

Agnieszka Kozak¹, Janusz Leszek Sokół², Anastasiya Bylinskaya
Akademia Bialska im. Jana Pawła II

DZIAŁALNOŚĆ BAZY GASTRONOMICZNEJ W PIŃSKU W OKRESIE PANDEMII COVID-19

Streszczenie

Celem badań była ocena działalności bazy gastronomicznej w Pińsku w okresie pandemii COVID-19. W opracowaniu, analizę literatury przedmiotu poszerzono o badania ankietowe z wykorzystaniem dwóch kwestionariuszy ankiety. Pierwszy z nich skierowano do właścicieli obiektów gastronomicznych, drugi skierowano do turystów. W związku z występującą w 2020 roku pandemią COVID-19, obiekty gastronomiczne prowadziły swoją działalność turystyczną w reżimie zaostrzeń sanitarnych. Wpłynęło to w znaczącym stopniu na zmniejszenie liczby gości w tych obiektach a co za tym idzie, spowodowało znaczny spadek dochodów właścicieli względem 2019 roku. Z przeprowadzonych badań wynika, że pandemia COVID-19 miała negatywny wpływ na funkcjonowanie bazy gastronomicznej w Pińsku, lokale zmuszone były ograniczyć swoją działalność, przez co spadła liczba zamówień, a także przychody lokali. Goście poszczególnych lokali, obawiając się zachorowania częściowo rezygnowali z korzystania z usług lokali gastronomicznych, co miało negatywny wpływ na sytuację ekonomiczną poszczególnych przedsiębiorstw.

Słowa kluczowe: Pińsk, baza gastronomiczna, pandemia COVID-19

Abstract

The aim of the study was to assess the activities of the catering facilities in Pinsk during the COVID-19 pandemic. In the study, the analysis of the literature on the

¹ ORCID: 0000-0003-0756-1815

² ORCID: 0000-0002-3186-2493

subject was extended by survey research using two survey questionnaires. The first one was addressed to owners of catering facilities, and the second one was addressed to tourists. Due to the occurrence of the COVID-19 pandemic in 2020, catering facilities operated their tourist activities under a regime of sanitary tightening. This had a significant impact on the reduction in the number of guests at these establishments and, consequently, resulted in a significant decrease in the owners' income relative to 2019. The research shows that the COVID-19 pandemic has had a negative impact on the operation of the catering base in Pinsk, the establishments have been forced to reduce their activities, thus decreasing the number of orders, as well as the revenue of the establishments. Guests of individual establishments, fearing the disease, partially resigned from using the services of catering establishments, which had a negative impact on the economic situation of individual enterprises.

Keywords: Pinsk, catering base, COVID-19 pandemic

Wstęp

Turystyka uznawana jest za jedną z najbardziej dochodowych branż na świecie. Jej charakterystyczną cechą jest szybkie tempo rozwoju. Rozwój turystyki nie polega wyłącznie na jej rosnącej popularności wśród turystów, ale również na zwiększającej się liczbie lokali gastronomicznych, hoteli i innych miejsc noclegowych, dostępnych na całym świecie (Cymańska-Garbowska, Steblik-Właźlak, 2014). Turystyka to pojęcie, które pochodzi od słowa *turnus* (łac.). W języku francuskim funkcjonuje słowo *tour*, które oznacza zmianę miejsca pobytu w sposób okrężny, czyli powracający do punktu początkowego (Łobożewicz, Bieńczyk, 2001).

W 1991 r. Światowa Organizacja Turystyki zaproponowała następującą definicję pojęcia turystyka: „działania ludzi, którzy podróżują i przebywają dla wypoczynku, w interesach i w innych celach, przez nie więcej niż jeden rok bez przerwy, w miejscach znajdujących się poza ich zwykłym otoczeniem” (Grabowski i in., 2007). Gołembski (2002) twierdzi natomiast, że turystyka związana jest nie tylko z przemieszczaniem się, ale również ze sferą zdrowia fizycznego. Przez pojęcie to badacz rozumie m.in.: leczenie, czy odzyskiwanie sił witalnych. Warto zauważyć, że turystyka była jedną z najszybciej rozwijających się branż na świecie przed wybuchem pandemii COVID-19 (Lemanowicz, Krzyżanowska, 2021). Turystyka zaspokaja potrzeby różnego rodzaju, dlatego nie należy klasyfikować jej wyłącznie do jednej dziedziny

nauki. Turystyka analizowana jest z punktu widzenia dziedzin, takich jak psychologia, kulturoznawstwo, socjologia, ekonomia (Kwilewski, 2013).

W związku z pandemią COVID-19 w latach 2020-2021 r. turystyka doświadczyła kryzysu, który odczuwalny był na całym świecie. Wprowadzone ówczasie restrykcje i ograniczenia znacząco wpłynęły na branżę turystyczną w tym obiekty gastronomiczne, hotelarskie i rozrywkowe. Dodatkowo stan zdrowia społeczeństwa przyczynił się do zmniejszonej aktywności kulturowej i rozrywkowej. W 2020 r. odnotowano spadek liczby podróży międzynarodowych o 74% w stosunku do roku 2019. Odbudowa sektora turystycznego jest procesem długotrwałym. Eksperti UNWTO szacują, że aktywność turystyczna sprzed 2020 r. powróci w roku 2023 (Lemanowicz, 2021).

