

MEHMONXONALARDA MEHMONXONA RESTORANLARI VA BARLARINI YUKSALTIRISH VA RIVOLANTIRISH IMKONIYATLARI

Usmanova Gulida Valiyevna

Namangan davlat universiteti Menejment kafedrasi o'qituvchisi
bibisoraodzobek@gmail.com
+998905531376

Abdullabekova Noila

Namagan davlat universiteti MXT 3 kurs talabasi

Annotasiya: Ushbu maqolada biz mehmonxona va mehmonxona restoranlari, ularni yuksaltirish va rivolantirish imkoniyatlari haqida fikr mulohazalarni ko'rib chiqamiz.

Kalit so'z: Mehmonxona, restoran, bar, mehmonxona yulduzlari, restoran yulduzlari, innovatsion g'oyalar.

Mehmonxonalar va restoranlar har bir mamlakatda mavud. Har bir mehmonxonada esa bir nechta restoran va barlar bo'lishi mumkin, yoki umuman bo'lmasligi ham mumkin. Restoran va barlarning turlari ham farq qiladi. Ular mehmonxona mehmonlariga ham, keng jamoatchilikka ham xizmat qiladi. So'nggi paytlarda tashrif buyuruvchilarning talablari ortib borayotganligi sababli, restoranlar ovqat tayyorlash va xizmat ko'rsatish sifatini yaxshilashga harakat qilmoqda. Mehmonxonalar va restoranlarning iqtisodiyoti turizm sanoati, ish safari va anjumanlar bilan chambarchas bog'liq. Ko'pgina mamlakatlarda turizm sanoati umumiy iqtisodiyotning asosiy qismini tashkil qiladi.

Mehmonxona restorani ish faoliyati boshqa oddiy restoranlar ish faoliyatidan biroz farq qiladi. Restoran ish vaqti shunday tashkil etilishi kerakki, ushbu vaqt mehmonxonada joylashgan ko'pgina mehmonlar ehtiyojini qondirsin, hatto bu restoranga bazi hollarda foyda keltirmasa ham. Restoran daromadining uchdan ikki qismini chetdan kirgan xo'randalar olib keladi. Bundan shuni xulosa qilish kerakki, mehmonxona restorani tashqaridan alohida kiradigan eshikka va avtomobillar to'xtash joyiga ega bo'lishi kerak. XX asrning 50 yillarigacha mehmonxona restoraniga ikkinchi darajali foyda keltiruvchi manba deb qaralar edi. Bazida u mehmonxona egasiga ortiqcha yukdek tuyulardi. Restorandan ko'rilgan zararni nomer fondidan keladigan foyda bilan qoplash mumkin deb hisoblanardi. Boshqa tarafdin mehmonxona mijoz restorandagi ovqatni sifati past deb hisoblab tashqarida ovqatlanar edi. Lekin mehmonxonadagi joylashish darajasi pasayib borgan sari mehmonxona restoranlarining foyda keltiruvchi manba sifatida roli oshib bordi va hatto nomer fondidan oladigan foyda bilan tenglashdi. Shuning uchun mehmonxonadagi ushbu xizmat – mehmonxona restoraniga bo'lgan e'tibor tobora oshib, bitta mehmonxonaning o'zida maxsus restoranlar soni - milliy oshxonalar, barlar, kofeteriyalar ko'payib bormoqda. Hozirda mehmonxona klassi qanchalik yuqori bo'lsa, u yerdagi restoranlar shunchalik ahamiyatlidir.

Dunyo bo'yicha mehmonxonalar bir necha sinflarga bo'linadi. Ularning orasida eng mashhurlari — «shvedcha kalit», «britancha toj», «hindcha ball» va nihoyat «yulduz»lar. Ularning ichida eng mashhuri,



so‘zsiz, «yulduzli» otellardir. Ayniqsa, Yevropada bu jihatga yaxshigina e‘tibor qaratishadi. Xo‘sh, mehmonxonalarining «yulduzlari» nimaga qarab beriladi? Besh yulduzli otel uchun qanday talablar mavjud?

