspieramy Lokalny Biznes. Dołączyło do niej bardzo dużo lokali w Krakowie i przez wiele tygodni było o niej głośno w krakowskich mediach tradycyjnych i społecznościowych (*Dołącz do naszej akcji...*2020).

Od początku obowiązywania ograniczeń wprowadzonych w związku z pandemią w wielu miastach na świecie, jak i w Krakowie, bardzo pręźnie zaczęły działać usługi dostaw jedzenia do domu, a usługi te stały z usług luksusowych codziennością dla wielu osób (Hawkins 2020). W Krakowie, na wiosnę 2020 r. największymi firmami, które oferowały powyższe usługi były Uber Eats, Glovo, Pyszne.pl. Tuż przed pandemią pojawiła się także fińska firma WOLT, ale w trakcie przeprowadzonego badania jej usługi nie były jeszcze tak rozbudowane jak u pozostałych trzech firm.

Wielu lokalnych przedsiębiorców w pierwszych tygodniach pandemii korzystało z tradycyjnych sposobów oferowania usług na wynos (dowóz do domu lub samodzielny odbiór przez klienta). W miarę upływu czasu, coraz więcej firm gastronomicznych decydowała się na współpracę z firmami oferującymi dowóz – zauważając, że mimo prowizji dla firmy dostawczej, obroty lokalu mogą się znacząco podnieść. W omawianym czasie w Krakowie przybyło dwukrotnie placówek gastronomicznych, które korzystały z tego typu usług. Dlatego też, dla uzyskania możliwie pełnego obrazu sytuacji, do analizy wybrałem ostatni tydzień przed zniesieniem ograniczeń. Badanie zostało przeprowadzone w dniach 13–15 maja 2020 r. i dotyczyło jedynie obszaru centrum Krakowa, gdzie znajduje się najwięcej lokali gastronomicznych, czyli Starego Miasta i Kazimierza.

Z badania wynika, że najwięcej lokali gastronomicznych obsługiwał Uber Eats i Pyszne.pl (Tab. 3.). W obydwu przypadkach obsługiwano więcej lokali na Kazimierzu niż na Starym Mieście. Glovo, działające

na rynku krakowskim krócej niż pozostałe dwie firmy, nie było w tym czasie jeszcze tak powszechne. W wielu przypadkach, jeśli lokal był już otwarty i korzystał z pośrednictwa w zakresie dowozu, to korzystał przynajmniej z dwóch firm. W okresie po 18 maja można było zauważyć kolejne placówki gastronomiczne, które zaczynały korzystać z powyższych dostaw. Szacuje się, że jeszcze większy wzrost tego sektora nastąpi na jesień, kiedy przewidywana jest druga fala zachorowań (Hawkins 2020).

W związku z krótszym okresem ograniczenia funkcjonowania gastronomii w Polsce – w porównaniu z innymi krajami – skutki negatywne dla branży są dużo mniejsze niż np. w przypadku Stanów Zjednoczonych. Nie zmienia to jednak faktu, że sytuacja branży gastronomicznej w Polsce nie wygląda najlepiej. W drugiej połowie marca aż 68% firm i lokali gastronomicznych całkowicie wstrzymało swoją działalność, a 32% było otwartych w ograniczony sposób (Kaszuba-Janus 2020). W okresie zamrożenia polskiej gospodarki obroty branży gastronomicznej spadły aż o 80–90% (*PIE: obroty branży...* 2020). Najlepiej radziły sobie te restauracje, które już wcześniej prowadziły sprzedaż na wynos (czyli m.in. pizzerie czy restauracje sushi).

### Wsparcie dla przedsiębiorców ze strony Rządu RP oraz Urzędu Miasta Krakowa

Wsparcie, jakie płynęło z Rządu RP do różnych sektorów gospodarki w trakcie kryzysu zależało od skali strat poniesionych w omawianym czasie. Jednym z najbardziej poszkodowanych sektorów była niewątpliwie gastronomia. Pomoc oferowana przez Rząd Polski była przedstawiana w formie „Tarcz antykryzysowych”. Dla branży gastronomicznej największym wsparciem było zawieszenie składek ZUS na czas 3 miesięcy, a ponadto pomoc dla mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich firm (które przeważają w tej branży), w wymiarze odpowiednio 25 i 50 mld zł, w ramach tzw. Tarczy Finansowej. Wsparcie było pozytywnie przyjęte przez restauratorów, ale ze świadomością, że to dopiero pierwszy etap (Siwek 2020).