Wybuch pandemii COVID-19 związany był z wprowadzeniem wielu ograniczeń w przemieszczaniu się obywateli oraz w ich codziennym funkcjonowaniu. Większość państw na świecie wprowadzała podobne restrykcje, np.: ograniczona liczba osób w pomieszczeniach zamkniętych, nakaz noszenia maseczek czy zakaz korzystania z niektórych usług, m.in.: lokali gastronomicznych. W marcu 2020 r. zauważalne było załamanie rynku turystycznego, które skutkowało trudnościami finansowymi wielu przedsiębiorstw. Zauważalne były również znaczące ograniczenia w przemieszczaniu się, dozwolone było wyłącznie przemieszczanie się w celach służbowych. Skutkiem tego wstrzymywane były loty samolotowe, podróże krajowe i międzynarodowe (Widomski, 2020). W sezonie letnim 2021 r. zauważalne było rozluźnienie obostrzeń wewnętrznych państw. Dzięki temu przedsiębiorstwa, zajmujące się turystyką miały możliwość ponownego funkcjonowania. Jednak jesienią 2021 r. zaczęto odnotowywać wzrost zachorowań na COVID-19, dlatego ponownie wprowadzane były różnego rodzaju restrykcje. Warto zauważyć, że konkurencja na rynku turystycznym i gastronomicznym nieustannie się zwiększa. Na skutek tego lokale gastronomiczne zmuszone są poszerzać i udoskonalać swoją ofertę. Działanie to jest nieodłączne wraz ze zwiększającymi się kosztami utrzymania lokalu.

Za początek przeciwdziałania pandemii w Polsce można uznać Ustawę z dnia 2 marca 2020 roku o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U.2020 poz.374). W związku z zaistniałą sytuacją nastąpiły zmiany w funkcjonowaniu bazy noclegowej i gastronomicznej. Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 1 kwietnia 2020 r. (Dz.U.2020 poz.577), na terenie Rzeczypospolitej Polskiej zamknięto hotele oraz inne obiekty noclegowe, które działają na

zasadzie wynajmu. W kolejnych miesiącach roku następowało bądź to „odmrażanie” branży turystycznej, bądź też ograniczanie działalności (wraz ze zwiększającą się liczbą zakażeń i zgonów spowodowanych wirusem SARS-CoV-2). Tego rodzaju zmiany nie pozostały bez wpływu na działalność obiektów noclegowych i gastronomicznych, a zwłaszcza na wielkość ich dochodów w 2020 roku. W Europie i w bezpośrednim sąsiedztwie Polski dwa kraje zdecydowanie wyróżniały się względem przeciwdziałania i zwalczania COVID-19 i praktycznie nie podjęły żadnych działań profilaktycznych. Były to Szwecja i Białoruś. W początkowej fazie rozwoju pandemii na Białorusi nie wprowadzono kompleksowych ograniczeń dla obywateli i nie wstrzymano funkcjonowania placówek edukacyjnych, uczelni wyższych czy urzędów. Nie zamknięto również granic, mimo podjęcia takich działań przez wszystkie sąsiednie kraje (także Rosję). Jedynie wprowadzono kwarantannę dla osób powracających z zagranicy (Fedorowicz, 2021). Białoruski przywódca Aleksander Łukaszenka od samego początku pandemii wprawdzie nie negował jej istnienia, jednak wielokrotnie publicznie bagatelizował problem, oceniając działania innych państw jako nadmierne, przesadzone i zgubne dla gospodarki (Лукашенко, 2021).

Pińsk to białoruskie miasto, które charakteryzuje się bogatą historią i krajobrazem. Jest to miasto z bogatą ofertą turystyczną, m.in. bazą noclegową i gastronomiczną. Popularność bazy gastronomicznej nieustannie się zwiększa. Warto zauważyć również, że z powodu popularności bazy gastronomicznej jej oferta nieustannie się powiększa – w mieście powstają nowe lokale gastronomiczne, a starsze są remontowane i ulepszają swoją ofertę. Jak już wspomniano sytuacja pandemiczna na Białorusi różniła się od tej, jaka miała miejsce w większości krajów europejskich. Restrykcje i ograniczenia były wprowadzone później niż w innych krajach. Pomimo dużej liczby zachorowań wprowadzono je dopiero jesienią 2021 r. Pomimo tego, ograniczenia te miały negatywny wpływ na funkcjonowanie lokali. Należy nadmienić, że nawet późne wprowadzenie restrykcji wpłynęło na liczbę zamówień i dochody poszczególnych lokali gastronomicznych. Większa ilość restrykcji i ograniczeń została wprowadzona w innych rodzajach działalności, np. w placówkach medycznych. Dodatkowo zakazana była działalność obiektów rozrywkowych, w których niemożliwe było utrzymywanie odpowiedniego dystansu pomiędzy ludźmi. Działalność lokali gastronomicznych była ograniczona m.in. poprzez skrócenie czasu otwarcia. Dodatkowo konieczne było zachowywanie odpowiedniej odległości pomiędzy gośćmi (ograniczenie liczby stolików), stosowanie się do wymogów sanitarnych (dezynfekcja

rąk) oraz dezynfekowanie stolików po ich opuszczeniu przez wszystkich gości. Zalecana była również płatność kartą płatniczą zamiast gotówką, a pomimo niewielkich restrykcji, wprowadzonych przez rząd, ograniczenia były stosowane przez samych obywateli Białorusi. Strach i brak wiedzy na temat choroby spowodował, że ludzie często rezygnowali z aktywności związanych z turystyką i rekreacją. To wszystko spowodowało, że właściciele obiektów stracili część swojego dochodu.

Celem prezentowanej pracy była ocena działalności bazy gastronomicznej w Pińsku w okresie pandemii COVID-19.

Materiał i metoda

Badania przeprowadzono w okresie od listopada 2021 roku do kwietnia 2022 roku stosując metodę sondażu diagnostycznego. Techniką zastosowaną w pracy była ankieta, a narzędziem badawczym – autorski kwestionariusz ankiety. Jeden z kwestionariuszy przesłano pocztą elektroniczną do 18 obiektów gastronomicznych (6 restauracji, 6 kawiarni, 2 piwiarnie, 2 bary suhi i 2 hookah bary), drugi zaś, drogą online do gości tych obiektów. W obu kwestionariuszach znajdowała się kafeteria z odpowiednią liczbą pytań zamkniętych. Na pytania zawarte w kwestionariuszu skierowanym do obiektów gastronomicznych odpowiedzieli wszyscy właściciele tych obiektów. Natomiast kwestionariusz ankietowy rozesłany online do osób korzystających z usług badanych obiektów gastronomicznych wypełniło 112 osób. Terenem badań objętych w pracy był Pińsk na Białorusi.

