

## **TURIZM SOHASIDA OVQATLANISH XIZMATINING O‘RNI VA AHAMIYATI.**

**Mamarajabov Adham**

**Sattorova Zahro**

**Mamatmurodova Mahliyo**

Denov tadbirkorlik va pedagogika instituti

7 TU 24 guruh talabalari

**Annotatsiya:** Mazkur maqolada turizm sohasida ovqatlanish xizmati muhim tarkibiy qism sifatida ko‘rib chiqiladi. Ovqatlanish xizmati nafaqat sayyohlarning asosiy ehtiyojlarini qondirishda, balki ma’lum bir hududning gastronomik merosini va madaniy xususiyatlarini namoyish etishda ham muhim rol o‘ynaydi. Tadqiqotda ovqatlanish xizmatining sifatiga ta’sir etuvchi asosiy omillar, jumladan, mijozlar qoniqishi, xodimlarning professionalligi, menyu xilma-xilligi hamda gigiyena va xavfsizlik standartlariga rioya etish masalalari tahlil qilingan. Shuningdek, maqolada ovqatlanish xizmatining iqtisodiy ahamiyati va uning barqaror turizmni rivojlantirishdagi o‘rni yoritilgan. Turli mamlakatlar tajribasini o‘rganish asosida ovqatlanish xizmatlarini takomillashtirish va sayyohlar uchun yanada jozibador qilish bo‘yicha amaliy tavsiyalar berilgan.

**Kalit so‘zlar:** turizm, ovqatlanish xizmati, mijozlar qoniqishi, gastronomik meros, barqaror turizm.

Turizm sohasida ovqatlanish xizmati sayyohlik tajribasining ajralmas qismidir. Sayyohlarning safar davomida muayyan hududning an’anaviy taomlarini tatib ko‘rishi ularning umumiy taassurotlariga katta ta’sir ko‘rsatadi. Ovqatlanish xizmatlari faqatgina sayyohlarning ovqatlanish ehtiyojlarini qondirish bilan cheklanmay, balki ularning hudud haqida ijobiy fikr shakllantirishiga hissa qo‘shadi. Ayniqsa, gastronomik turizm so‘nggi yillarda tez rivojlanib, ko‘plab mamlakatlar uchun iqtisodiy manfaatdor yo‘nalishga aylangan.

Ovqatlanish xizmatining sifatiga ta’sir etuvchi omillar

Ovqatlanish xizmatining sifatini belgilovchi asosiy omillar quyidagilardir:

1. Mijozlar qoniqishi – Sayyohlar ovqatning mazasi, xizmat ko‘rsatish tezligi va xodimlarning muloyimligi kabi omillarga katta e’tibor qaratadilar.

2. Menyu xilma-xilligi – Turli milliy taomlar, dietik ovqatlar va xalqaro oshxonaga oid taomlarning mavjudligi sayyohlarning ehtiyojlarini qondirishda muhim ahamiyatga ega.

3. Gigiyena va xavfsizlik standartlari – Sayyohlar ovqatlanish joylarining tozaligi va oziq-ovqat xavfsizligiga oid talablarning bajarilishini qadrlaydilar.

4. Xodimlarning professionalligi – Tajribali va mehmondo‘st xodimlar mijozlar tajribasini yaxshilaydi va xizmat sifatini oshiradi.

#### Ovqatlanish xizmatlarining iqtisodiy ahamiyati

Ovqatlanish xizmati turizm sohasining muhim iqtisodiy segmenti hisoblanadi. Restoranlar, kafe va boshqa ovqatlanish maskanlari mahalliy aholini ish bilan ta‘minlash, soliq tushumlarini oshirish va hududning iqtisodiy rivojlanishiga hissa qo‘shadi. Bundan tashqari, gastronomik turizm orqali hududning madaniy va tarixiy qadriyatlari dunyo bo‘ylab tanilib, mamlakatning xalqaro obro‘cini oshiradi.

#### Barqaror turizmda ovqatlanish xizmatlarining o‘rni

Barqaror turizmni rivojlantirishda ovqatlanish xizmatlari muhim ahamiyatga ega. Hududiy mahsulotlardan foydalanish, chiqindilarni kamaytirish va ekologik toza usullarni qo‘llash orqali turizm sohasida barqarorlikni ta‘minlash mumkin. Mahalliy oshxona va an‘anaviy taomlarni targ‘ib qilish sayyohlarni jalb qilishning samarali usullaridan biridir.

#### **Xulosa**

Ovqatlanish xizmati turizm sohasida faqat ehtiyojni qondirish vositasi bo‘lib qolmay, balki hududning gastronomik merosi va madaniy o‘ziga xosligini dunyo miqyosida namoyish etish imkoniyatini beradi. Tadqiqot natijalari ko‘rsatadiki, sifatli va barqaror ovqatlanish xizmatlari sayyohlarning qoniqishini oshirish bilan birga turizm sohasining rivojlanishiga ham sezilarli hissa qo‘shadi. Shunday ekan, ovqatlanish xizmatlarini takomillashtirish turizmni rivojlantirish strategiyalarining muhim qismidir.

#### **Xulosa**

Mazkur tadqiqotda turizm sohasida ovqatlanish xizmatining ahamiyati, uning mijozlar qoniqishiga, iqtisodiy rivojlanishga va hududning madaniy imidjiga ta‘siri o‘rganildi. Ovqatlanish xizmati turizmning ajralmas qismi bo‘lib, sayyohlar uchun unutilmas taassurotlar yaratadi. Tadqiqot natijalari shuni ko‘rsatadiki, mijozlar

ehtiyojlarini qondirish, gigiyena standartlariga rioya qilish va menyuni xilma-xil qilish turizm sohasida muvaffaqiyatga erishishning muhim omillaridir. Shuningdek, ekologik va barqaror usullardan foydalanish nafaqat turizmning barqaror rivojlanishiga, balki hududning iqtisodiy va ekologik ahvolini yaxshilashga xizmat qiladi.

Ovqatlanish xizmatini takomillashtirish bo'yicha strategik choralar ko'rish turizm sohasida raqobatbardoshlikni oshirish va hududni xalqaro miqyosda targ'ib qilish imkonini beradi. Shu bois, ushbu yo'nalishda tadqiqotlar olib borish hamda innovatsion yondashuvlarni qo'llash dolzarb ahamiyatga ega.

#### References

1. Buhalis, D., & Costa, C. (2006). *Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry*. Elsevier.
2. Okumus, B., & Karamustafa, K. (2005). Impact of Gastronomy on Destination Marketing: A Conceptual Model. *International Journal of Hospitality Management*.
3. Hjalager, A.-M., & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. Routledge.
4. UNWTO (2021). *Gastronomy Tourism: Sustainability and Development Opportunities*. Madrid: World Tourism Organization.
5. Hall, C. M., & Gössling, S. (2013). *Sustainable Culinary Systems: Local Foods, Innovation, and Tourism & Hospitality*. Routledge.