

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ФАҢЛАР
АКАДЕМИЯСИ МИНТАҚАВИЙ БЎЛИМИ
ХОРАЗМ МАЪМУН АКАДЕМИЯСИ**

**ХОРАЗМ МАЪМУН
АКАДЕМИЯСИ
АХБОРОТНОМАСИ**

Ахборотнома ОАК Раёсатининг 2016-йил 29-декабрдаги 223/4-сон қарори билан биология, қишлоқ хўжалиги, тарих, иқтисодиёт, филология ва архитектура фанлари бўйича докторлик диссертациялари асосий илмий натижаларини чоп этиш тавсия этилган илмий нашрлар рўйхатига киритилган

2023-3/2

**Вестник Хорезмской академии Маъмуна
Издается с 2006 года**

Хива-2023

Бош муҳаррир:

Абдуллаев Икрам Искандарович, б.ф.д., проф.

Бош муҳаррир ўринбосари:

Ҳасанов Шодлик Бекнўлатович, к.ф.н., к.и.х.

Таҳрир хайати:

*Абдуллаев Икрам Искандарович, б.ф.д., проф.
Абдуллаева Муборак Махмусовна, б.ф.д., проф.
Абдуҳалимов Баҳром Абдурахимович,
т.ф.д., проф.
Агзамова Гулчехра Азизовна, т.ф.д., проф.
Аимбетов Нагмет Каллиевич, и.ф.д., акад.
Аметов Якуб Идрисович, д.б.н., проф.
Бабаджанов Хушнот, ф.ф.н., проф.
Бекчанов Даврон Жуманазарович, к.ф.д.
Буриев Хасан Чутбаевич, б.ф.д., проф.
Ганджаева Лола Атаназаровна, б.ф.д., к.и.х.
Давлетов Санжар Ражабович, тар.ф.д.
Дурдиева Гавҳар Салаевна, арх.ф.д.
Ибрагимов Бахтиёр Тўлаганович, к.ф.д., акад.
Жуманиёзов Зоҳид Отабоевич, ф.ф.н., доц.
Жуманов Мурат Арепбаевич, д.б.н., проф.
Кадирова Шахноза Абдухалиловна, к.ф.д., проф.
Каримов Улўзбек Темирбаевич, DSc
Курбанова Саида Бекчановна, ф.ф.н., доц.
Қутлиев Учқун Отобоевич, ф-м.ф.д.
Ламерс Жон, қ/х.ф.д., проф.
Майкл С. Энжел, б.ф.д., проф.
Махмудов Рауфжон Баходирович, ф.ф.д., к.и.х.
Мирзаев Сирожиддин Зайниевич, ф-м.ф.д., проф.
Мирзаева Гулнора Саидарифовна, б.ф.д. Пазилов
Абдуваеит, б.ф.д., проф.*

*Рахимов Раҳим Атажанович, т.ф.д., проф.
Рахимов Матназар Шомуротович, б.ф.д.,
проф.
Рўзметов Бахтияр, и.ф.д., проф.
Садуллаев Азимбой, ф-м.ф.д., акад.
Салаев Санъатбек Комилович, и.ф.д., проф.
Сапарбаева Гуландам Машариповна, ф.ф.ф.д.
Сапаров Каландар Абдуллаевич, б.ф.д., проф.
Сафаров Алишер Каримджанович, б.ф.д., доц.
Сирожов Ойбек Очилович, с.ф.д., проф.
Сотипов Гойипназар, қ/х.ф.д., проф.
Тожибаев Комилжон Шаробитдинович,
б.ф.д., академик
Холлиев Аскар Эргашевич, б.ф.д., проф.
Холматов Бахтиёр Рустамович, б.ф.д.
Чўпонов Отаназар Отожонович, ф.ф.д., доц.
Шакарбоев Эркин Бердикулович, б.ф.д., проф.
Эрматова Жамила Исмаиловна, ф.ф.н., доц.
Эшчанов Рузумбой Абдуллаевич, б.ф.д., доц.
Ўразбоев Ғайрат Ўразалиевич, ф-м.ф.д.
Ўрозбоев Абдулла Дурдиевич, ф.ф.д.
Ҳажиева Мақсуда Султоновна, фал.ф.д.
Ҳасанов Шодлик Бекнўлатович, к.ф.н., к.и.х.
Худайбергана Дурдона Сидиқовна, ф.ф.д.*

Хоразм Маъмун академияси ахборотномаси: илмий журнал.-№3/2 (99), Хоразм Маъмун академияси, 2023 й. – 198 б. – Босма нашрнинг электрон варианты - <http://mamun.uz/uz/page/56>

ISSN 2091-573 X

Муассис: Ўзбекистон Республикаси Фанлар академияси минтақавий бўлими – Хоразм Маъмун академияси