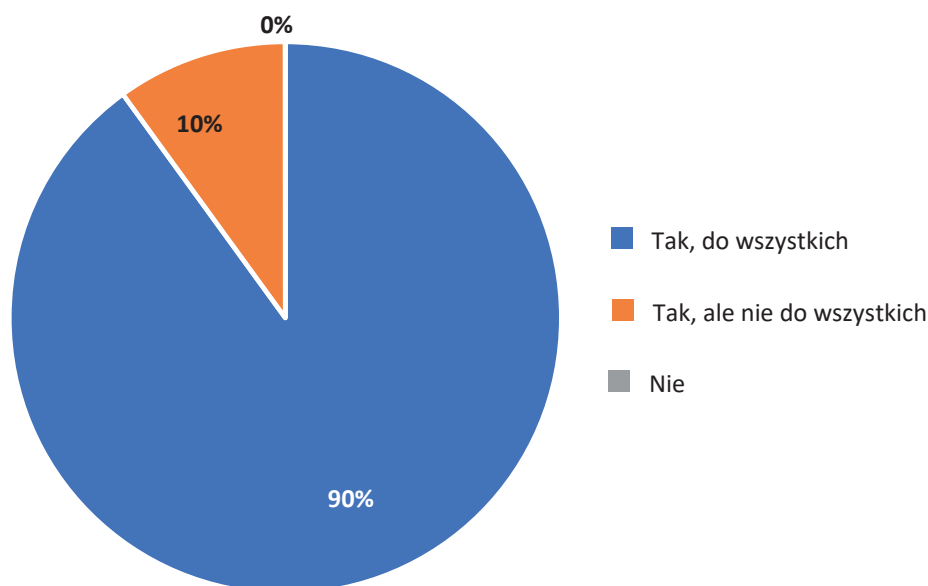
Wyniki

Analiza wyników badań skierowanych do właścicieli lokali gastronomicznych

Na skutek obostrzeń pandemicznych lokale gastronomiczne były często zmuszane do ograniczania liczby stolików, znajdujących się w lokalu. W prezentowanych badaniach okazało się, że wszystkie z badanych lokali zmniejszyły liczbę dostępnych dla gości stolików.

Na pytanie o dostosowanie się do wymogów sanitarnych, wprowadzonych na skutek pandemii COVID-19, np. udostępnienia gościom dozowników z płynem do dezynfekcji rąk, wyznaczenia na podłodze stref, zapewniających zachowanie odpowiedniego dystansu między gośćmi, dezynfekcji stolika po zakończeniu obsługi gości, wietrzenia pomieszczenia, nakazu noszenia maseczek przez pracowników, aż 90% odpowiadających

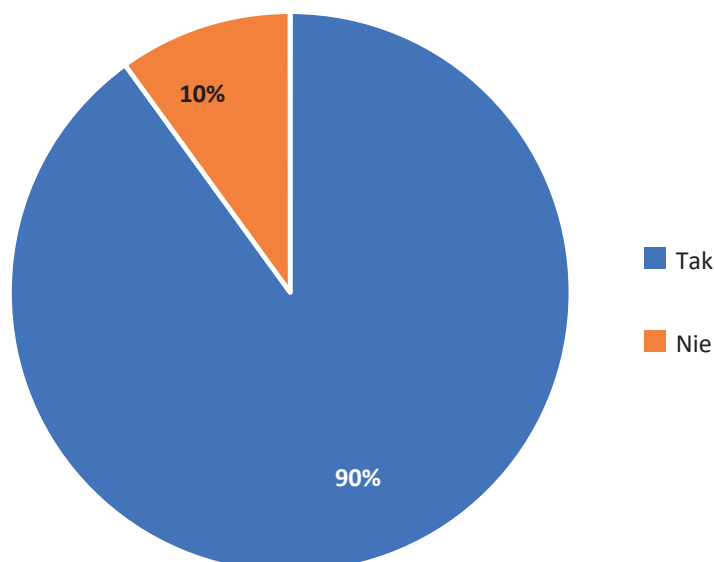
zadeklarowało, że w lokalu gastronomicznym, który prowadzą zostały zastosowane wymogi sanitarne (ryc. 1.). Tylko 10% respondentów przyznało, że nie wszystkie z wymogów zostały wprowadzone w życie. Warto zauważyć tutaj, że tego rodzaju wymogi były wprowadzane przez rządy większości państw na świecie. Argumentacją, którą stosowały władze, wprowadzając obostrzenia sanitarne, było przekonanie, iż ograniczają one liczbę zakażeń chorobą COVID-19.



Rycina 1. Dostosowanie lokalu do wymogów sanitarnych, wprowadzonych na skutek pandemii COVID-19

Źródło: opracowanie własne.