Trzeba zauważyć, że Urząd Miasta Krakowa zareagował na kryzys w bardziej zdecydowany sposób niż Rząd. Także jako jedno z pierwszych miast w Polsce, Kraków wprowadził ograniczenia w komunikacji miej-

**TAB. 3.**

Liczba lokali gastronomicznych na Starym Mieście i Kazimierzu w Krakowie obsługiwana przez firmy dowozowe w połowie maja 2020 r.

	Uber Eats	Glovo	Pyszne.pl
Stare Miasto	36	20	31
Kazimierz	50	32	55
Suma	86	52	86

Źródło: opracowanie własne



skiej, wsparł lokalną kulturę oraz lokalnych przedsiębiorców (Grochowicz, Salata-Kochanowski 2020). Pierwsza wzmianka w prasie o wsparciu dla przedsiębiorców przez lokalne władze pojawiła się już 17 marca, czyli w poniedziałek po weekendzie, kiedy zamknięto m.in. lokale gastronomiczne. Program Pauza – jak nazwano pakiet wspierający lokalnych przedsiębiorców – zakładał m.in. możliwość odroczenia płatności podatków lokalnych, a także czasowe zwolnienie za czynsz dla lokali znajdujących się w budynkach zarządzanych przez Miasto Kraków (*Prezydent Krakowa wprowadza...* 2020).

Co więcej, Kraków, tak jak kilka największych miast w Polsce, wprowadził ulgi w opłatach za letnie ogródki, które początkowo miały obejmować okres 18 marca do 30 czerwca, ale zostały przedłużone do 31 sierpnia. Przedsiębiorcy płacili 20% stawki podstawowej za korzystanie z terenów gminnych pod prowadzenie ogródków letnich, a w okresie lipiec – sierpień 30% stawki podstawowej (*Wsparcia dla krakowskich przedsiębiorców...* 2020).

Oprócz powyższych ulg, lokale gastronomiczne dostały także zgody, tam gdzie to tylko było możliwe, na poszerzenie ogródków letnich na chodnikach. Pojawiły się także pomysły na powiększenie ogródków letnich na całą płytę Rynku Głównego oraz częściowo na jezdniach w innych rejonach centrum Krakowa (kosztownością przestrzeni dla samochodów). Ostatecznie jednak Miasto Kraków nie zdecydowało się na taki ruch, dosyć popularny w innych europejskich miastach (Kursa 2020).

Dodatkowo, 23 marca, Urząd Miasta Krakowa, stworzył listę lokali gastronomicznych oferujących jedzenie na wynos lub z dowozem w trakcie ograniczenia działalności lokali gastronomicznych. Na liście z 6 maja znajdowało się 145 lokali gastronomicznych z całego Krakowa, w tym 47 z Dzielnicy I (które część to omawiany obszar badań). Lista ta, stworzona wzorem innych miast w Polsce, miała na celu promocję wśród mieszkańców lokali, które mimo ograniczeń oferowały swoje usługi z dostawą lub odbiorem osobistym.

Co więcej, krakowski magistrat rozpoczął początkiem maja jedną z głośniejszych w Polsce akcji pt. „Bądź turystą w swoim mieście – zwiedzaj Kraków”. Akcja ta miała na celu zachęcić mieszkańców Krakowa, aby czasie, kiedy nie mają możliwości wyjazdu na wczasy poznali na nowo Kraków i jego najciekawsze atrakcje. Chodziło zarówno o zabytki, kulturę, ale także o wspieranie lokalnych przedsiębiorców (w tym branży gastronomicznej). Akcja dotyczyła zarówno wspierania kultury w Krakowie, jak i krakowskiej gastronomii (*Trwa akcja „Bądź turystą...”* 2020).

## Branża gastronomiczna po 18 maja 2020 r.

Kluczowym momentem dla branży gastronomicznej w Krakowie był 18 maja 2020 r., kiedy to decyzją rządu zezwolono placówkom gastronomicznym na obsługę gości wewnątrz lokalu, przy jednoczesnym obowiązku zachowania dystansu społecznego (Pawlusiński 2020).