© Хоразм Маъмун академияси ноширлик бўлими, 2023

МУНДАРИЖА
ИҚТИСОДИЁТ ФАНЛАРИ

Allonazarov O.N. Mehmonxona xizmatlari bozorini rivojlantirishning xorijiy mamlakatlar tajribasi	5
Ashurov M.S. Risklarni oqilona tasnif qilish - sanoat korxonalarining rivojlanish va taraqqiy etish asosi	9
Ashurova M.Kh. Trend analysis of the balance of the industry under the conditions of sustainable development	14
Axmedova Z.M. Mahalliy budjet xarajatlari kassa ijrosi hisobi va hisobini takomillashtirish	17
Hamidov S.K. O'zbekistonda turistik destinatsiyalar faoliyatini rivojlantirish mexanizmlarini takomillashtirish	20
Kurpayanidi K.I. Network interactions in the innovative economy in the conditions of transformation	25
Maxmudov S.SH., Shukurov U.SH. O'zbekiston hududlarida qishloq xo'jaligi mahsuloti ishlab chiqarish samaradorligi tahlili	28
Nazarova G.U. Aholining ish bilan bandlik darajasini oshirishda raqamli iqtisodiyotning o'rni	33
Pardayev O'B. Sanoat ekotizimlarini simbioz tamoyillariga asoslangan konvergenstiyasi	36
Saidov J.L. Aylanma mablag'larni boshqarish	40
Uktamjonova Z.A. Sanoat korxonalarida benchmarkingni tashkil qilish zaruriyati	42
Ziyavitdinov H.H. Restoranlar – ovqatlanish xizmatini ko'rsatuvchi korxonalar sifatida	45
Абдуллаева Д.А. «Олмалик КМК» АЖнинг ташкилий-иқтисодий механизмини такомиллаштириш йўллари ва самарадорлиги	51
Байниязов Т.Ш. Сервис соҳасида хизматлар сифати ва рақобатбардошлигини оширишнинг асосий йўналишлари	56
Баратова Д.А. Ўзбекистонда тиббий суғурталаш тизимини такомиллаштириш	62
Бекмирзаев М.А., Исмаилжонов М.Ғ. Кичик бизнес ва хусусий тадбиркорликни барқарор ривожлантиришнинг асосий йўналишлари	66
Бобожонова З.Ш. Нефт қазиб олишнинг сўнгги босқичида кудуклардан нефт ўзлаштиришни ошириш сценарийси ва башорати	69
Жўраев О.А. Мева – сабзавот етиштириш ва экспорт қилишда хориж тажрибаси	73
Иминова Н. Олий таълим муассасаларида маркетинг ва амалиёт бўлими самарадорлигини ошириш йўллари	79
Исматуллаев Ж.А. Минтақалар инвестицион жозибадорлигини баҳолаш бўйича ёндашув ва услубиятлар таҳлили	83
Леваков И. Таълим ташкилотлари таркибий бўлинмалари фаолиятида бошқарув жараёнларини интеграциялашуви	87
Мамарахимов Б.Э. Ишчи кучини такрор ишлаб чиқаришнинг ўзига хос хусусиятлари ва унга таъсир кўрсатувчи омиллар	92
Матёкубова Д.О. Қишлоқ хўжалигини инновацион ривожлантиришнинг илмий – назарий асослари	95
Норбоев А.И. Ўзбекистонда ёшлар туризмни ривожлантириш ҳолати ва уни такомиллаштириш йўллари	98
Нуралиева М.М. Электронное страхование и его применение в электронной коммерции	101
Очилов Л.С. Телекоммуникация хизматлари бозорида нарх сиёсати	104
Панжиева Н. Факторы повышения конкурентоспособности региона на основе инвестиционной активности	107
Раджиев А.Б. Рақамли иқтисодиёт шаклланиши шароитида статистик ахборот тизимларини ривожлантириб бориш истиқболлари	111
Раджиев А.Б. Статистик ахборот ресурслари – бозор иқтисодиёти шароитида статистика фаолиятини тижоратлаштиришнинг объекти сифатида	120
Рахимов Т.Ж. Худуд иқтисодий тизимини барқарор ривожлантиришнинг назарий хусусиятлари	126

Рахимов О.Б. Қишлоқ хўжалиги маҳсулотлари ишлаб чиқариш жараёнида ресурслардан самарали фойдаланиш кўрсаткичларини баҳолаш	130
Рашидов Р.А. Кичик бизнес муҳити: тузилиши ва унинг ўзгариши омиллари	133
Сафаров Ф.А. Ўзбекистонда хизмат кўрсатиш соҳасининг ижтимоий-иқтисодий самарадорлигини ҳудудлар кесимида баҳолаш йўллари	137
Сулейманова Ш.А. Ўзбекистон Республикаси тўқимачилик корхоналарига инновацион технологияларни жалб қилиш муаммолари	141
Тўхтамишов А.Қ. Кластер ёндашуви асосида туризм соҳасининг инновацион ривожланиш шарт-шароитлари ва чекловчи тўсиқлар	144
Уктамов Х.Ф. Саноат корхоналарининг иқтисодий хавфсизлигини баҳолашнинг ўзига хос хусусиятлари	148
Усманова З.И. Ўзбекистон Республикасида туристик-рекреацион салоҳият ва ундан самарали фойдаланиш масалалари	153
Халикулова Г.Т. Мамлакат ижтимоий-иқтисодий муаммоларни самарали ҳал этишда суғуртанинг аҳамияти	158
Халимов Ж. Минтақа саноатида трансформациялашнинг ўзига хос хусусиятлари ва аҳамияти	161
Худайбердиев О.А. Тадбиркорлик фаолияти инновацион муҳитини ривожлантиришда янгича ёндашув	164
Шарипов Ғ. Саноатда электрон тижоратни такомиллаштиришда институционал иқтисодиётнинг аҳамияти	168
Шарипов К.А. Озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашнинг концептуал асослари	171
Шарипов К.А., Валиев М.К. Кўчмас мулкни давлат томонидан бошқаришнинг хорижий тажрибаси	174
Шодибоева Д.Ф. Миллий иқтисодиётда инвестиция рисклари ва уларни пасайтириш йўллари	179
Эргашева Н.Р. Аутсорсинг хизматлари бозорини баҳолаш	182
АРХИТЕКТУРА ФАНЛАРИ	
Inog'omov B.I., Madirimov X.A. O'quv binolaridagi sport inshootlari turlari	186
Jumanazarova M.M., Radjapov B.J. Xiva saroylarining bugungi davrdagi funktsiyaviy faoliyati	188
Дурдиева Г.С., Давлетова Ф.Ж. “Дешон Қалъа” пахса деворини сақлаб қолиш бўйича бажарилган тадқиқот ишлари	192
Дурдиева Г.С., Худайбергенова Н.К. Хивадаги анъанавий уйларни асл ҳолатида сақлаш муаммолари ва ечимлари	195