Mehmonxonalar darajasini baholaydigan maxsus sertifikatga ega organlar bir necha talablarga qarab «yulduz»lar taqdim etishadi. Eng avvalo, taklif qilinayotgan qulaylik va xizmatlarning xilma-xilligiga e‘tibor beriladi. Keyin esa xonalar hajmi va xizmat imkoniyatlari: restoran va barlar, sauna va cho‘milish havzalari, qo‘riqlanadigan avtoturargohlar va taksi chaqirish, xalqaro telefon va kuzatuv kameralari inobatga olinadi. Shuningdek, mehmonxonalarining joylashuvi ham ularning «yulduzi»ga katta ta‘sir ko‘rsatadi. Otellar shahar markazida yoki metro bekatiga yaqin yerda joylashishi maqsadga muvofiq. Yevropada esa, shaharning diqqatga sazovor joylariga yaqin joylashish mehmonxona «yulduz»iga ijobiy ta‘sir qiluvchi asosiy omillardandir. Kurort otellari uchun talablar sal boshqacharoq: mehmonxona sohil bo‘yida joylashishi, o‘z sohiliga ega bo‘lishi, bepul krovat va soyabonlarning borligi ularning darajasini yaxshilaydi. Xodimlarni baholash ham «yulduz» berishda alohida ahamiyatga ega. Masalan, bir yoki ikki yulduzli mehmonxona resepsionidagi xodim kamida bitta xorijiy tilni bilishi kerak. 4 yo 5 yulduzli otellarda esa 4 ta tilda bemalol gaplasha olish lozim.

Mamlakatimizga kelganingizda siz har qanday ekskursiyani rad qilishingiz mumkin, lekin hech qachon ovqatni rad eta olmaysiz. Ayniqsa bu yerning havosi aeroportdan boshlab mazali taomlarning xushbo‘y hidi bilan to‘yingan.

O‘zbek taomlari haqida 7 ta faktni bilasizmi?

1. Eng mazali non O‘zbekistonda.
2. Ko‘pgina o‘zbek taomlari ochiq olovda (o‘choqda) pishiriladi.
3. O‘zbekistonda yog‘li va yuqori kaloriyali taomlarni iste‘mol qilish odat tusiga kirgan.
4. Ovqatdan so‘ng o‘zbeklar issiq choy ichishadi.
5. O‘zbeklar qo‘y go‘shiti, mol go‘shiti va ot go‘shitini (ot go‘shitidan kolbasa – qazi) iste‘mol qiladilar.
6. O‘zbekistonda mehmonlarni xushbo‘y choy bilan va nonni sindirib, kutib olishadi, mazali palov bilan esa kuzatishadi.
7. Maxsus choy marosimi (an‘anaga ko‘ra, “O‘zbek choyi” marosimida, mehmon oldida piyoladan choynakka uch marotaba choy qaytariladi, to‘rtinchisida esa mehmonga uzatiladi).

O‘zbekistonning turli hududlarida choy ichish an‘analari bir-biridan farqli bo‘lishi mumkin.

Shuningdek O‘zbekiston mehmonxonalarida ham milliy ham yevroppa taomlari tayyorlanadi. Boshqa mamlakatdan kelgan mehmonlar mehmonxona restoranlaridan o‘zlariga ma‘qul kelgan ovqatni buyurtma qilib iste‘mol qilishlari mumkin. Hozirda O‘zbekiston mehmonxonalar va mehmonxona restoranlari ham xorijiy standartlarga javob bera oladiganlari talaygina.

Bularga misol qilib: **Wyndham mehmonxonasi.**

Tinchlantiruvchi muhit. Qulay joylashuv. Toshkent shahri markazida joylashgan ushbu 5 yulduzli mehmonxonada sport zali, katta yopiq va ochiq basseynlar, sauna va turk hammomi mavjud. Wyndham Tashkent mehmonxonasida bepul Wi-Fi mavjud. «Wyndham Tashkent» mehmonxonasi keng xonalar klassik va zamonaviy dizaynga ega. Barcha xonalar alohida boshqariladigan konditsionerga ega bo‘lib, minibar va qahva va choy tayyorlash uchun jihozlarni o‘z ichiga oladi. «Turkuaz» restoranida har kuni ertalab bufet nonushtasi taqdim etiladi. Unda mehmonlar xalqaro va o‘zbek taomlarining xilma-xilligidan bahramand bo‘lishlari, shuningdek, pianinoning jonli sadosini tinglashlari mumkin.

Hilton Tashkent City

Juda noyob, va ajoyib ichki dizaynga ega. 2019-yil oktyabr oyida ochilgan. Barcha xonalar konditsioner, minibar, bepul Wi-Fi va televizor bilan jihozlangan. Maxsus hammomda alohida dush va hammom, fen mavjud. Ovqatlanish uchun «Shosh» restoranida har kuni nonushta, tushlikda bo‘lsa o‘zbek va xalqaro taomlar taqdim etiladi. Terasda joylashgan “Tumbler Bar” an‘anaviy bar taomlarini taklif qiladi. “Lobby Lounge” mehmonlarga bir piyola choy yoki kofe ustida ish yoki do‘stona uchrashuv o‘tkazish imkoniyatini taqdim etadi.



