

TURIZM SOHASIDA OVQATLANTIRISH XIZMATI

Xasanova Nargiza

Kimyo Toshkent Xalqaro Universiteti

“Turizm” kafedrasi katta o‘qituvchisi

Rasulova Nilufar

Toshkent Kimyo Xalqaro universiteti

Turizm yo‘nalishi talabasi

Annotatsiya: Mazkur maqola O‘zbekiston bo‘ylab turizm sohasini rivojlantirish va uning yo‘nalishi gastronomiya sohasiga o‘zgartirishlar kiritish haqida yozilgan. Respublikamizda gastronomik turizmni rivojlantirish imkoniyatlari bugungi kunda keng yaratilmoqda.

Kalit so‘zlar: Turizm, O‘zbekiston gastronomik turizm, restoran xo‘jaligi, gurmanlar, sayyoh, pansion.

Abstract This article is written about the development of the tourism sector in Uzbekistan and changes in its direction to the gastronomy sector. Opportunities for the development of gastronomic tourism in our republic are being widely created today.

Key words: Tourism, gastronomic tourism of Uzbekistan, restaurant economy, gourmets, tourist, boarding house.

Kirish Ovqatlanish har qanday insonning tabiiy ehtiyojidir. Ovqatlanish, turizm odatdagi oddiy va zaruriy ehtiyojdan tashqari yana ko‘ngil ochish va mahalliy madaniyatning, xususan, gastronomiyaning muhim tarkibiy qismini anglash sifatida ham qaraladi. Milliy taom xalq madaniyatining muhim qismi bo‘lib, o‘zida aniq ajralib turuvchi xususiyatlarini mujassamlashtiradi, bilish jarayonining elementi va xuzur-halovat olishning vositasi hisoblanadi.

Umumiy ovqatlanish tizimi turistik markaz yoki mintaqaga tashrif buyuruvchilarning ehtiyojlarini qondiruvchi turli toifadagi restoranlar, barlar, kafe hamda oshxonalar, tez ovqatlanish va o‘ziga – o‘zi xizmat qilish punktlaridan tashkil topadi. Ovqatlanishning turi – ertlabki nonushta, yarim pansion, to‘liq pansion doimo turistik xizmatlari ko‘rsatish tarkibida belgilangan bo‘ladi.

PANSION – bu uch martalik ovqatlanishdir. Qimmatbaho xizmat ko'rsatish variantlarida butun kun davomida va hattoki tunda istalgan vaqtda va istalgan miqdorda ovqatlanish hamda ichimliklar ichish imkoniyati nazarda tutulishi mumkin.

Misol uchun, nonushta xillarining miqdori tashrif buyurilayotgan mamlakat yoki mintaqaning an'analariga bog'liq bo'ladi. Mehmonlarga xizmat ko'rsatishning turi ham muhimdir. Umuman olganda, sayyoh ertalab yengil ovqat tanovvul qilishi ya'ni yengil nonushta qilishi qabul qilingan. Shuning uchun, odarda, mehmonlarning ko'p qismi ovqatlanish punktlariga yoki restoranlarga ega bo'lib, mehmondo'stlikning zaruriy tarkibiy qismi hisoblangan xizmat ko'rsatishni taklif qiladi, bu esa ko'p hollarda joylashtirishning qiymatiga kiritilgan bo'ladi. Mehmonxona qoshidagi restoranda ovqatlantirish joylari mavjudligining ko'rsatkichi juda muhim. Agar bu ko'rsatkich mavjud nomerlar fondi miqdoriga mos bo'lsa, yaxshi bo'ladi. Nonushta masalasida eng yaxshisi shundaki, turis mehmonxonadan tashqariga chiqmasligi kerak, garchi ovqatlanish punktlari nazarda tutilmagan, turistlarga esa yaqinroqda joylashgan restoranda ovqatlanishi mumkinligi tavsiya qilingan joylashtirish vositalari ham mavjud bo'lsada. Bunday holda joylashtirish xizmatining qiymati Keskin pasayib ketadi. Ovqatlanishni tshkil etish tibbiy sohani ham hisobga olgan bo'lishi kerak. Noto'g'ri ovqatlanish, yomon tayyorlangan ovqat zaharlanishiga olib keladi. Masalan, 40 foiz gacha turistlar Misr va Hindistonga borganlarida diareyadan aziyat chekadilar. Ayniqsa, ko'chadagi mayda sotuvchilar qo'lidagi suv va ovqat, shuningdek, sifatsiz restoranlaridagi taomlar xavflidir.[2]