RESTORANLAR – OVQATLANISH XIZMATINI KO'RSATUVCHI KORXONA SIFATIDA

H.H.Ziyaviddinov, tayanch doktorant, Buxoro davlat universiteti, Buxoro

Annotatsiya. Maqolada ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi restoranlarning muhim xususiyatlari tahlil qilingan. Shuningdek, restoranlarning ijtimoiy-iqtisodiy ahamiyati, mazmun va mohiyati, ovqatlanish korxonalarini turlarini belgilovchi asosiy mezonlar, sohada amalga oshirilayotgan tarkibiy o'zgarishlar va restoranlarda xizmat ko'rsatishning zamonaviy yo'nalishlari tadqiq etilgan.

Kalit so'zlar: Restoran biznesi, restoran toifalari, happy hour, dinner, kofe break, catering, vagon restoranlar, ekspress xizmat ko'rsatish.

Аннотация. В статье проанализированы важные особенности ресторанов, предоставляющих услуги общественного питания. Также исследуется социально-экономическое значение, содержание и сущность ресторанов, основные критерии определения видов предприятий общественного питания, структурные изменения в отрасли, современные направления обслуживания в ресторанах.

Ключевые слова: ресторанный бизнес, категории ресторанов, счастливый час, обед, кофе-брейк, кейтеринг, вагон-рестораны, экспресс-обслуживание.

Abstract. The article analyzes the important features of restaurants providing catering services. It also examines the socio-economic significance, content and essence of restaurants, the main criteria for determining the types of public catering enterprises, structural changes in the industry, modern directions of service in restaurants.

Key words: restaurant business, categories of restaurants, happy hour, lunch, coffee break, catering, wagon restaurant, express service.

O'zbekiston Respublikasida amalga oshirilayotgan bozor islohotlari asosida iqtisodiyotda tadbirkorlik faoliyatini erkinlashtirish, mamlakatda iqtisodiy-ijtimoiy tuzilmalarni zamonaviylashtirish va makroiqtisodiy barqarorlikni ta'minlash hisobiga barqaror iqtisodiy o'sishga erishish o'ta muhim vazifa sifatida belgilangan. Bu esa albatta, iqtisodiyotda erishilgan natijalar sifatida bozor munosabatlarining shakllanishi, iqtisodiyotdagi keskin tuzilmaviy o'zgarishlarning amalga oshirilishi, turli mulkchilik shakllarining takomillashuvi, shuningdek, mamlakat yalpi ichki mahsulotida xizmat ko'rsatish sohalari ulushining ortib borishi kabi ko'rsatkichlarda o'z ifodasini topmoqda.

Bozor munosabatlariga o'tishning hozirgi bosqichida aholiga xizmat ko'rsatuvchi tarmoq va sohalarning o'zni va ahamiyati tobora ortib bormoqda. Chunki aholiga xizmat ko'rsatuvchi bunday tarmoqlar muhim ahamiyat kasb etib, boshqa sohalarning rivojlanishiga sezilarli ravishda hissa qo'shadi.

2022-2026 yillarda O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha Harakatlar Strategiyasida ham xizmatlar sohasini jadal rivojlantirish, iqtisodiyotda uning roli va ulushini oshirish, xizmatlarni diversifikatsiya qilish va sifatini yaxshilash kabi vazifalarni amalga oshirish iqtisodiyotni rivojlantiruvchi asosiy yo'nalishlardan biri sifatida ko'rsatib o'tilgan [1].

Mamlakatimizda iqtisodiyotning strategik sektori bo'lgan turizmning barqaror rivojlanishini ta'minlashda sayyohlarga xizmat ko'rsatish ko'lamini kengaytirish, hamda ular uchun qulay imkoniyat va shart-sharoitlar yaratish maqsadida yangi turistik majmualar, jumladan mehmonxonalar va ovqatlanish korxonalarini uchun katta miqdordagi mablag'lar ajratilmoqda.

Zamonaviy sharoitlarda umumiy ovqatlanish korxonalarini faoliyatini samarali tashkil etish turizm rivojida hal qiluvchi ahamiyat kasb etib bormoqda. Mamlakatimizda ovqatlanish korxonalarini hajmining ortib borishi bilan birga ularda ko'rsatilayotgan xizmatlarga bo'lgan talab ham ortib bormoqda.