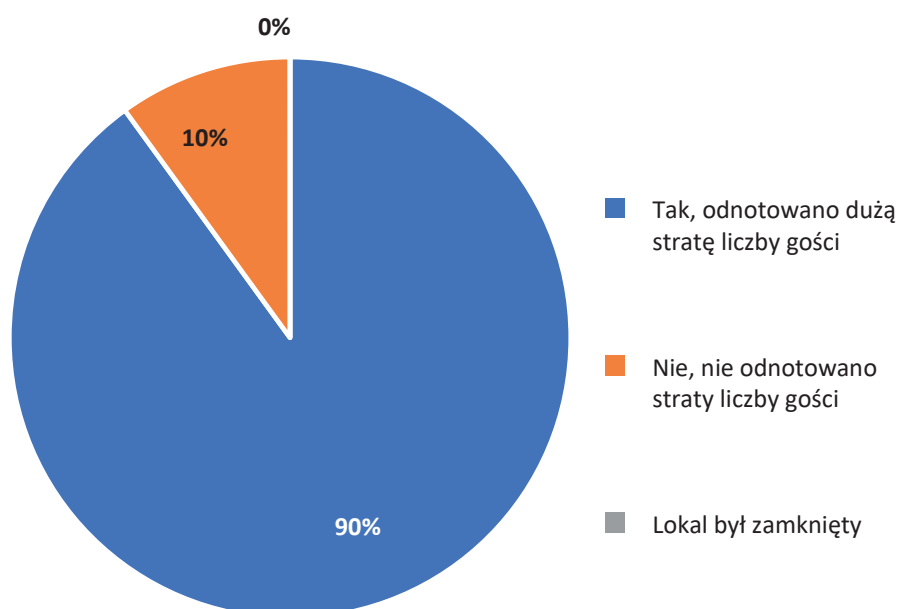
W odpowiedzi na pytanie, czy badane lokale gastronomiczne zostały czasowo zamknięte podczas pandemii COVID-19, stwierdzono, że 90% z nich została zamknięta, a tylko 10% nie miała przerwy w normalnym funkcjonowaniu (ryc. 2). Warto zauważyć tutaj, że niektóre lokale gastronomiczne miały możliwość w owym czasie oferowania dowozu jedzenia do klienta, inne zaś takiej możliwości nie miały więc zmuszone były czasowo zamknąć swoją działalność.



Rycina 2. Zamknięcie lokali z powodu pandemii COVID-19

Źródło: opracowanie własne.

Na pytanie dotyczące ewentualnego spadku liczby gości podczas pandemii COVID-19 (ryc. 3) odpowiedzi pokrywają się z wynikami na wcześniejsze pytanie. Lokale, które były czasowo zamknięte podczas trwania pandemii COVID-19 odnotowały znaczący spadek liczby gości (90%), a te które pracowały nieprzerwanie nie zauważyły dużego spadku (10%).

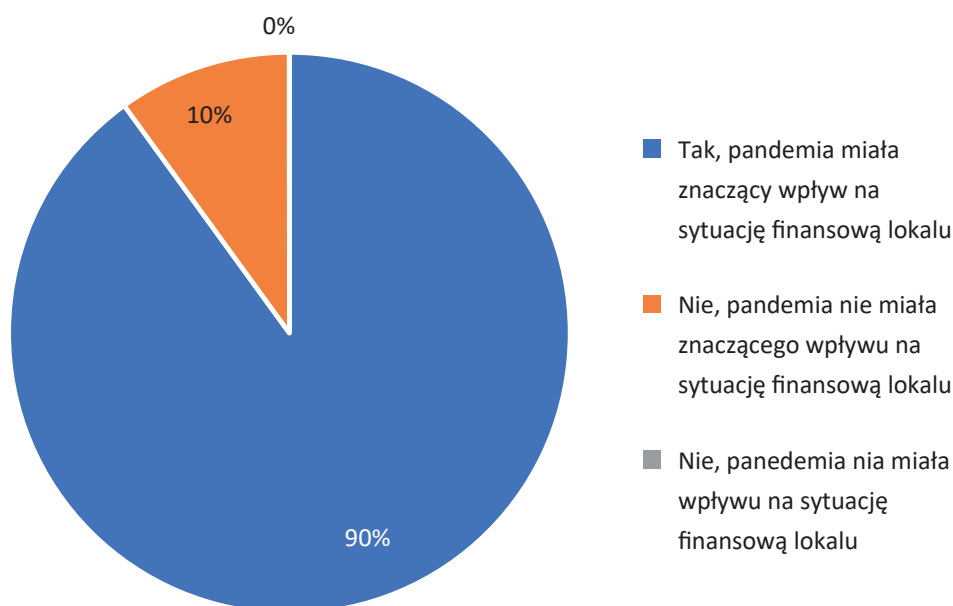


Rycina 3. Zmniejszenie liczby gości w lokalach podczas trwania pandemii COVID-19

Źródło: opracowanie własne.

W dalszej kolejności stawianych pytań, zapytano respondentów o to czy koszt dostosowania lokalu do wprowadzonych wymogów sanitarnych był duży. Chodziło tutaj m.in. o konieczność zakupu środków dezynfekujących. Wszyscy respondenci potwierdzili, że koszt dostosowania lokalu do wymogów sanitarnych (np.: zakup środków dezynfekujących) nie był duży oraz nie miał znaczącego wpływu na sytuację finansową lokalu.

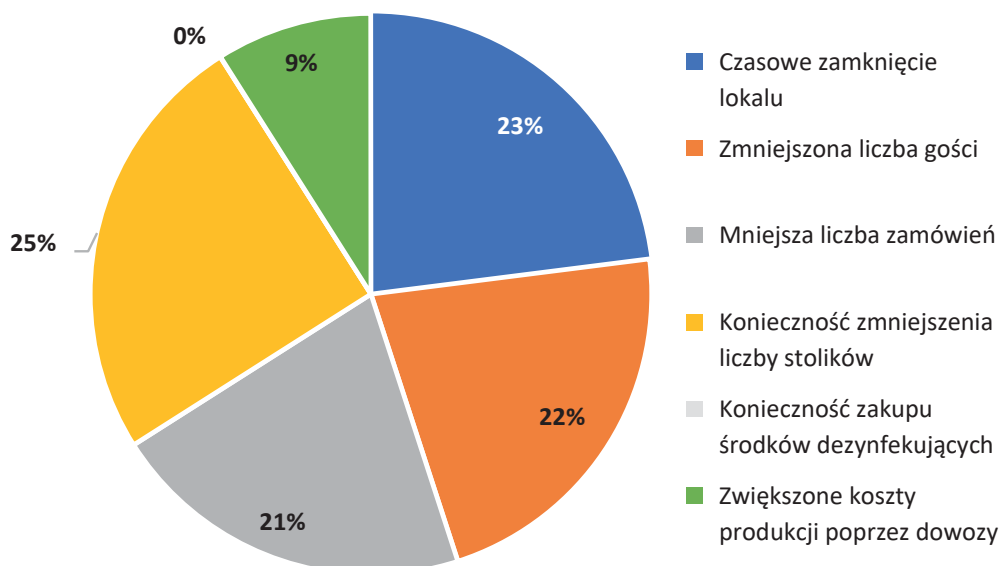
Następnie respondenci zapytani zostali o to, czy pandemia COVID-19 znacząco wpłynęła na sytuację finansową lokalu. Aż 90% badanych stwierdziło, że pandemia miała znaczący wpływ na sytuację finansową lokalu gastronomicznego, a tylko 10% respondentów nie zauważyło znaczącego spadku dochodów (ryc. 4). Lokale, które nie przerwały działalności podczas trwania pandemii i oferowały dowozy jedzenia na wynos nie straciły również znaczącej liczby swoich klientów. Fakt ten miał wpływ na sytuację finansową.