W ramach badań dotyczących gospodarki nocnej w Krakowie w trakcie wychodzenia z ograniczeń związanych z pandemią COVID-19, zostały przeprowadzone obserwacje terenowe centrum Krakowa z udziałem autora niniejszego artykułu, zrealizowane na zlecenie Urzędu Miasta Krakowa. Obserwacje terenowe przeprowadzone zostały kilkakrotnie (na przestrzeni drugiej połowy maja i w pierwszej połowie czerwca) zarówno w ciągu dnia, jak i w godzinach wieczornych oraz nocnych. Najpełniejsze badanie zostało wykonane 6 czerwca, w pierwszy ciepły weekend po zniesieniu ograniczeń (Pawlusiński 2020). Najważniejsze wnioski z tych obserwacji, to:

- 1) Kilkanaście dni po otwarciu lokali gastronomicznych nadal duża część z nich (prawie 20%) była zamknięta (przede wszystkim kluby nocne, ale także niektóre puby i restauracje),
- 2) Duża część lokali nie powróciła do swoich godzin otwarcia sprzed pandemii. Większa część lokali zamykała się nawet kilka godzin wcześniej,
- 3) Największym zainteresowaniem cieszyły się lokale, które mają wizerunek miejsca spotkań młodych ludzi, ale także miejsca nastawione przed pandemią na klientów lokalnych. Obiekty, które przed pandemią nastawione były na turystów (Rynek Główny, ul. Szeroka), w analizowanym czasie budziły dużo mniejsze zainteresowanie niż np. Plac Nowy czy kompleks lokali przy ul. Dolnych Młynów,
- 4) Lokale gastronomiczne mające ogródek letni, cieszyły się zdecydowanie większym zainteresowaniem klientów, niż te, które oferowały miejsca tylko wewnątrz lokalu (a zwłaszcza w piwnicy).

W Krakowie, w związku z dosyć szybkim przywróceniem placówek gastronomicznych do normalnego funkcjonowania, skala bankructw w połowie 2020 r. nie była jeszcze zauważalna. Pierwsze informacje o zamykaniu się lokali w związku ze skutkami pandemii pojawiły się w mediach początkiem sierpnia (klub Opium na Kazimierzu). Jednocześnie, w tym czasie (w lipcu) wciąż około 45 lokali gastronomicznych pozostawało zamkniętych, za to w okresie 18 maja – koniec lipca 2020 r. otworzyło się 21 placówek gastronomicznych (zwłaszcza nowych restauracji). Kraków, w porównaniu z innymi wojewódzkimi miastami w Polsce w analizowanym czasie miał stosunkowo najtrudniejszą sytuację z uwagi na wspomniane już kilkakrotnie silne uzależnienie od turystyki (w tym zagranicznej) oraz obecności studentów.

## Podsumowanie

Branża gastronomiczna w dzielnicach śródmiejskich w trakcie pandemii ucierpiała dosyć mocno, zwłaszcza tam gdzie opierała swoją działalność na turystach jak m.in. w Krakowie, Pradze czy Barcelonie. Sytuację branży gastronomicznej na świecie w pierwszych miesiącach pandemii różnicowało także to jak restrykcyjne ograniczenia zostały wprowadzone oraz jak szybko zostały one zniesione. Niektóre rodzaje gastronomii jak pizzerie czy restauracje, które już przez pandemię oferowały dania na wynos czy dostawy, poradziły sobie relatywnie najlepiej, w porównaniu zwłaszcza z lokalami oferującymi ograniczone usługi, przede wszystkim napoje alkoholowe. Dodatkowo, lepiej radziły sobie lokale, które przed pandemią miały stałych klientów i były popularne wśród lokalnych mieszkańców oraz te, które oferowały ogródki letnie, które w trakcie pandemii cieszyły się większym zainteresowaniem wśród klientów niż stoliki wewnątrz lokalu.