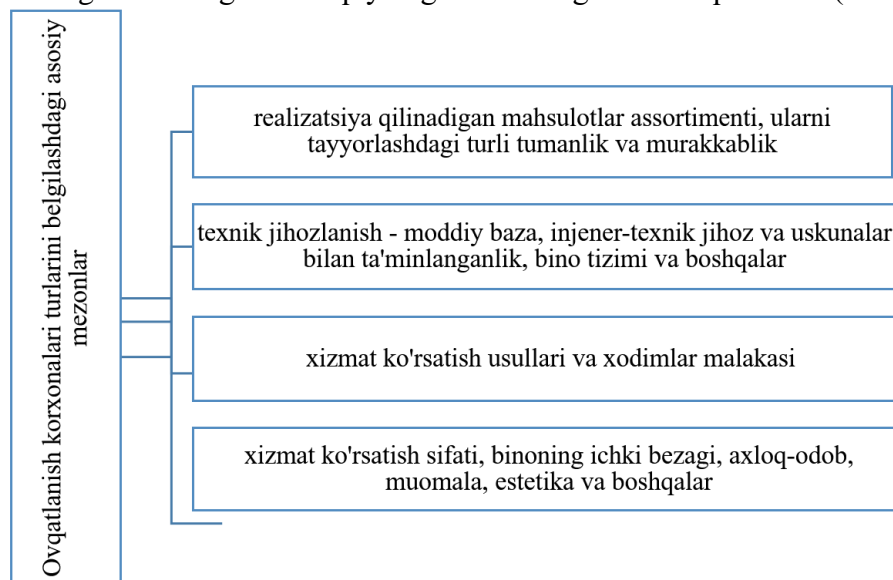
Umumiy ovqatlanishning o'zni, uy sharoitida ovqat tayyorlashdan va shu asosda umumiy ovqatlanishdan foydalanuvchilarni vaqtini tejash va bu vaqtni madaniy-maishiy ishlarga sarflash,

malakasini oshirish, kitob o'qish, fikr doirasini kengaytirish uchun yo'naltirishi mumkinligida yaqqol ko'rinadi. Hozirgi paytda ovqatlanish korxonalarida ko'rsatilayotgan xizmatlarni yanada rivojlantirish, iste'molchilar xohish va istaklarini atroflicha va chuqur o'rgangan holda hamda unga mos ravishda tashkil etish bugungi kun talabi hisoblanadi.

Ilmiy adabiyotlarda umumiy ovqatlanish korxonalari ma'lum turdagi korxonalar xizmatining o'ziga xos belgilarining mujassamlanishi, mijozlarga ko'rsatilgan xizmat sifatining darajasi va sharoiti bilan ifodalanishi qayd etilgan. Xizmat ko'rsatish sohasini rivojlantirishning ilmiy-metodologik masalalarida xorijlik olimlardan[2]: I.V.Mixalyov, A.B.Polyanin, T.D.Burmenko, N.N.Danilenko, T.A.Turenko, V.A.Polotnikov, M.G.Ivanenko, D.R.Xayrulina va boshqalar tomonidan tadqiq etilgan. Ushbu muammolarni o'rganishga O'zbekistonlik olimlardan[3]: B.Abdukarimov, M.Q.Pardaev, M.E.Po'latov, Q.J.Mirzaev, O.M.Pardaev va boshqalarning ilmiy ishlari bag'ishlangan. Restoranlarning milliy iqtisodiyotdagi o'rni hamda ko'rsatiladigan xizmatlar sifati va samaradorligini oshirishning fundamental masalalari ko'plab xorijlik olimlar tomonidan tadqiq qilingan[4], jumladan, V.A.Baranovskiy, L.P.Baskov, N.P.Dmitrevskiy, V.I.Bagusheva, A.T.Vasyukova, V.I.Pivovarova, K.V.Pivovarov, J.Erdosh, V.A.Sidyakova, K.P.Kondratyev, L.S.Kucher, L.M.Shkuratova, V.V.Usov, I.G.Shevelyova va boshqalar. Mamlakatimizda umumiy ovqatlanish korxonalari faoliyati hamda xizmat ko'rsatish sohasida ovqatlanish xizmatini samaradorligini oshirish muammolari: D.X.Aslanova, T.A.Xudayshukurov, N.N.Muminov, T.S.Sharipov, I.X.Shukurov[5] va boshqa olimlar tomonidan o'rganilgan. Yuqorida keltirilgan olimlarning ilmiy tadqiqotlari ushbu yo'nalishda qilingan ilmiy nashrlar ichida o'z o'rni va ahamiyatiga ega hisoblanadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalari ichida restoran, kafe va bar asosiy o'rinni egallaydi. Bular aholining hordiq chiqarishini tashkil etishda muhim ahamiyat kasb etadi. Mazkur turdagi ovqatlanish korxonalariga odamlar faqat ovqatlanish uchungina emas, balki hayotidagi muhim voqealarni, u yoki bu jamoa a'zolarining quvonchiga sherik bo'lish, to'y tantanalarini o'tkazish, ish bo'yicha yoki rasmiy uchrashuvlar o'tkazish, shuningdek, dilkash do'stlar davrasida dam olish uchun yig'iladilar.

Korxonalarining turini belgilashda quyidagi mezonlarga e'tibor qaratiladi (*1-rasm*).



1-rasm. Ovqatlanish korxonalarini turlarini belgilovchi asosiy mezonlar (Muallif ishlanmasi)

Bugungi kunda umumiy ovqatlanish korxonalarini orasida restoranlarning o'rni nihoyatda muhim ahamiyat kasb etib borib, ularning soni ortib borib hamda ularda ko'rsatilayotgan xizmatlar hajmi va sifati ham tobora ortib bormoqda. Restoranlarning faoliyat doirasi va unda band bo'lgan xodimlar soni jihatidan turizm sohasining muhim tarmog'i hisoblanadi. Restoranlarning faoliyati iste'molchilar talabi, xohish va istaklarini qondirish bilan bevosita bog'liq bo'lganligi uchun tashkiliy-iqtisodiy, texnik va moliyaviy masalalar ushbu sohaning hal qiliuvchi omillar bo'lib hisoblanadi.

Restoranlarning o'ziga xos xususiyatlari va ular haqida to'liq hamda batafsil ma'lumotga ega bo'lishda restoranlarning shakllanishi va rivojlanish tarixini o'rganish maqsadga muvofiqdir. Restoranlarning ilk turlari xitoyliklar tomonidan o'ylab topilgan. Dunyodagi eng qadimgi restoranlari

1153-yillar atrofida Xitoyda bunyod etilganligi haqida ma'lumotlar ilmiy adabiyotlarda o'z aksini topgan.