Ayrim toifadagi turistlar ruhida diniy belgilar bo'yicha umumiy qabul qilingan cheklanishlar, vegeterianlarning o'ziga xos talablari, bolalar ovqati talablarini ham hisobga olish kerak. Ovqatlanishga bo'lgan bunday talablarning o'ziga xosligini turistlar tur sotib olayotganlarida ko'rsatishlari kerak. Bajarishning imkoniyati bo'lmagan taqdirda turdan vos kechish kerak. Bulardan tashqari, shularni ta'kidlab o'tishimiz kerakki, turizmدا ovqatlantirishning obyektlari mavjud bo'lib bularga quyidagilar kiradi:

- Restoranlar;

- Barlar ;
- Kafelar ;
- Tamaddixonalar ;

Bu ovqatlantirish korxonalarining asosiy maqsadi xo'randalarni ovqatga bo'lgan ehtiyojini qondirish hisoblanadi. Har bir restoran yoki kafelarning asosiy maqsadi xo'randalarga taklif qilgan taomlaridan mamnun bo'lishlari , xo'randalar har doim tashrif buyurishlari uchun sifatli xizmat va sifatli taomlarni taklif etishdir. Bulardan tashqari , turistlarga xizmat ko'rsatuvchi restoranlarda taklif etayotgan taom va ichimliklarda milliyligimiz ya'ni milliy oshxonamizni aks ettira olishlari bosh maqsadi hisoblanadi.

Restoranlar quyidagilarga bo'linadi:

Tez xizmat ko'rsatuvchi restoranlar – bular bitta asosiy taomni tayyorlashga ixtisoslashgan bo'ladi (gamburgerlar , pitsa , dengiz taomlari , tovuq , quymoqlar , sendvichlar , Meksika taomlari).

Oilaviy restoranlar – bular eski kofeen prinsipiga moslashtirib tashkillashtirilgan . Bu yerga asosan oilaviy kelinadi va kelgan mehmonlar o'z uylaridek his qilishlari uchun dekoratsiyalar ham shunga xos bo'ladi.

Milliy oshxona restoranlari – bularni AQSHda etnik oshxonalar deb atashadi. Bunday etnik ovqatlanish korxonalarini sayyohlar tomonidan katta qiziqsh bilan foydalaniladi.

Tematik restoranlar – bu biron bir temani, masalan musiqa eshitish, futbol tomosha qilish ishlab chiqadilar. Bu restoranlar chegaralangan assortimentdagi taomlarni taklif qiladilar. Ularning asosiy maqsadi muhit yaratish. Tematik ovqatlanish korxonalarini nafaqat AQSHda paydo bo'lmoqda. Masalan, Isroildagi Tell-Aviv va Iyerusalim yoki O'lik dengizigacha bo'lgan yo'l kesishuvida "kafe" joylashgan. Bu kafe Elvis Preslining hayoti va ijodiga bag'ishlangan. Bu esa sayyohlarning katta e'tiborini qozonib kelmoqda.

MUHOKAMA VA NATIJALAR

Gastronomik turizm sohasi 2 turga bo'linadi. Qishloq va shahar gastronomik turizmlariga. Qishloq gastronomik turizmida turistlar sayohat qilinyotgan davlatning ekologik toza mahsulotlarini yig'ib olish va qadoqlash jarayonini o'z ko'zi bilan ko'rish va ta'tib ko'rish uchun borishadi. Shahar gastronomik turizmi esa mahalliy mahsulotlarni qayta ishlaydigan va ishlab chiqaradigan korxonalar milliy taom tayyorlaydigan ovqatlanish shahobchalariga va oziq ovqat do'konlariga boshqa obyektlarga tashrif buyurib ularni o'rganish , tatib ko'rish uchun tashrif buyurishadi.[3]

Hozirgi kunga kelib dunyoning deyarli barcha mamlakatlarida gastronomik turizm rivojlangan. Misol uchun , Bolgariya va Fransiyada uzumchilik va vinochilik , Germaniya , Avstriya , Belgiya va Chexiya davlatlarida pivochilik , Italiya Shvetsariyada va Gollandiyada bõlsa pishloqchilikka ixtisoslashgan hisoblanadi.

