

ANALYSIS OF THE ROLE OF CATERING SERVICES AND GASTRONOMIC OPPORTUNITIES IN TOURISM

Umarova Sabina A'zam qizi

Master's Student,

Kimyo International University in Tashkent

Branch Samarkand,

Samarkand, Uzbekistan

Abstract. The article analyzes the development of gastronomic tourism in Uzbekistan, the economic and cultural significance of catering services, and the role of gastronomic potential in the growth of the tourism sector. Catering services, as an essential part of the tourism infrastructure, directly influence tourists' overall impressions, cultural experiences, and perceptions of the country. The study examines the practical state of gastronomic services through the case of the "Karimbek" restaurant and compares it with international experiences. In addition, recommendations are proposed to further develop gastronomic tourism in Uzbekistan, strengthen the national culinary brand, and improve service quality and digital technologies in the hospitality sector.

Keywords: gastronomic tourism, catering services, tourism infrastructure, national cuisine, digital service, "Karimbek" restaurant, cultural heritage, tourist satisfaction, gastronomic brand.

OVQATLANISH XIZMATLARINING TURIZMDA O'RNI VA GASTRONOMIK IMKONIYATLAR TAHLILI

Umarova Sabina A'zam qizi

Annotatsiya. Maqolada O'zbekiston turizm sohasida gastronomik turizmning shakllanishi, ovqatlanish xizmatlarining iqtisodiy va madaniy ahamiyati hamda gastronomik imkoniyatlarning turizm rivojidagi o'rnini tahlil qilinadi. Ovqatlanish xizmatlari turizm infratuzilmasining muhim bo'g'ini sifatida turistlarning umumiy taassuroti, madaniy tajribasi va mamlakat haqidagi fikriga bevosita ta'sir ko'rsatadi. Tadqiqotda "Karimbek" restoranining faoliyati misolida gastronomik xizmatlarning amaliy holati o'rganilib, xorijiy tajribalar bilan qiyosiy tahlil o'tkazilgan. Shuningdek, O'zbekistonda gastronomik turizmni yanada rivojlantirish, milliy oshxona brendini kuchaytirish hamda xizmat sifati va raqamli servisni takomillashtirish bo'yicha takliflar ilgari surilgan.

Kalit so'zlar: gastronomik turizm, ovqatlanish xizmati, turistik infratuzilma, milliy oshxona, raqamli servis, "Karimbek" restorani, madaniy meros, turist qoniqishi, gastronomik brend.

Kirish

Bugungi kunda turizm sohasi insoniyat madaniy aloqalarini mustahkamlovchi, iqtisodiy taraqqiyotga kuchli turtki beruvchi muhim tarmoqlardan biri sifatida e'tirof etilmoqda. Turizmning gastronomik yo'nalishi esa so'nggi yillarda jadal sur'atlar bilan rivojlanib, dunyo mamlakatlari uchun madaniy diplomatiya va iqtisodiy daromad manbaiga aylanmoqda. Milliy taomlar, oshxona an'analari, pishirish uslublari va mahsulotlarning o'ziga xosligi sayyohlarda mamlakat haqidagi birinchi ijobiy taassurotni shakllantiradi. Shu jihatdan, ovqatlanish xizmati turizm infratuzilmasining ajralmas bo'g'ini bo'lib, u

turistlarning qoniqish darajasi, tajriba sifati va qayta tashrif buyurish istagiga bevosita ta'sir ko'rsatadi.

O'zbekistonning milliy oshxonasi — palov, somsa, norin, shashlik, manti, lag'mon, chuchvara, ko'k somsa, turli non va shirinliklar kabi nafaqat boy taom madaniyatini, balki xalqimizning mehmondo'stlik va bag'rikenglik an'analarini ham ifodalaydi. Shu bois, milliy taomlar orqali O'zbekiston turistik jozibadorligini yanada oshirish, gastronomik yo'nalishdagi xizmatlarni takomillashtirish hozirgi davrning dolzarb vazifasiga aylanmoqda.

Asosiy qism

Gastronomik turizm mohiyatan sayohatchining nafaqat taom iste'mol qilish, balki millat madaniyatini, qadriyatlarini va turmush tarzini his etish istagiga asoslanadi. Har bir millatning oshxonasi ularning tarixini, urf-odatlarini va estetik qarashlarini ifodalovchi madaniy koddir. Shu sababli, gastronomik tajriba sayyoh uchun shunchaki taom emas, balki madaniyatni tatib ko'rish vositasidir.

Gastronomik turizm ijtimoiy va iqtisodiy jihatdan muhim ahamiyatga ega. U mahalliy ishlab chiqaruvchilar va fermer xo'jaliklarini qo'llab-quvvatlaydi, hududiy brendlarni shakllantiradi, xizmatlar sektorida ayollar va yoshlarning bandligini oshiradi hamda milliy merosni targ'ib qiladi. Dunyoda bu yo'nalish bo'yicha tajribalar ko'p: masalan, Fransiyada "Michelin Guide", Italiyada "Slow Food", Janubiy Koreyada "Hansik" dasturlari milliy oshxona orqali turizmni rivojlantirishning muvaffaqiyatli namunalari. O'zbekiston ham bu tajribalarni milliy sharoitga moslashtirgan holda gastronomik turizmni strategik yo'nalish sifatida shakllantirib bormoqda.