Rycina 4. Znaczenie wpływu pandemii COVID-19 na sytuację finansową lokalu

Źródło: opracowanie własne.

W kolejnym pytaniu chciano się dowiedzieć, jakie były powody obniżenia dochodów lokalu (ryc. 5). Respondenci wskazali kolejno na następujące powody: konieczność zmniejszenia liczby stolików (25%), czasowe zamknięcie lokalu (23%), zmniejszona liczba gości (22%), mniejsza liczba zamówień (21%) oraz zwiększone koszty produkcji poprzez koszty dowozów zamówień do klientów (9%).

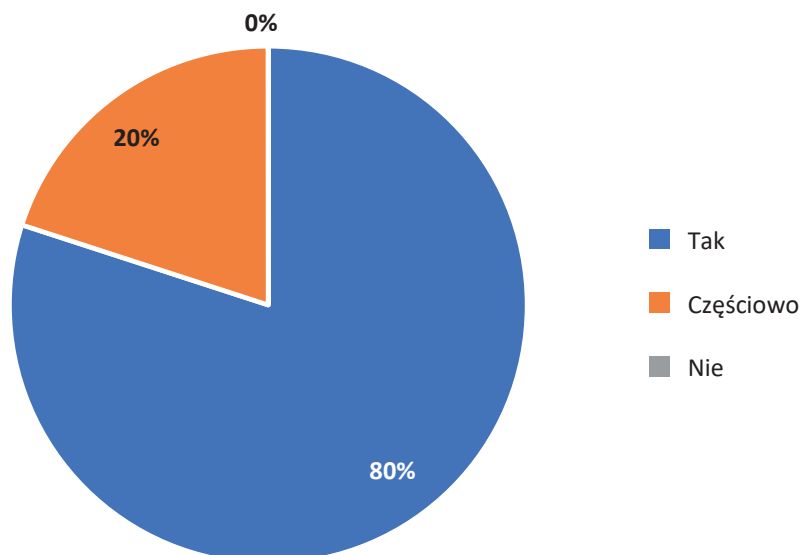


Rycina 5. Główne powody zmniejszenia dochodów lokalu

Źródło: opracowanie własne.

W dalszej części badań zapytano o to, czy na skutek pandemii COVID-19, wprowadzonych obostrzeń i zmniejszenia przychodów lokalu zwolnieni zostali niektórzy pracownicy. Większość, bo aż 70% badanych stwierdziła, że pandemia i jej pośrednie skutki były powodem zwolnienia części pracowników ocenianych lokali. Tylko 30% badanych nie potwierdziło tej zależności.

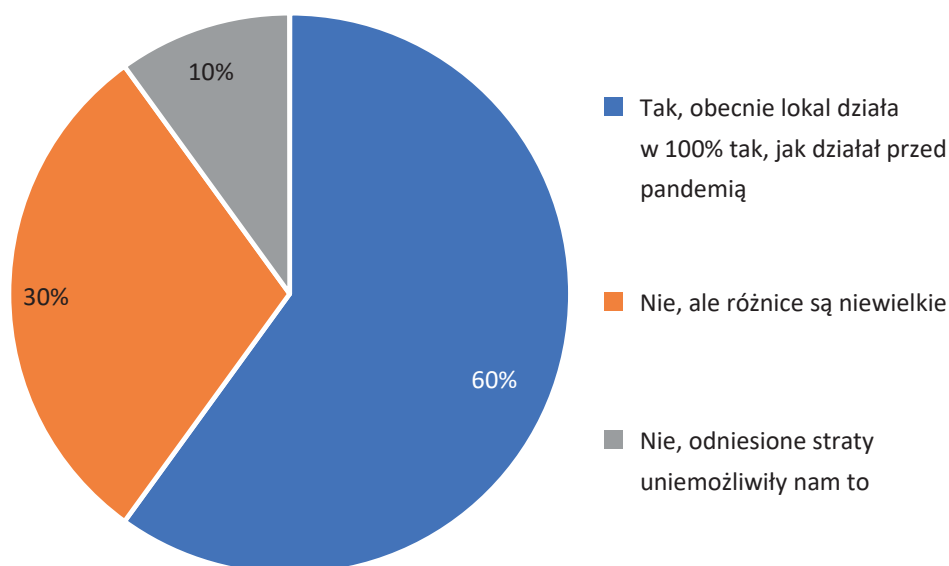
Na pytanie, czy pracownicy wybranych lokali gastronomicznych stosowali się do narzuconych wymogów sanitarnych (rycina 6), większość respondentów (80%) odpowiedziała twierdząco, a tylko 20% badanych udzieliło odpowiedzi przeczącej. Nikt z badanych nie stwierdził, że obostrzenia sanitarne nie były przestrzegane. Warto zauważyć również, iż na skutek wprowadzonych przepisów prawa o obowiązkowych wymogach sanitarnych lokale mogły być kontrolowane przez państwowe instytucje zewnętrzne, a niedostosowanie się do obowiązującego prawa mogło być egzekwowane karami, m.in. finansowymi.



Rycina 6. Ocena stosowania się pracowników do wymogów sanitarnych na skutek pandemii COVID-19

Źródło: opracowanie własne.