Prezidentimizning 2019 - yil 5 - yanvardagi O'zbekiston Respublikasida turizmni jadal rivojlantirishga oid qõshimcha chora tadbirlar tõg'risidagi 5611- sonli farmonida diyorimiz hududlarida turizmning istiqbolli tunlari , shu jumladan gastronomik turizm salohiyatini hisobga olgan holda yangi turizm dasturlarini ishlab chiqish vazifalari belgilangan.[4]

Yurtimizning gastronomik sayohati kõplab xorijlik sayyohlar tomonidan har doim yuqori baholanib keladi. Mamlakatimiz "National geographic" tanlovida eng yaxshi gastronomik yõnalish gõlibi sifatida e'tirof qilingan. Bundan tashqari O'zbekiston Butunjahon Turizm tashkiloti tashabbusi bilan tashkil etilgan gastronomik sayohatlarda faol qatnashmoqda. Bularning barchasi O'zbekistonda gastronomik turizm rivojlanishiga katta hissa qõshganidan dalolat beradi. [5]

Qolaversa õzbek oshxonalarida kõproq qõy gõshtidan foydalanish mol va ot gõshtiga qaraganda kamroq qõllaniladi.Chõchqa gõshtidan Islom dini bõlganligi tufayli foydalanishmaydi.Bizning oshxonalardan eng mashhur taomlaridan palov , manti , dõlma ,hasip , tandir , nondir. Respublikaning har bir viloyatining õzining milliy va mashhur taomlari bordir . Rossiyaning " Tusr Stat " tahliliy agentligining ma'lumotlariga kõra davlatimiz gastronomik turizm yõnalishida MDH va yaqin chet el mamlakatlari reytingida kuchli 5 likdan joy olgan. Xususan , 2018- yilda " National

Geographic " jurnali o'tkazgan National Geographik traveler mukofotida gastronomik turizm nominatsiyasi bo'yicha O'zbekiston birinchi o'rinni egallagan.[6]

XULOSA

O'zbekistonda turizmni rivojlantirish turistlarga xizmat ko'rsatish tizimini kengaytirish va ular uchun barcha sharoitlarni yaratish maqsadida yangidan – yangi turistik majmualar, mehmonxonalar, kempinglar va restoranlar, barlar qurilishi uchun katta mablag' ajratilmoqda va nazorat qilinmoqda. Bunday harakatlar turizmni rivojlantirish albatta umumiy ovqatlanishni ham rivojlantirishni taqozo etadi. Negaki, barcha turistlar yo ichki yo tashqi turist bo'lsin bundan qat'iy nazar restoran xo'jaligiga yoki ovqatlanish tarmog'idan foydalanadi. Inson ovqatlanishi uchun har doim o'zi bilan oziq-ovqat mahsulotlarini olib yurolmaydi. Shuning uchun, turistlar ovqatlanish xizmatidan foydalanishga majbur. Gastronomik turizm sohasida yana bir gurmanlar degan tushuncha bor. Gurmanlar nu yangi ta'mni kashf qiluvchilar ya'ni sayohat davomida mazali ovqatlarni ta'tib ko'ruvchilar.

Xulosa qilib aytganda, har bir sohaning rivojlanishini yuqoriga qarab intilishi bu oson masala emas. Kuchli mehnat va tashabbus orqali yuksaladi va rivojlanadi. Turizmning gastronomik yo'nalishi esa salohiyati yuqori bo'lgan xizmat turlaridan biridir.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1. O'zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasi T. "O'zbekiston" 2003y.
2. Tuxliev, S.(2008).Turizm asoslari.
3. O'zbekiston Respublikasining "Turizm to'g'risida "gi qonuni T.1999y.
4. O'zbekiston Respublikasi Turizm to'g'risidagi farmoni.2019y.
5. G'Ulomxasanov, E. M. O. G., & Rahmatillayev, O. X. O.(2021)
6. O'ZBEKISTONDA TURIZM SOHASINING DAVLAT RIVOJIGA QO'SHGAN HISSASI. Central Asian Academic Journal of Scientific Research, 1(1), 52-56

7. Ogli, I.S.I., & Adxamovich, I.A. (2021) O'ZBEKISTONDA TURIZMNI RIVOJLANTIRISH TARIXIGA NAZAR. Academic research in educational sciences, 2(10), 999-1007.

Internet saytlar

hozir.org

w.w.w.ziyo.net.

google.uz