Ovqatlanish korxonalarining faoliyati turistik xizmat sifatini belgilovchi asosiy omillardan biridir. Xalqaro standartlarga ko'ra, bunday korxonalarda gigiyena va xavfsizlik talablariga qat'iy rioya qilinadi, menyular bir nechta tillarda tuziladi, allergenlar, mahsulot manbasi va kaloriyasi haqida ma'lumot beriladi. Zamonaviy xizmatlarda QR-menyular, onlayn buyurtmalar, elektron to'lov

tizimlari va mijoz fikrlarini tahlil qilish dasturlari keng qo'llanilmoqda. Bu yondashuv xizmatni nafaqat qulay va tez, balki shaffof va madaniy jihatdan mos qiladi.

Samarqand shahridagi "Karimbek" restorani misolida o'tkazilgan tahlil gastronomik xizmatlarning amaliy ahvolini ko'rsatib beradi. Restoran milliy taomlarning avtentik shaklini saqlab qolgan, palov, somsa, manti, qovurma lag'mon kabi taomlar turistlar orasida mashhur. Uning kuchli jihatlaridan biri - milliy ruhdagi xizmat madaniyati, markaziy joylashuvi va tajribali oshpazlarga ega bo'lishidir. Biroq ayrim kamchiliklar ham mavjud: menyular xorijiy tillarda to'liq tarjima qilinmagan, QR-menyu va onlayn bron tizimi to'liq joriy etilmagan, raqamli marketing yo'nalishida sustlik kuzatiladi.

Bunday holatni bartaraf etish uchun restoranlar raqamli texnologiyalarni faol tatbiq etishlari, xorijiy tillarda xizmatni kengaytirishlari va gastro-festivallarni tashkil etish orqali o'z brendini targ'ib etishlari lozim. Shuningdek, mahalliy mahsulotlar asosida tayyorlangan ekologik toza taomlar, sog'lom ovqatlanish konsepsiyasiga asoslangan menyular turistlar orasida katta qiziqish uyg'otadi.

O'zbekiston gastronomik turizm sohasini yanada rivojlantirish uchun milliy taom festivallarini ("Palov Fest", "Street Food Samarkand" kabi) muntazam o'tkazish, viloyatlar kesimida "gastro-marshrutlar"ni joriy etish, oshpazlik maktablari va sertifikatlashtirilgan dasturlarni yo'lga qo'yish, raqamli marketingni kuchaytirish muhimdir. Bunday yondashuv orqali har bir hudud o'ziga xos oshxona an'analarini milliy brend darajasiga ko'tarishi, turistlar uchun yangi tajriba makonlarini yaratishi mumkin.

O'zbekiston oshxona madaniyati xalqaro maydonda targ'ib qilinayotgan bugungi kunda gastronomik turizm nafaqat iqtisodiy, balki diplomatik, madaniy va ijtimoiy ahamiyat kasb etmoqda. Shu bois, mamlakatimizda gastronomik turizmning ilmiy-nazariy asoslarini chuqur o'rganish, xizmat sifati va standartlarini xalqaro darajaga ko'tarish strategik ahamiyatga ega vazifadir.

Xulosa

O'zbekistonda gastronomik turizm sanoatining eng istiqbolli tarmoqlaridan biri sifatida shakllanmoqda. Ovqatlanish xizmatlari sifati, xizmat madaniyati, raqamli servisning mavjudligi, xodimlar malakasi va milliy an'analar uyg'unligi turistlarning qoniqish darajasini belgilovchi asosiy omillardir. "Karimbek" restorani misolida olib borilgan tahlil shuni ko'rsatadiki, raqamli texnologiyalarni joriy etish, xorijiy tillarda xizmat ko'rsatishni kengaytirish, gastronomik brendlarni rivojlantirish va madaniy tajriba dizaynini yaratish O'zbekiston gastronomik turizmini yangi bosqichga olib chiqadi.

Gastronomik turizmni kompleks rivojlantirish mamlakatning xalqaro imijini mustahkamlaydi, iqtisodiy o'sishga xizmat qiladi va milliy merosni butun dunyoga tanitishning eng samarali vositalaridan biriga aylanadi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Tuxliyev I.S., Pardayev M.Q. *Turizm iqtisodiyoti va menejmenti*. – Toshkent: Iqtisodiyot, 2020. – 240 b.
2. Safarov B.Sh., Mamatqulov X.M. *Xizmatlar sohasida menejment*. – Toshkent: Fan, 2019. – 198 b.
3. Alimova M.T. *Oziq-ovqat xavfsizligi va ovqatlanish servisida standartlar*. – Toshkent: TDPU, 2021. – 176 b.
4. UNWTO. *Global Report on Food Tourism*. – Madrid: UNWTO, 2020.
5. OECD. *Tourism Trends and Policies*. – Paris: OECD, 2022.