Ostatnie pytanie dotyczyło kwestii powrotu do trybu funkcjonowania lokali z czasów przed pandemicznych. Okazało się, że 60% lokali powróciło do funkcjonowania na takim samym poziomie, na jakim funkcjonowały przed pandemią COVID-19 (ryc. 7), 30% funkcjonowało na poziomie niewiele niższym i tylko 10% z nich odczuło skutki pandemii na tyle duże, że uniemożliwiły im powrót do stanu sprzed pandemii.

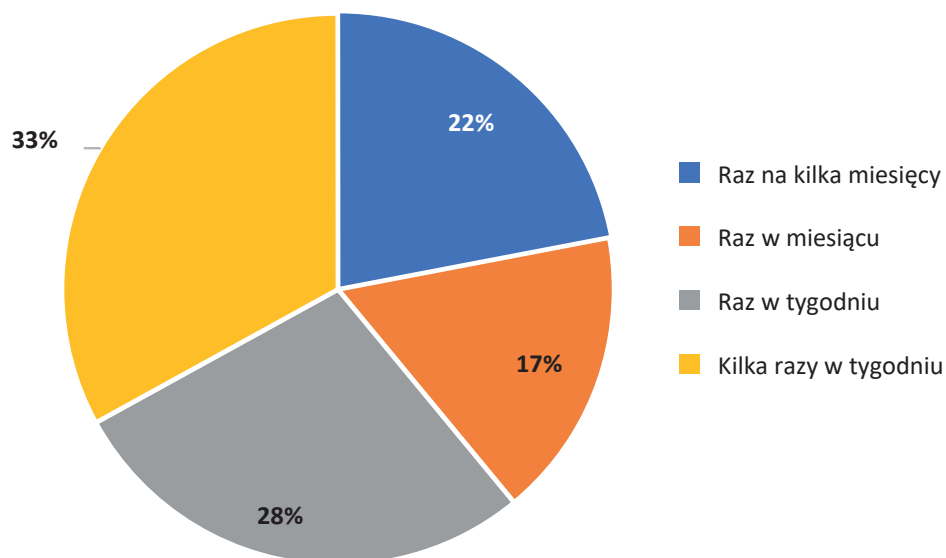


Rycina 7. Czy lokal wrócił do poziomu funkcjonowania, który miał miejsce przed pandemią COVID-19?

Źródło: opracowanie własne.

Analiza wyników ankiety skierowanej do gości wybranych lokali gastronomicznych

Pierwszym z pytań, jakie skierowano do 112 sondowanych gości analizowanych obiektów gastronomicznych było, jak często korzystają oni z usług tych lokali. Zestawienie odpowiedzi zostało przedstawione na rys. 8.

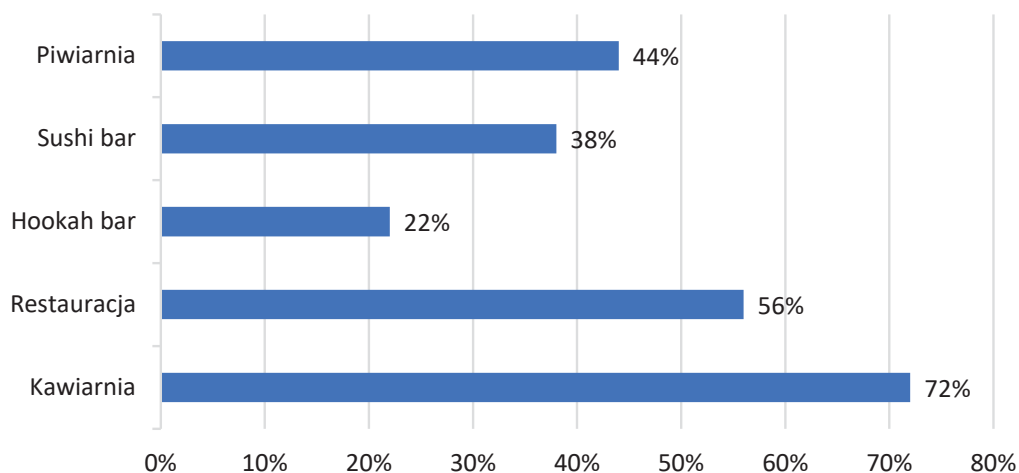


Rycina 8. Jak często korzysta Pani/Pan z usług lokali gastronomicznych?

Źródło: opracowanie własne.

Największa grupa respondentów (33%) stwierdziła, że korzysta z usług lokali gastronomicznych kilka razy w tygodniu. Kolejno badani deklarowali, że korzystają z nich raz w tygodniu (28%), raz na kilka miesięcy (22%) oraz raz w miesiącu (17%). Do korzystania z usług lokali gastronomicznych zalicza się zarówno odwiedzanie ich jak i zamawianie jedzenia na wynos.

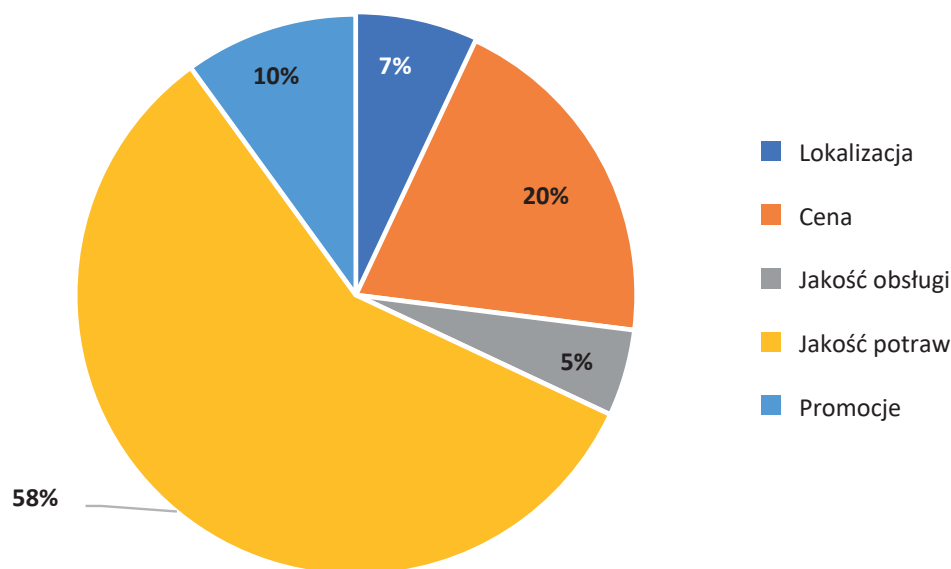
Następnie respondenci zapytani zostali o to, jaki rodzaj lokalu gastronomicznego najczęściej wybierają (ryc. 9). Okazało się, że najchętniej odwiedzają kawiarnie (72%), następnie w kolejności restauracje (56%), piwiarnie (44%), sushi bary (38%) oraz hookah bary (22%).



