



## **Turizmda ovqatlanish korxonalari**

Axmedov Shaxzod G‘ulomjonovich

SamISI TM-M-125 guruh

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti

### **Annotatsiya**

Mazkur maqolada turizm sohasida ovqatlanish korxonalarining o‘rni, ularning turistik xizmatlar tizimidagi ahamiyati hamda rivojlanish yo‘nalishlari tahlil qilinadi.

Ovqatlanish korxonalari turistlarga xizmat ko‘rsatishning muhim qismi bo‘lib, ularning sifat darajasi turistlarning umumiy qoniqishiga bevosita ta‘sir ko‘rsatadi. Maqolada restoran, kafe va milliy taomlar oshxonalarining turizm rivojiga qo‘shayotgan hissasi yoritilgan.

### **Kalit so‘zlar**

Ovqatlanish korxonalari, turizm, restoran, kafe, milliy taomlar, xizmat sifati, gastronomik turizm, turist qoniqishi, turizm infratuzilmasi, servis.

### **Abstract**

This article examines the role of food service establishments in tourism, their importance in the tourism service system, and development trends. Catering enterprises are an essential part of tourist services and directly influence customer satisfaction. The paper discusses the contribution of restaurants, cafes, and traditional cuisine to tourism development.

### **Keywords**

Food service establishments, tourism, restaurant, cafe, traditional cuisine, service quality, gastronomic tourism, customer satisfaction, tourism infrastructure, service.

### **Kirish**

Turizm sohasida ovqatlanish korxonalari muhim o‘rin egallaydi, chunki ular turistlarga xizmat ko‘rsatishning ajralmas qismi hisoblanadi. Turistlar uchun nafaqat sayohat joylari, balki ovqatlanish sifati ham katta ahamiyatga ega bo‘lib, bu ularning umumiy taassurotiga sezilarli ta‘sir ko‘rsatadi.

Zamonaviy turizmda ovqatlanish korxonalari turizm mahsulotining muhim tarkibiy qismiga aylanib bormoqda. Restoranlar, kafelar va milliy taomlar oshxonalarini turistlarga nafaqat ovqatlanish, balki madaniy tajriba ham taqdim etadi. Ayniqsa, milliy taomlar turistlar uchun qiziqarli bo‘lib, ular orqali mamlakat madaniyati va an‘analari namoyon etiladi.

O‘zbekiston gastronomik imkoniyatlarga boy mamlakat bo‘lib, milliy taomlar turizmni rivojlantirishda muhim rol o‘ynaydi. Shu sababli, ovqatlanish korxonalarini rivojlantirish va xizmat sifatini oshirish turizm sohasining ustuvor yo‘nalishlaridan biri hisoblanadi.

Mazkur maqolaning maqsadi – turizmda ovqatlanish korxonalarining ahamiyatini o‘rganish, ularning xizmat sifatini tahlil qilish hamda rivojlantirish yo‘nalishlarini aniqlashdan iborat.

### **Adabiyotlar tahlili va metodologiya**

Turizmda ovqatlanish korxonalarining ahamiyati ilmiy adabiyotlarda keng o‘rganilgan bo‘lib, ular turizm infratuzilmasining muhim tarkibiy qismi sifatida qaraladi. Xalqaro tajribada restoran va kafe xizmatlari turistlar ehtiyojini qondirish bilan birga, ularning sayohat tajribasini boyituvchi omil sifatida baholanadi. Gastronomik turizm yo‘nalishining rivojlanishi esa ovqatlanish korxonalarining turizm tizimidagi rolini yanada kuchaytirmoqda.

Zamonaviy tadqiqotlarda ovqatlanish korxonalarining xizmat sifati, gigiyena talablari, menyu xilma-xilligi va xizmat ko‘rsatish madaniyati asosiy baholash mezonlari sifatida ko‘rib chiqiladi. Shuningdek, innovatsion yondashuvlar, jumladan raqamli buyurtma tizimlari, onlayn bronlash va mijozlar bilan interaktiv aloqa xizmatlari keng qo‘llanilmoqda.

Mazkur tadqiqotda tahlil va sintez usullari orqali ovqatlanish korxonalarining turizmga ta‘siri o‘rganildi, taqqoslash usuli yordamida xalqaro va mahalliy tajriba solishtirildi hamda umumlashtirish usuli orqali ilmiy xulosalar chiqarildi.

### **Natijalar**

Tadqiqot natijalari shuni ko'rsatdiki, ovqatlanish korxonalari turizm rivojiga bevosita ta'sir ko'rsatadi va turistlarning umumiy qoniqish darajasini belgilaydi. Sifatli xizmat ko'rsatadigan restoran va kafelar turistlar oqimini oshirishga xizmat qiladi.

Shuningdek, milliy taomlarning keng joriy etilishi turistlar uchun qo'shimcha qiziqish uyg'otadi va gastronomik turizmni rivojlantirishga yordam beradi. Xizmat sifati yuqori bo'lgan ovqatlanish korxonalari turistlarning qayta tashrif buyurish ehtimolini oshiradi.

Natijalar shuni ham ko'rsatdiki, zamonaviy texnologiyalarni joriy etish, xususan onlayn xizmatlar va avtomatlashtirilgan tizimlar xizmat samaradorligini oshiradi.

## **Muhokama**

Olingan natijalar asosida shuni ta'kidlash mumkinki, ovqatlanish korxonalari turizm tizimining ajralmas qismi hisoblanadi. Ularning rivojlanishi turizm xizmatlari sifatini oshirish va turistlar oqimini ko'paytirishda muhim rol o'ynaydi.

Biroq ayrim muammolar ham mavjud bo'lib, ular xizmat sifati darajasining notekisligi, sanitariya talablariga to'liq rioya qilinmasligi va kadrlar malakasining yetarli emasligi bilan bog'liq. Shu sababli, xizmat ko'rsatish madaniyatini oshirish va zamonaviy boshqaruv tizimlarini joriy etish zarur.

O'zbekiston sharoitida milliy oshxona imkoniyatlaridan to'liq foydalanish va ovqatlanish korxonalarini xalqaro standartlarga moslashtirish turizm rivojida muhim ahamiyat kasb etadi.

## **Xulosa**

Xulosa qilib aytganda, ovqatlanish korxonalari turizm sohasining muhim tarkibiy qismi bo'lib, ular turistlarning umumiy taassurotiga katta ta'sir ko'rsatadi. Sifatli xizmat ko'rsatish, milliy taomlarni targ'ib qilish va zamonaviy texnologiyalarni joriy etish orqali turizm samaradorligini oshirish mumkin.

Shu bois, ovqatlanish korxonalarini rivojlantirish va ularning xizmat sifatini oshirish turizm sohasining ustuvor yo'nalishlaridan biri bo'lib qolmoqda.

## **Foydalanilgan adabiyotlar**

1. Walker J.R. Introduction to Hospitality Management. – Pearson, 2016.
2. Cousins J., Lillicrap D. Food and Beverage Service. – Hodder Education, 2018.
3. Kotler P., Bowen J., Makens J. Marketing for Hospitality and Tourism. – Pearson, 2017.



4. UNWTO Gastronomy Tourism Report. – Madrid, 2019.
5. O‘zbekiston Respublikasi turizmni rivojlantirish strategiyasi. – Toshkent, 2022.