Grand Mir Hotel

Bepul Wi-Fi va ochiq basseyniga ega bu 4 yulduzli mehmonxona Toshkentdagi Amir Temur haykalidan 5 daqiqalik masofada joylashgan. U muzlatgichli konditsionerli xonalarni taklif etadi. Grand Mir mehmonxonasining klassik tarzda bezatilgan har bir xonasida muzlatgich va sun'iy yo'ldoshli tekis ekranli televizor mavjud. Hammomlarda sochiqlar, yuvinish uchun gigenik gellar va fen bor. Jonli musiqa ijrosidagi "Sulton" restoranida turk va o'zbek taomlari, shuningdek, Yevropa taomlari taqdim etiladi. Taomni Toshkent panoramasi manzarali Harem Terrace restoranida ham tanovul qilish mumkin. Mening fikrimcha biz mamlakatimiz mehmonxonalarida restoran va barlarni yanada rivolantirishimiz va yuksaltirishimiz, chet ellik va va mamlakatimiz mehmonlari talabiga avob bera oladigan yevroppa va milliy taomlarimizni yanada takomillashtirib mukammal darajaga olib chiqishimiz kerak deb o'ylayman. Biz nafaqat mehmonxona yulduzlarini Mehmonxona qoshidagi restoran va barlarni ham yulduzlarini ko'paytirishimiz kerak, Taomnomadagi taomlarni mukamallashtirgan holda yangi innavatsion taomlarni menyuga kiritishimiz va doimo izlanishda bo'lishimiz kerak. Restoran va barlar atrofiga raqsga tushuvchi fantanlar. Kaktel tayyorlab beruvchi robotlar shuningdek. Restoranlar polida baliqlar to'la bo'lgan akvariumni ham joylasak bo'ladi. Ba'zi mehmonxonalar restoranlarida ertak qahramonlari mehmonlarga hizmat qilishi va ularni vaqtlarini mazmunlik qilib o'tkazishlari uchun hizmat qilishlari ham mumkin. Stol stullarni ertakdagiday qilib yasatsa ham bo'ladi. Har hil turdagi karnavallar ham uyushtirsa boladi. Bunday tadbirlar chet ellik va mamlakatimiz mehmonlarini qiziqitirmay qo'ymasa kerak deb o'ylayman. Yilda bir marta nishonlanadigan gullar festivali paytida ham mehmonxona va mehmonxona restoranlarini gullar bilan bezatishimiz. Har bir mehmon uchun gullar taqdim etishimiz mumkin. Bunda mehmonlar mehmonxona xaqida yahshi ta'surorga ega bo'ladilar ve keying yilgi gullar festivaliga yana ushbu mehmonxonaga buyurtma berishlari, mehmonxona haqida yaxshi otzivlar berishlari mumkin. Bu esa mehmonxona salohiyatini yanada yuksaklarga ko'taradi albatta. Mehmonxona va mehmonxona restoranlarini rivolantirishga imkoniyatlarimiz yetarli, faqatgina bunga to'g'ri yondosha bilishimiz kerak. Bir xillikdan qochgan holda innavtsiyalarni ko'paytirishimiz kerak. Yangi loyihalarni tuzishimiz va ularni amalda tadbiiq qilishimiz, investorlarni jalb qilishimiz kerak.

Adabiyotlar:

1. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учеб, для нач. проф. образования / Под ред. канд. пед. наук А. Ю. Ляпина. — М.: ПрофОбрИздат, 2001. — 208 с.
2. <https://www.iloencyclopaedia.org/uz/part-xvii-65263/hotels-and-restaurants>
3. <https://oqila.uz/top-10-toshkent-mehmonxonlari-royxati>
4. Abdulmamidovna Y. S. TURIZM SOHASINI RIVOJLANTIRISHNING DOLZARB MUAMMOLAR //Science and innovation. – 2024. – T. 3. – №. Special Issue 28. – С. 867-871.
5. Soliyeva N.M. THE ROLE OF MARKETING IN THE HOSPITALITY INDUSTRY WEB OF SYNERGY: International Interdisciplinary Research Journal Volume 2, Issue 5 Year 2023 ISSN: 2835-3013 <https://univerpubl.com/index.php/synergy>
6. Valiyevna U. G. O'ZBEKISTONNING XORIJIY SAYYOHLIK SALOHIYATINI YUKSALTIRISH VA ICHKI TURIZMNI RIVOJLANTIRISH IMKONIYATLARI //Science and innovation. – 2024. – T. 3. – №. Special Issue 28. – С. 851-853.