## LITERATURA

- Arak: kryzys gospodarczy spowodowany koronawirusem jest jak sepsa., 3.06.2020, Gazeta Prawna. Biznes. Dostępne na: <https://www.pb.pl/arak-kryzys-gospodarczy-spowodowany-koronawirusem-jest-jak-sepsa-992947> [data dostępu: 5.10.2020].
- Avanessian L., 19.06.2020, *Restaurant Reopenings – Barcelona, Spain, Emerging*. Dostępne na: <https://emerging.com/restaurant-reopenings-barcelona-spain-2/> [data dostępu: 3.09.2020].
- Benayas V. T., 4.08.2020. *Madrid to restrict numbers at social events and increase distancing in bars and restaurants*. Dostępna na: <https://english.elpais.com/society/2020-09-04/madrid-will-restrict-numbers-at-social-meetings-and-events-and-increase-social-distancing-in-bars-and-restaurants.html?rel=lom> [data dostępu: 3.09.2020].
- Cave J., & Dredge D., 2020, *Regenerative tourism needs diverse economic practices*, *Tourism Geographies*, 22(3), 503-513, DOI: 10.1080/14616688.2020.1768434
- Conradis B., 15.03.2020, *Illinois, Ohio closing all bars, restaurants in response to coronavirus*, The Hill. Dostępne na: <https://thehill.com/policy/healthcare/487684-illinois-ohio-closing-all-bars-restaurants-in-response-to-coronavirus> [data dostępu: 27.08.2020].
- Dołącz do naszej akcji #Wspieramy Lokalny Biznes!, 30.03.2020., Gazeta Krakowska. Dostępne na: <https://gazetakrakowska.pl/dolacz-do-naszej-akcji-wspieramy-lokalny-biznes/ar/c3-14888855> [data dostępu: 3.09.2020].
- Fantozzi A., 21.08.2020, *New York City restaurants demand immediate return to indoor dining: Mayor de Blasio says 'there's no timeline' on reopening dining rooms*. Dostępne na: <https://www.nrn.com/news/new-york-city-restaurants-demand-immediate-return-indoor-dining-mayor-de-blasio-says-there-s-no> [data dostępu: 1.09.2020].
- Faranda D., & Alberti T., 2020, *Modelling the second wave of COVID-19 infections in France and Italy via a Stochastic SEIR model*. arXiv preprint arXiv:2006.05081.
- Florida R., 2017, *The new urban crisis: How our cities are increasing inequality, deepening segregation, and failing the middle class-and what we can do about it*, Basic Books, New York.

W nadchodzących miesiącach ciekawa będzie obserwacja sektora gastronomicznego i analiza działań podjętych przez właścicieli lokali w związku z przewidywaną drugą falą pandemii. Pokaże to, czy sektor gastronomiczny jest w stanie przygotować się lepiej i uodpornić się na podobne kryzysy w przyszłości. W pierwszych miesiącach pandemii Covid-19 lokalne władze wspierały jak tylko mogły miejscowy biznes (dzięki czemu wielu placówkom udało się przetrwać), ale można przewidywać, że w przyszłości będzie się wymagało większej samodzielności od tej branży, a wsparcie lokalnych władz już nie będzie możliwe ze względu na duże straty w budżecie miasta (Ogórek 2020).

## Podziękowania

Autor dziękuje dr. Robertowi Pawlusińskiemu (Uniwersytet Jagielloński) za wsparcie merytoryczne oraz Wiktorowi Strękowskiemu (Uniwersytet Jagielloński) za pomoc w przeprowadzeniu badań.

- Grabiński T., Borkowski K., Seweryn R., Wilkońska A., Mazanek L., 2011, *Ruch turystyczny w Krakowie w 2011 roku. Raport końcowy*, Małopolska Organizacja Turystyczna, Kraków.
- Grochowicz M., Salata-Kochanowski P., 2020, *Działania miast podczas pandemii*, Raport, Obserwatorium Polityki Miejskiej, Kraków.
- Grochowicz, M., 2019, *Konflikty przestrzenne wokół placu Nowego na krakowskim Kazimierzu*, [w:] Ł. Fiedziński, K. Anielska (red.), *Współczesne problemy i kierunki badawcze w geografii*, tom 7, IGiP UJ, Kraków, 83–102.
- Güell O., 24.08.2020, *Why is Spain being hit again by the coronavirus pandemic?* Dostępne na: <https://english.elpais.com/society/2020-08-24/why-is-spain-being-hit-again-by-the-coronavirus-pandemic.html> [data dostępu: 2.09.2020].
- Hawkins A., 6.08.2020, *Uber continues to hemorrhage cash during the pandemic despite growth in delivery*. Dostępne na: <https://www.theverge.com/2020/8/6/21357745/uber-q2-2020-earnings-ride-eats-loss-coronavirus> [data dostępu: 2.09.2020].
- Hlavackova M., 2020, *Impact of COVID-19 on the Czech Tourism and Food Service Sectors*, Report, Foreign Agricultural Service.
- Holly P., 20.03.2020, *Restaurants pivot to groceries and meal kits to save business during the COVID-19 pandemic*. Dostępne na: <https://www.nrn.com/delivery-takeout-solutions/restaurants-pivot-groceries-and-meal-kits-save-business-during-covid-19> [data dostępu: 2.09.2020].
- Kaszuba-Janus M., 24.03.2020, *67 proc. firm i lokali z branży gastronomicznej i eventowej całkowicie wstrzymało działalność*, Dostępne na: <https://www.horecanet.pl/67-proc-firm-i-lokali-z-branzy-gastronomicznej-i-eventowej-calkowicie-wstrzymalo-dzialalnosc/> [data dostępu: 2.09.2020].
- Kruczek Z., Mazanek L., 2019, *Krakow as a Tourist Metropolitan Area. Impact of Tourism on the Economy of the City*, *Studia Periegetica*, 2 (26) Multidimensionality of Tourism in Metropolitan Areas, 25–41.
- Kursa M., 12.05.2020, *Odmrażanie krakowskiej gospodarki. Ogródki kawiarniane na całym Rynku?* Dostępne na: <https://krakow.wyborcza.pl/krakow/7,44425,25936448,ogrodki-na-calej-plycie.html> [data dostępu: 1.09.2020].
- McCarthy K., 25.07.2020, *Nearly 16,000 restaurants have closed permanently due to the pandemic, Yelp data shows*. Dostępne na:

<https://abcnews.go.com/Business/16000-restaurants-closed-permanently-due-pandemic-yelp-data/story?id=71943970> [data dostępu: 2.09.2020].

Molla R., 16.03.2020, *Chart: How coronavirus is devastating the restaurant business*, Vox. Com. Dostępne na: <https://www.vox.com/recode/2020/3/16/21181556/coronavirus-chart-restaurant-business-local> [data dostępu: 1.09.2020].

Murzyn-Kupisz M., Działek J., 2017, *Artyści w przestrzeni miejskiej Krakowa i Katowic*, Towarzystwo Autorów i Wydawców Prac Naukowych Universitas, Kraków.

No surprise, tourists visiting Prague fell by 94% in the second quarter, 7.08.2020, Prague Resident. Dostępne na: <https://www.pragueresident.com/no-surprise-tourists-visiting-prague-fell-by-94-in-the-second-quarter/> [data dostępu: 3.09.2020].

Ogórek P., 23.10.2020, *Krakowowi brakuje pieniędzy na wszystkie inwestycje. Wielka dziura budżetowa? Które inwestycje są zagrożone?* Dostępne na: <https://krakow.naszemiasto.pl/krakowowi-brakuje-pieniedzy-na-wszystkie-inwestycje-wielka/ar/c3-7394354> [data dostępu: 24.10.2020].

Paczos W., 31.03.2020, *Wpływ pandemii na gospodarkę*, prezentacja dla Collegium Civitas. Dostępne na: [https://www.facebook.com/watch/live/?v=660402808124271&ref=watch\\_permalink](https://www.facebook.com/watch/live/?v=660402808124271&ref=watch_permalink) [data dostępu: 3.09.2020].

Pawlusiński R., 2020, *Gospodarka nocna w Krakowie w fazie wychodzenia z obostrzeń związanych z pandemią koronawirusa COVID-19*, Urząd Miasta Krakowa, Kraków.

PIE: obroty branży gastronomicznej spadły nawet o 90 proc, 16.04.2020, Puls Biznesu. Dostępne na: <https://www.pb.pl/pie-obroty-branzy-gastronomicznej-spadly-nawet-o-90-proc-988476> [data dostępu: 25.08.2020].

Prezydent Krakowa wprowadza program Pauza, 17.03.2020., Krakow.pl. Dostępne na: [https://www.krakow.pl/aktualnosci/238233,26,komunikat,prezydent\\_krakowa\\_wprowadza\\_program\\_pauza\\_.html](https://www.krakow.pl/aktualnosci/238233,26,komunikat,prezydent_krakowa_wprowadza_program_pauza_.html) [data dostępu: 1.09.2020].

Raymond J., 11.08.2020, *Tourism in the Czech Republic has dropped over 80% due to COVID-19 pandemic, Prague hit hardest*. Dostępne na: <https://news.expat.cz/czech-tourism/tourism-in-the-czech-republic-has-dropped-over-80-due-to-covid-19-pandemic-prague-hit-hardest/> [data dostępu: 3.09.2020].

Ruggless R., 22.07.2020. *Restaurant closure predictions cover the waterfront*. Dostępne na: <https://www.restaurant-hospitality.com/operations/restaurant-closure-predictions-cover-waterfront> [data dostępu: 1.09.2020].

Severson K., Yaffe-Bellany D., 20.03.2020, *Independent Restaurants Brace for the Unknown*, The New York Times. Dostępne na: <https://www.nytimes.com/2020/03/20/dining/local-restaurants-coronavirus.html> [data dostępu: 2.09.2020].