Rycina 9. Do jakiego rodzaju lokali gastronomicznych uczęszcza Pani/Pan najczęściej?

Źródło: opracowanie własne.

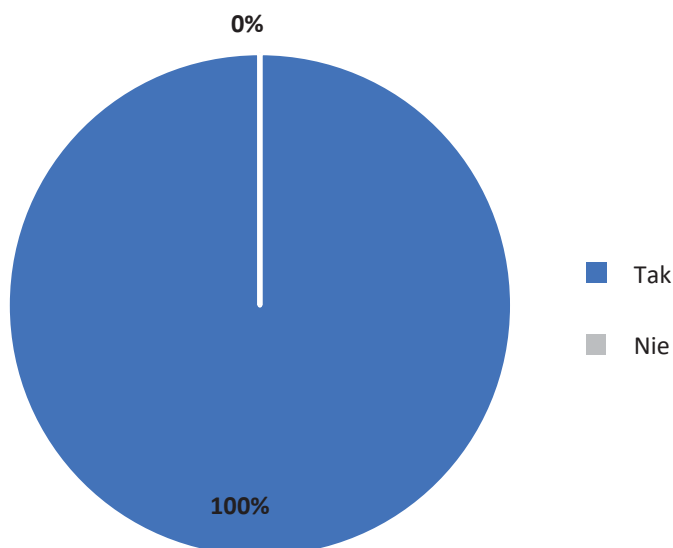
Pytanie kolejne umożliwiło poznanie opinii respondentów na temat, który z wymienionych czynników jest decydujący podczas wyboru lokalu gastronomicznego. Największa grupa odpowiadających (58%) stwierdziła, że najistotniejszą rzeczą, na którą zwracają uwagę podczas wyboru lokalu gastronomicznego jest jakość serwowanych potraw (ryc. 10). W następnej kolejności pytani wskazywali cenę (20%), obowiązujące promocje (10%), lokalizację lokalu gastronomicznego (7%) i jakość obsługi (5%).



Rycina 10. Który z wymienionych czynników jest dla Pani/Pana najważniejszy podczas wyboru lokalu gastronomicznego?

Źródło: opracowanie własne.

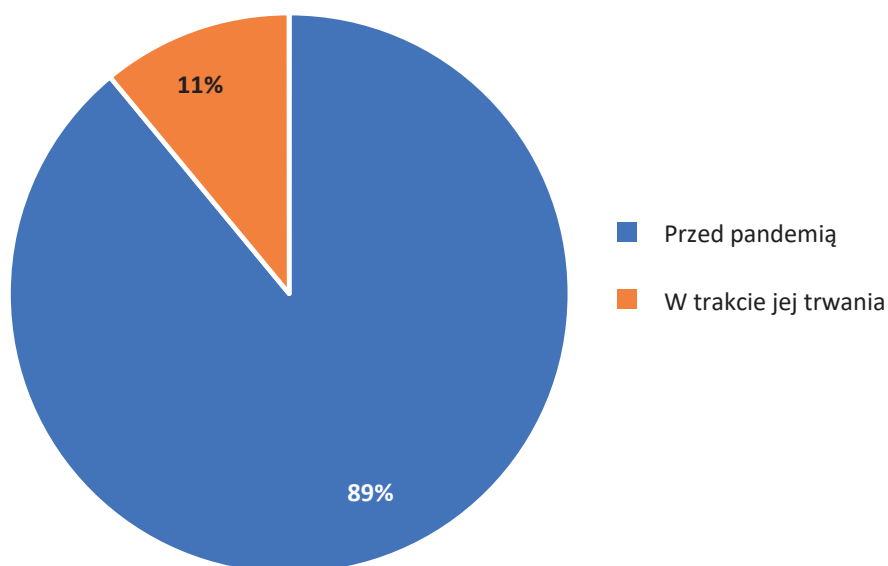
W dalszej części badania ankietowego zapytano respondentów czy zauważyli różnice w funkcjonowaniu lokali gastronomicznych przed i w trakcie trwania pandemii COVID-19. Okazało się, że wszyscy ankietowani dostrzegli różnice w funkcjonowaniu lokali gastronomicznych przed i w trakcie trwania pandemii COVID-19. Różnice te polegały m.in. na: ograniczeniu liczby dostępnych stolików, czasowym zamknięciu lokali, konieczności noszenia maseczek w lokalach (ryc. 11).



Rycina 11. Czy zauważyła Pani/Pan różnice w funkcjonowaniu lokalu gastronomicznego przed i w trakcie trwania pandemii COVID-19?

Źródło: opracowanie własne.