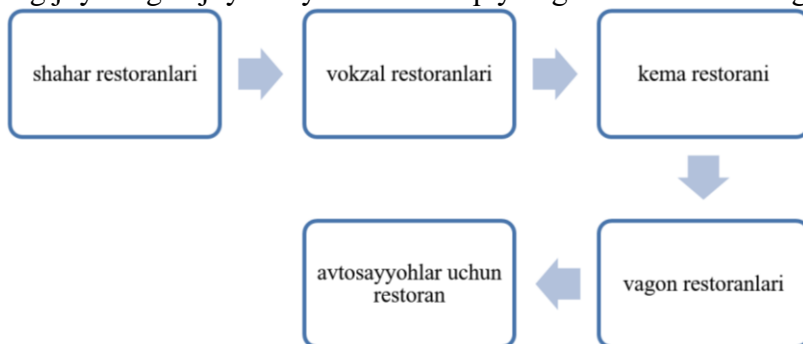
G'arb mamlakatlari tajribasiga nazar tashlaydigan bo'lsak, u mamlakatlarda restoranlar juda mashhur bo'lib, aksariyat hollarda faqat sayyohlar tashrif buyurishgan. Mahalliy aholi orasida esa restoranlarga borib ovqatlanish holatlari ko'p kuzatilmagan. XVIII asrga kelib esa restoranlarning asosiy maqsadlari ovqatlar tayyorlash va ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatish bo'ldi. Internet nashrlarida ko'rsatilishicha, dunyodagi eng qadimiy va faoliyat yuritayotgan restoran – bu 1725-yilda Ispaniyaning Madrid shahrida bunyod etilgan “Sobrino de Botin” restorani hisoblanadi. Restoran so'zining paydo bo'lishi Fransiya mamlakati bilan bog'liqdir.

Rossiya Federatsiyasida restoranlarning paydo bo'lishi XIX asrning 20-yillariga to'g'ri keladi. Bunda mehmonxonalar qoshida restoranlar tashkil etilgan bo'lib, ular asosan mehmonxona mijozlari uchun xizmat ko'rsatishgan.

Restoranlarning o'ziga xos xususiyatlarini tadqiq etishda ularning bir-biridan farqlanish jihatlari o'rganish lozimdir. Restoranlar bir-biridan quyidagi xususiyatlari bilan farqlanadi:

1. Tayyorlanadigan ovqat va taomlar assortimenti bo'yicha;
2. Joylashgan joyi bo'yicha.

Restoranlarning joylashgan joyi bo'yicha turlari quyidagi rasmda ko'rsatilgan (2-rasm).



2-rasm. Restoranlarning joylashgan joyi bo'yicha turlari (Muallif ishlanmasi)

Shahar restoranlari shahar ichida joylashgan bo'lib, faqat belgilangan ma'lum vaqtlarda ishlaydi. Ularda taom, gazaklar, ichimliklarning keng assortimenti tavsiya etilib, asosan tushlik va kechki ovqatlar tayyorlanadi.

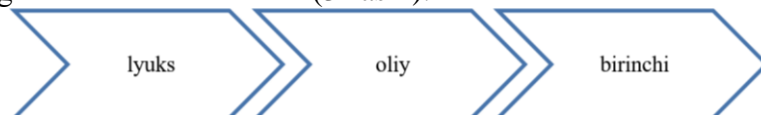
Vokzal restoranlari temir yo'l vokzallarida joylashib, iste'molchilarga bir maromda (kecha-yu kunduz) xizmat ko'rsatadi. Lekin ularda taomlar, gazak va ichimliklarning cheklangan turi bo'ladi.

Kema restoranlari asosan turistlar va yo'lovchilarga xizmat ko'rsatishga mo'ljallangan bo'ladi. Mazkur turdagi restoranlarda nonushta, tushlik va kechki taomlar tayyorlanib, turli xil taomlar, qandolat mahsulotlari, salqin ichimliklar, yo'lda kerak bo'ladigan buyumlar va anjomlar sotiladi.

Vagon-restoranlar uzoq masofalarga qatnaydigan temir yo'l poyezdlarida faoliyat ko'rsatadi. Bunday turdagi restoranlar bir sutkadan ortiqroq safarga boruvchi yo'lovchilar uchun xizmat qiladi. Kupe-bufetlar esa bir kecha-kunduzdan kam yo'l yuradigan poyezdlarda bo'lib, ular uchun poyezdda ikki-uchta kupe savdo qilish va yordamchi xona sifatida ajratiladi. Ularda asosiy assortimentlar: buterbrod va sendvichlar, tuxum, sut mahsulotlari, sosiskalar, choy, qahva bo'ladi, qandolat va non mahsulotlari, alkogolsiz ichimliklar, sharbatlar, meva va boshqalar hisoblanadi.

Avtosayyohlar uchun restoran katta yo'l chorrahalarida, yirik avtostansiyalarda joylashgan bo'lib, sayyohlar bu yerda ovqatlanib, hordiq chiqaradilar.

Ilmiy adabiyotlarda restoranlar umumiy ovqatlanish korxonasi sifatida yirik subyekti sifatida ularda ko'rsatiladigan xizmatlar sifatiga ko'ra turli toifalarga bo'linishi hamda ularning har birida turli xil ko'rinishdagi xizmatlar ko'rsatiladi (3-rasm).