[www.nytimes.com/2020/03/20/dining/local-restaurants-coronavirus.html](https://www.nytimes.com/2020/03/20/dining/local-restaurants-coronavirus.html) [data dostępu: 2.09.2020].

Siwek A., 27.05.2020, *Od 30 maja koniec limitów osób w restauracjach – kolejne obostrzenia zniesione*. Dostępne na: <https://posbistro.com/blog/pl/od-30-maja-koniec-limitow-osob-w-restauracjach-kolejne-obostrzenia-zniesione/> [data dostępu: 1.09.2020].

Siwek A., 9.04.2020, *Rząd rozszerza Tarczę Antykryzysową – nowe rozwiązania dla przedsiębiorców*. Dostępne na: <https://posbistro.com/blog/pl/rzad-rozszerza-tarcze-antykryzysowa-nowe-rozwiazania-dla-przedsiębiorców/> [data dostępu: 1.09.2020].

Tizard W., 31.07.2020, *Huge hangover as Czech beer sector's revenues drop €179m amid pandemic*. Dostępne na: <https://www.euronews.com/2020/07/31/huge-hangover-as-czech-beer-sector-s-revenues-drop-179m-amid-pandemic> [data dostępu: 3.09.2020].

Trwa akcja „Bądź turystą w swoim mieście – zwiedzaj Kraków”, 21.05.2020, Krakow.pl. Dostępne na: [https://www.krakow.pl/aktualnosci/239609,33,komunikat,rusza\\_program\\_badz\\_turysta\\_w\\_swoim\\_miescie\\_zwiedzaj\\_krakow\\_.html](https://www.krakow.pl/aktualnosci/239609,33,komunikat,rusza_program_badz_turysta_w_swoim_miescie_zwiedzaj_krakow_.html) [data dostępu: 2.09.2020].

World Tourism Organization, 2020, *UNWTO world tourism barometer*, 18(5).

Wsparcia dla krakowskich przedsiębiorców ciąg dalszy, 8.08.2020, Krakow.pl. Dostępne na: [https://www.krakow.pl/aktualnosci/241119,32,komunikat,\\_wsparcia\\_dla\\_krakowskich\\_przedsiębiorców\\_ciąg\\_dalszy.html](https://www.krakow.pl/aktualnosci/241119,32,komunikat,_wsparcia_dla_krakowskich_przedsiębiorców_ciąg_dalszy.html) [data dostępu: 1.09.2020].

Zmyślony P., Kowalczyk-Anioł J., 2019, *Urban tourism hypertrophy: who should deal with it? The case of Krakow (Poland)*. International Journal of Tourism Cities.

#### AKTY PRAWNE I ORZECZNICTWA

Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 7 sierpnia 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, Dz.U. z 2020 r. poz. 1356.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu zagrożenia epidemicznego, Dz.U. z 2020 r. poz. 433.

#### ŹRÓDŁA INTERNETOWE I BAZY DANYCH

FlightRadar24: <https://www.flightradar24.com/48.24,20.48/5> [data dostępu: 5.09.2020].

Historical Cities 3.0, <https://historicalcity.eu/> [data dostępu: 28.08.2020].

Worldometers: <http://www.worldometers.info/coronavirus/> [data dostępu: 1.09.2020].



---

# Situation of the gastronomy industry in the first months of the pandemic on the Krakow example

#gastronomy #urban resilience #Krakow #pandemic COVID-19 #historic downtown #district

## Abstract

The gastronomy industry was one of the most prosperous service branches in historic downtown districts. When the COVID-19 pandemic started, this situation changed quickly and showed the lack of resistance of this sector to such shocks. The following study is intended to present the condition of gastronomy in city centers in the first months of the COVID-19 pandemic. A field research was conducted in the period of May through August 2020 in Krakow and covered the area of the historical center (Old Town and Kazimierz). During the freezing of the economy, part of the gastronomy operated on take-away or delivery, to a greater extent in Kazimierz (39% of the premises) than in the Old Town (only 26.5% of the premises), where a large part of the premises have been focusing on tourists for years. In Krakow, in comparison to other cities in the world, the restrictions ceased to apply as early as May 18, 2020, so during the holiday season, the vast majority of establishments started to operate normally and the number of those that were not opened was less than 10%. The research and observations clearly show that the premises that were not tourist-oriented, have a higher quality of services, have a summer garden, and offer a wide range of services (alcoholic beverages, lunch) stand a much better chance to survive the COVID-19 pandemic and other similar breakdowns in the future.