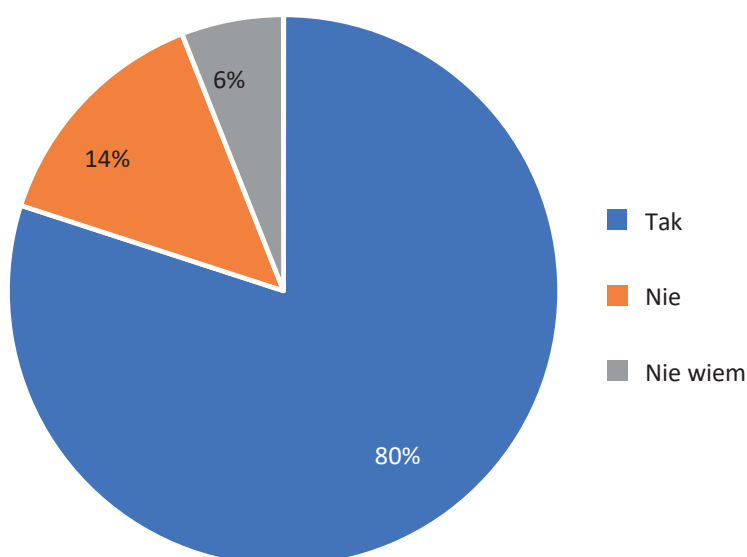
Na pytanie dotyczące kwestii korzystania z usług lokali gastronomicznych w okresie przed pandemią i w trakcie jej trwania aż 89% badanych stwierdziło, że częściej korzystała z usług lokali gastronomicznych przed pandemią COVID-19 aniżeli w jej trakcie. Warto dodać, że podczas trwania pandemii, kiedy działalność lokali gastronomicznych była ograniczona, powstała oddolna, społeczna inicjatywa żeby wspierać te przedsiębiorstwa. Polegała ona na zachęcaniu konsumentów do zamawiania jedzenia na wynos (ryc. 12).



Rycina 12. Kiedy korzystał/-ła Pan/Pani częściej z usług lokali gastronomicznych - przed czy w czasie trwania pandemii?

Źródło: opracowanie własne.

W kolejnym z pytań ankietowych chciano poznać opinię konsumentów na temat dostosowania badanych lokali gastronomicznych do obowiązujących norm sanitarnych. 80% odpowiadających stwierdziło, że w wybranym lokalu gastronomicznym stosowane były ówczesne obowiązujące obostrzenia sanitarne, 14% miało zdanie przeciwnie, a 6% ankietowanych nie miało na ten temat opinii (ryc. 13).



Rycina 13. Ocena stosowanych w lokalach gastronomicznych obostrzeń sanitarnych obowiązujących podczas pandemii COVID-19

Źródło: opracowanie własne.

Stosowanie się do wymogów sanitarnych było łatwo zauważalne (m.in.: nakaz noszenia maseczek). Dlatego przeczące odpowiedzi na to pytanie mogą wskazywać na brak dostosowania się lokalu do przepisów. Z badań wynikało również, iż większość osób (84%), stosowała się do zaleceń sanitarnych, które obowiązywały podczas pandemii COVID-19. Warto też zauważyć, że świadomość obowiązku zachowania odpowiedniego poziomu higieny wyraźnie wzrosła na skutek pandemii COVID-19.

Podsumowanie i wnioski

Podczas pandemii COVID-19 panowało powszechne przekonanie, że wyraźnie w tym czasie zmniejszyła się liczba konsumentów korzystających z usług obiektów gastronomicznych, co nie mogło pozostać bez wpływu na istotne zmniejszenie dochodów tych przedsiębiorstw w 2020 roku. Również badania autorów prezentowanej pracy, odnoszące się do działalności bazy gastronomicznej w Pińsku na Białorusi w okresie pandemii potwierdziły te tendencje, z których to wynikało m. in., że:

- pandemia COVID-19 miała negatywny wpływ na funkcjonowanie wielu obiektów gastronomicznych w Pińsku, lokale te zmuszone były do ograniczenia swojej działalności, przez co spadła im liczba zamówień, a tym samym przychody,
- lokale gastronomiczne podczas pandemii musiały zostać odpowiednio przystosowane do ówczesnie obowiązujących obostrzeń sanitarnych poprzez zmniejszenie liczby stolików (ograniczeniu miejsca dla gości), ograniczenie obszaru działalności do dostarczania produktów, a niekiedy do czasowego zamknięcia,
- goście wielu lokali, nawet w okresie, kiedy na Białorusi nie były jeszcze wprowadzone restrykcyjne obostrzenia, obawiając się zakażenia, częściowo rezygnowali z korzystania z usług tych lokali gastronomicznych, co miało niekiedy poważny wpływ na ich sytuację ekonomiczną.

Literatura:

1. Cymańska-Garbowska, B., Steblik-Właźlak, B. (2014). *Turystyka, tom 1. Podstawy turystyki*. Warszawa: Wydawnictwo WSiP.
2. Fedorowicz, K. (2021). *Białoruś wobec pandemii COVID-19. Praktyka i realia*. Poznań: Uniwersytet im. Adama Mickiewicza.
3. Gołębowski, G. (2020). *Kompendium wiedzy o turystyce*. Warszawa: Wydawnictwo PWN.

4. Grabowski, J., Milewska, M., Stasiak, M. (2007). *Vademecum organizatora turystyki niepełnosprawnych*. Łódź: Wydawnictwo WSTH.
5. Kwilewski, K. (2013). *Funkcje, motywy i potrzeby w turystyce*. Poznań: Wydawnictwo WSHiG.
6. Lemanowicz, M., Krzyżanowska, K. (2021). *Turystyka i rekreacja jako źródło wartości dla klienta*. Warszawa: Wydawnictwo SGGW.
7. Łobożewicz, T., Bieńczyk, G. (2001). *Podstawy turystyki*. Warszawa: WSE.
8. *Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 1 kwietnia 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii* (Dz.U.2020 poz. 577).
9. *Ustawa z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych* (Dz.U.2020 poz. 374).
10. Widomski, M. (2020). *Turystyka krajowa a pandemia*. Poszerzamy Horyzonty, Tom XXI, Cz. I. s.771-779. Kraków: Uniwersytet Jagielloński.
11. Лукашенко, А. (2021). Белоруссия сохранила экономику, отказавшись от комендантского часа в пандемию. <https://tass.ru/ekonomika/12087785> (dostęp: 21.12.2022).