3-rasm. Restoranlarning toifalarga bo'linishi (Muallif ishlanmasi)

Restoranlarning lyuks toifasida yuqori xizmatlar ko'rsatilib, restoranda buyurtma va firma taomlaridan tashqari taomnomada yozilmagan taomlarning buyurtmasi ham qabul qilinadi.

Ushbu toifadagi restoranlarda qo'shimcha xizmatlar bo'lishi lozim. Jumladan, bayram taomlari tayyorlash va xizmat uyushtirish, ovqat yetkazib berish xizmati, taomlarga buyurtmalar qabul qilish, ma'lum muddatga joyni band qilib qo'yish, mijoz iltimosiga ko'ra taksi chaqirib berish, gul hamda sovg'alar sotish va boshqalar.

Lyuks toifadagi restoranlarda bino ichki bezagining oliy darajada bo'lishi, ko'zni qamashtiradigan chiroy, xizmat ko'rsatish sohasining kengligi, noyob assortiment, ko'ngildagidek buyurtma va firma taomlarining bo'lishi, restoran mahsulotlari, buyurtma va firma ichimliklarining keng assortimenti kabi xususiyatlari mavjud bo'lishi lozim. Lyuks toifadagi restoranlar uchun oshxona idish-tovoqlari, priborlar maxsus buyurtma bo'yicha tayyorlanadi. Lyuks va oliy toifadagi restoran taomnomasi bosmaxonada chop etilishi zarur [9].

Shuningdek, lyuks va oliy toifadagi restoranlarda turli manzarali badiiy materiallar, optik yoritkichlar, rangli diapozitivlar, fotosuratlar ham bo'lishi lozim. Bunda restoranning xususiyatlari yaqqol ko'rinib, o'ziga xos xususiyati va mijozlarga ko'rsatiladigan xizmat majmui aks etadi.

Lyuks toifadan farqli o'laroq, oliy toifa restoranida banket zali, bar, kokteyl bo'ladi. Restoran ichi chiroyli bezatilgan bo'lishi lozim hamda ushbu toifadagi restoranlarda orkestr chiqishiga mo'ljallangan joy, mijozlarning yaxshi dam olishi uchun teatr guruhlarining konsert dasturlari mavjud bo'lishi darkor.

Yuqoridagi ikki toifadan farqli ravishda birinchi toifadagi restoranlarda vitrinalarni bezash nisbatan oddiyroq bo'ladi. Ushbu toifadagi restoranlarda metallardan yasalgan idishlardan foydalaniladi, oshxona idishlari zanglamaydigan po'lat va chinnidan yasaladi. Restorandagi mebellarning asosiy turlari bo'lgan ikki, to'rt, olti kishi sig'adigan stollar, restoran kreslolari, divanlar, ofitsiantlar uchun servantlar, guldona, xizmat uchun stollar bo'lishi mumkin.

Yuqorida keltirilgan ma'lumotlardan shunday xulosa qilish mumkinki, restoranlar mijozlarga nafaqat ovqatlanish xizmatlarini taqdim etadi, qolaversa ularning madaniy hordiq chiqarishlarini ham ta'minlashga yordam beradi.

Amerikaliklar restoranlarni quyidagi ikki xususiyati orqali tasniflashadi:

1. To'liq servisli restoranlar keng tanlovli taomlar, yuqori darajadagi oshxonalar bilan ajralib turadi. Mazkur turdagi restoranlar rasmiy va norasmiy bo'lishi ham mumkin. Bunday restoranlarda asosan fransuzcha va italyanacha kulinariya an'analari qo'llaniladi.

2. Ixtisoslashgan restoranlar biror-bir tipda, masalan, tez, ommaviy, kundalik xizmat ko'rsatish yoki milliy taomlar tayyorlashga ixtisoslashgan bo'ladi.

Bugungi zamonaviy sharoitlarda restoranlar faoliyatini samarali tashkil etishda xizmat ko'rsatishning zamonaviy usullarini joriy etish maqsadga muvofiq hisoblanadi. Sohaga oid adabiyotlarda restoranlarda xizmat ko'rsatishning an'anaviy va noan'anaviy usullari mavjud ekanligi qayd etilgan. Restoranlarda xizmat ko'rsatishni tashkil etishning noan'anaviy usullari bugungi kunda har doimgidan ham tobora muhim ahamiyat kasb etib bormoqda. Noan'anaviy (progressiv) usullarning zamonaviy turlari va ko'rinishlariga misol tariqasida quyidagilarni ko'rsatish mumkin:

- Shved stoli;
- Eskpress zal;
- Ekspress stol;
- Biznes-lanch (business lunch);
- Dam olish kunlari uchun branch;
- Auksion va taqdimotlar;
- Kofe breyk;
- Happy hour (baxtli daqiqa);
- Linner;
- Diner va boshqalar.

Hozirgi globallashuv sharoitida zamonaviy restoranlarda mijozlarga maksimal ravishda sifatli xizmat ko'rsatish maqsadida shved stoli taklif etiladi. Ushbu xizmat mijozlarga ovqatlardan va ko'p turdagi mahsulotlardan tatib ko'rish imkoniyatini taqdim etadi. Xizmat ko'rsatishning Shved stoli

ko'rinishi guruh bo'lib tashrif buyuruvchilar (konferensiya, kongress ishtirokchilari) uchun qulay hisoblanadi.

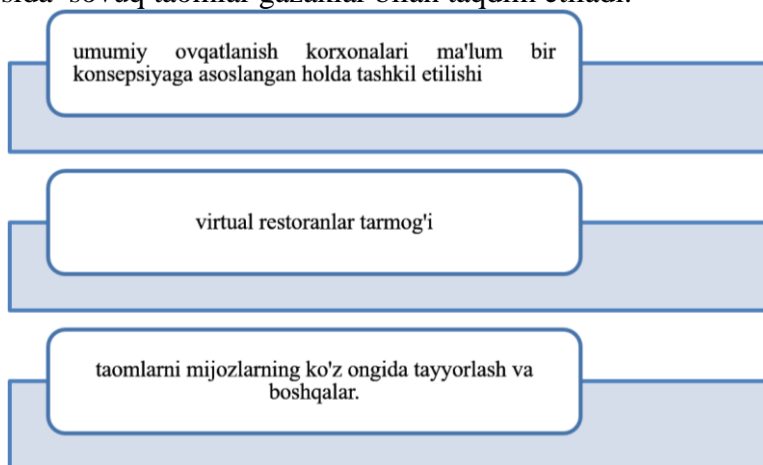
Shved stoli ko'rinishidagi nonushta uchun 15-20 daqiqa, tushlik va ovqatlanish uchun 20-30 daqiqa vaqt ajratiladi. Mazkur turdagi xizmat ko'rsatishda tashrif buyuruvchilar buyurtma qilingan taom va hisob chekini kutishmaydi. Chunki shved stolini tashkil etish uchun alohida zal yoki zalning xizmat ko'rsatishga qulay bo'lgan bir qismi ajratiladi.

Ekspress xizmat ko'rsatish ham ko'p miqdordagi mijozlar, ya'ni konferensiya, simpozium va seminarlarni o'tkazishda amalga oshiriladi. Ekspress xizmat ko'rsatishda nonushta, tushlik va kechki ovqatlarni o'tkazishda foydalaniladi. Taomnomalar belgilangan ovqatlanish rejimiga qarab avvaldan tuzilib, buyurtmani hisobga olib taxminiy stellar servirovka qilinadi, shuningdek taomlarni tarqatish ishlari taomnomaga uyg'un ravishda ishlab chiqiladi.

Ekspress zal esa o'rindiqlar soni uncha ko'p bo'lmagan restoranlarda mijozlarga tez va zudlik bilan xizmat ko'rsatishga mo'ljallangan bo'lib, bunday turdagi xizmat shved stolidan foydalanilmaydigan joylarda amalga oshiriladi. Mijozlar zalga kirishi bilanoq taomnoma bilan tanishib, variantlardan birini tanlaydi va ularga xizmat ko'rsatadigan ofitsiantga taqdim etishadi. Bunda xizmat ko'rsatish yevropa usulida taqdim etiladi.

Business lunch (Biznes-lanch) mijozlarga ma'lum vaqt davomida arzon narxlarda xizmat ko'rsatishga mo'ljallangan bo'lib, ushbu xizmat turi dam olish kunlaridan tashqari har kuni o'tkaziladi. Ushbu xizmat turning taomnomasida tayyorlanishi qiyin bo'lmagan ovqatlar kiritiladi. Mijozlarga asosan 3 xil taomlar taklif etiladi. Mazkur xizmat narxi avvaldan aniqlanib, kofe va choy narxlari ham bunga kiritiladi. Xizmatlar yevropacha uslubda taqdim etiladi, shuningdek iste'molchilar talabiga ko'ra alkogolli ichimliklar ham taqdim etilishi mumkin.

Taqdimotlar turli ko'rgazmalar, universitetning ochilishi, korxonalar yoki banklarga asos solinishi maqsadida tashkil etilishi mumkin. Taqdimotlar press konferensiyasi shaklida bo'lib, konsert va estrada dasturlari ham kiritiladi. Taqdimotning ikkinchi qismida esa kokteyl, furshet, bufet-tushlik yoki shved stoli asosida sovuq taomlar gazaklar bilan taqdim etiladi.



4-rasm. Restoranlarda xizmat ko'rsatishning zamonaviy yo'nalishlari (Muallif ishlanmasi)

Kofe breyk esa restoranlar tomonidan konferensiya, yig'ilish, ish yuzasidan muloqotlar o'tkazuvchilarga xizmat ko'rsatish uchun tashkil etilishi mumkin. To'g'ri turtburchakli yoki aylana stolga gullar bilan bezatilib taomlar furshetdagidek taqdim etiladi. Bunda mehmonlar taomlarni tik oyoqda iste'mol qilishadi.

Happy hour (baxtli daqiqa) xizmati ichimliklarga 50 foizli chegirma bilan taqdim etilib, har juma kunlari amalga oshiriladi. Ayrim hollarda barlarda shved stoliga o'xshash tarzda portsiyalangan gazaklarning keng turdagi assortimenti taqdim etiladi. Xizmat ko'rsatishning so'ngida mijozlarga bosh oshpaz tomonidan turli ko'rinishdagi chegirmalar ham beriladi.

Linner xizmat turi asosan mehmonxonalaridagi mijozlar uchun mo'ljallangan bo'lib, ular turli sabablarga ko'ra business lunchga kech qolgan taqdirida tushlik yoki kechki ovqat uchun linner taklif etiladi. Ushbu xizmat turi shved stoli nazarda tutilib, uning narxi avvaldan kelishiladi. Buning tarkibiga shampan va boshqa vinolar, sharbatlar, mevali ichimliklar kirishi mumkin. Mazkur xizmat turi yakshanba kunlari 14-19 soati oralig'ida o'tkazilishi mumkin.

Bozor munosabatlari tobora chuqurlashib borayotgan hozirgi sharoitlarda restoranlarda rivojlangan va zamonaviy xizmatlar ko'rsatishning asosiy yo'nalishlari ham mavjud bo'lib, ular quyidagi 4-rasmda aks ettirilgan.

Konseptual ovqatlanish korxonasi (restoranlar) interyeri ekzotik yoki milliy uslubda bezatilib, taomnomada esa turli xil oshxona uslublardan foydalaniladi. Konseptual ovqatlanish korxonasi g'oyasi mijozlarga ishlab chiqilgan menyuga mos ravishda belgilangan mavzu asosida belgilangan xizmat ko'rsatishni tashkil etish maqsadida shakllantiriladi.

Bugungi kunda juda rivojlangan virtual oshxonalarda taomlarga buyurtmalar internet tarmog'i orqali olinib, yetkazib beriladi. Zamonaviy texnologiyalar mijozlarga internet tarmog'i orqali restoran saytiga kirib taomlar va ularning narxi, zalning umumiy ko'rinishi hamda stollar joylashuvi haqidagi ma'lumotlarni komyuter ekrani orqali tanishib olishlari mumkin.

Mijozlarning internet tarmog'i orqali stollarni band qilishi, vizual tarzda menyuni tahlil qilishi, xohishlariga ko'ra o'rtoqlashishi va boshqa imkoniyatlari ham paydo bo'ladi. Turli suratlar orqali mijozlar restoran zalidagi har bir stol bilan tanishish imkoniyatiga hamda taomlar tayyorlash uchun ishlatilgan mahsulotlarni ko'rish imkoniyatiga ham ega bo'ladi.

Restoranlarda xizmat ko'rsatishning zamonaviy texnika va texnologiyalar orqali tashkil etilishi, mijozlarni jalb qilish hajmini oshirishga yordam beradi, shuningdek savdo hajmining ortishi ham kuzatiladi.

Yuqoridagilarning barchasi mijozlarning ko'z o'ngida taomlarni tayyorlab berish xizmatlarini tashkil etishga tegishli hisoblanadi. Buning uchun mehmonlarning e'tiborini tortish uchun taqdim etilayotgan taomlar to'g'risida ma'lumotlarnig to'g'riligi taomnomadagi rasmi hamda xodimlarni ushbu jarayonni o'tkazish uchun o'qitish zarur bo'ladi. Taomlarni mehmonlarning ko'z o'ngida tayyorlash uchun tajribali oshpazlar kerak bo'ladi. Restoranlarda zamonaviy xizmat ko'rsatishga "keytering" tizimidagi joyiga borib xizmat ko'rsatishni tashkil etishni kiritish mumkin. "Keytering" restoranlar ishchi-xodimlari harakatini anglatib, turli qabul marosimlarini tashkil etish, restoran tashqarisida banket uyushtirish yoki sport o'yinlarida xizmat ko'rsatish va boshqa dabdabali tadbirlar uchun ovqatlanish mahsulotlarini, ichimliklar va boshqalrni taqdim etishni nazarda tutadi.

Xulosa o'rnida ta'kidlash mumkinki, "bilimlarga asoslangan iqtisodiyot"ga o'tish sharoitida turizm sohasining barqaror rivojini ta'minlashda restoranlar faoliyatini taraqqiy ettirish obyektiv zaruriyatga aylandi. Chunki restoranlar nafaqat xalqaro turizmning rivojlanishiga, qolaversa ichki (mahalliy) turizmning rivojlanishida muhim o'ringa ega bo'lib hisoblanadi.

Shu sababli, restoranlar sohasini rivojlantirish asosida ularni umumiy ovqatlanish korxonalarining yirik bir subyekti sifatida qarash, restoranlar faoliyatini tashkil etishning ilg'or xorijiy tajribalarini hisobga olish va ulardan mamlakatimizda foydalanish imkoniyatlarini tadqiq etish darkor. Shuningdek, restoranlarda xizmat ko'rsatishni tashkil etishning zamonaviy usullaridan foydalanishni takomillashtirish ayni muddaodir.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoyevning Oliy Majlisga Murojaatnomasi. 2020-yil 24-yanvar. <https://president.uz/uz/lists/view/3324>
2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022 yil 28 yanvardagi "2022-2026 yillarga mo'ljallangan yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to'g'risida"gi Farmoni.
3. Aslanova D., Xudayshukurov T., Mo'minov N. Dunyo xalqlari ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari. O'quv qo'llanma. - T., 2006. – 7-198 b.
4. Ivatov I. Restoran menejmenti. O'quv qo'llanma. - T.: Iqtisodiyot, 2007. – 17-150 b.
5. Mamatqulov X. M. Mehmonxona va turistik komplekslarda xizmatlarni tashkil etish. O'quv qo'llanma. - S.: SamISI, 2012. – 340 b.
6. Safayeva S. Restoran biznesi marketingi. O'quv qo'llanma. - T.:TDIU, 2014. – 284 b.
7. To'xliyev I.S., Hayitboyev R., Safarov B.Sh., Tursunova G.R. Turizm, Darslik, - T., 2014. - 389 b.
8. Sharipov T.S. Umumiy ovqatlanish korxonalarini samaradorligini oshirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmlarini takomillashtirish (Samarqand viloyati misolida). Iqtisod fanlari nomzodi ilmiy darajasini olish uchun dissertatsiya avtoreferati. - S.: SamISI, 2010.
9. Abidova D. Restoran servisini tashkil qilish. – T., 2010.
10. Qurbonov J.M. Ovqatlanish korxonalarini jihozlarining ekspluatatsiyasi. Darslik. – T.: "IQTISODIYOT-MOLIYA", 2011. – 376 b.
11. "Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих". Изд. Центрополиграф. - М.: ЗАО, 2003 г.-188 с.