



MEHMONXONA HAMDA RESTORANI BIZNESI FAOLIYATI TUSHINCHASI VA MOHIYATI

Yaxshiyev Husniddin Tolibovich,
TDIU Mustaqil tadqiqotchisi.

Annotatsiya. Mehmonxonalar va restoranlar haqiqatan ham bir-biri bilan chambarchas bogʻliq, chunki, ular mehmondoʻstlikka yorqin namuna va imij va xizmat koʻrsatish sohasidir. Koʻpgina mehmonxonalar oʻz restoranlariga ega va mehmonlar mehmonxona restoranida ovqatlanishadi. Bundan tashqari, mehmonxonalar xona xizmatini taklif qilishi mumkin, bu yerda mehmonlar mehmonxona restoranidan ovqat buyurtma qilishlari va uni oʻz xonasiga yetkazib berishlari mumkin. Xuddi shunday, restoranlar mehmonxona mehmonlari uchun maxsus ovqatlanish paketlari yoki reklama aksiyalarini taklif qilish uchun yaqin atrofdagi mehmonxonalar bilan hamkorlik qilishi yoki hamkorlik qilishi mumkin. Umuman olganda, mehmonxona va restoran sanoati mehmonlarning umumiy tajribasini yaxshilash va keng qamrovli mehmondoʻstlik xizmatini taqdim etish uchun koʻpincha birgalikda ishlaydi.

Kalit soʻzlar. *Xizmatlar sohasi, turizmda mehmonxona biznesi, umumiy ovqatlanish korxonalari, menyu, ovqatlantirish, xizmat sifati.*

ПОНЯТИЕ И СУЩНОСТЬ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Яхшиев Хусниддин Талибович,
Независимый исследователь ТДИУ.

Аннотация. Отели и рестораны действительно тесно связаны друг с другом, поскольку являются ярким примером индустрии гостеприимства и имиджа и услуг. Многие отели имеют собственные рестораны, и гости питаются в ресторане отеля. Кроме того, отели могут предлагать обслуживание номеров, когда гости могут заказать еду из ресторана отеля и доставить ее в номер. Аналогичным образом, рестораны могут сотрудничать или сотрудничать с близлежащими отелями, предлагая специальные пакеты питания или рекламные акции для гостей отеля. В целом, гостиничный и ресторанный бизнес часто работают вместе, чтобы улучшить общее качество обслуживания гостей и предоставить комплексные гостиничные услуги.

Ключевые слова. Сфера услуг, гостиничное дело в туризме, предприятия общественного питания, меню, кейтеринг, качество обслуживания.

CONCEPT AND ESSENCE OF HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS ACTIVITY

Yakhshiyev Husniddin Talibovich,
TDIU Independent Researcher.

Annotatsy. Hotels and restaurants are really closely related to each other, because they are a shining example of hospitality and image and service industry. Many hotels have their own restaurants and guests eat in the hotel restaurant. Additionally, hotels may offer room service, where guests can order food from the hotel restaurant and have it delivered to their room. Similarly, restaurants can partner or collaborate with nearby hotels to offer special dining packages or promotions for hotel guests. In general, the hotel and restaurant industry often work together to improve the overall guest experience and provide a comprehensive hospitality service.

Keywords. Service sector, hotel business in tourism, catering establishments, menu, catering, service quality.

Kirish:

Mehmonxona restoranlari mehmondoʻstlik sanoatining muhim tarkibiy qismi boʻlib, mehmonlarga oʻz turar joylarida qulay pazandachilik tajribasini taklif etadi. Mehmonxonadagi ushbu ovqatlanish joylari qulaylik, nafislik va gastronomik zavq hissini uygʻotadi va mehmonxona mehmonlarining umumiy dam olish vaqtini oshiradi. Mehmonxona restoranlari nafaqat ichki mehmonlarning ehtiyojlarini qondi-



rish bilan cheklanib qolmay, balki turli xil pazandalik takliflari va xizmati bilan mahalliy aholi va mehmonlarni o'ziga jalb qiladi. Ushbu xizmat mehmonxona restoranlarining mehmondo'stlik sanoatidagi ahamiyatini o'rganib, ularning mehmonlar tajribasini oshirish, mehmonxona xarakterini shakllantirish va mehmonxonalarning umumiy xulosa hissa qo'shishdagi rolini takrorlaydi. Mehmonxona restoranlari shunchaki ovqat bilan ta'minlashdan tashqari, mehmondo'stlikning mohiyatini o'zida mujassamlashtirib, mehmonlarga mahalliy madaniyat, jahon oshxonalari va iqtidorli oshpazlik jamoalarining tajribasini aks ettiruvchi noyob gastronomik sayohatni taklif qilish uchun mo'ljallangan. Mazali dekor va atmosfera bilan bezatilgan ushbu restoranlar his-tuyg'ularni quvontiradigan va mehmonxona brendi bilan doimiy aloqani mustahkamlaydigan unutilmas ovqatlanish tajribalarini yaratishga qaratilgan.

Mehmonxona restoranlari mehmonxonalarning umumiy muvaffaqiyati va rentabelligiga katta hissa qo'shadi. Yuqori sifatli ovqatlanish imkoniyatlari mehmonxona mehmonlarini ham, tashqi mijozlarni ham jalb qilishi mumkin, bu esa qo'shimcha daromad manbalarini keltirib chiqaradi. Mehmonxona restoranining mashhurligi bandlik stavkalarining oshishiga olib kelishi mumkin, chunki mehmonlar turar joyning bir qismi sifatida noyob ovqatlanish tajribasini izlaydilar. Bundan tashqari, muvaffaqiyatli mehmonxona restoranlari ko'pincha tadbirlar, ziyofatlar va to'ylarni o'tkazish uchun katalizator bo'lib xizmat qiladi va daromad olish uchun qo'shimcha imkoniyatlar yaratadi.

Keling, mehmonxonalar va restoranlar o'rtasidagi munosabatlarni ko'rib chiqaylik:

1. Integratsiya: Mehmonxonalarda ko'pincha o'z xizmatlarining ajralmas qismi sifatida o'z joyidagi restoranlar mavjud. Ushbu restoranlar mehmonxona mehmonlarining ovqatlanish ehtiyojlarini qondirish uchun mo'ljallangan bo'lib, ularni binolar ichida qulay va oson ovqatlanish variantlari bilan ta'minlaydi. Mehmonxonaning restorani alohida ovqatlanish joyida joylashgan bo'lishi yoki mehmonxonaning umumiy dizayni va tartibiga kiritilgan bo'lishi mumkin.

2. Ovqatlanish imkoniyatlari: Mehmonxona restoranlari o'z mehmonlarining xohish-istaklarini qondirish uchun bir qator ovqatlanish imkoniyatlarini taklif qiladi. Bunga *bufet* tarzida ovqatlanish, turli xil pazandalik tanlovlari bilan *alakart* menyular, maxsus oshxonalar yoki hatto yaxshi ovqatlanish tajribasi kiradi. Maqsad mehmonlarga ularning ta'mi, ovqatlanish talablariga va umumiy umidlariga mos keladigan turli xil ovqatlanish tajribalarini taqdim etishdir.

3. Xizmat sifati: Mehmonxonalar mehmondo'stlik xizmatlarini ko'rsatishga intilayotgani kabi, mehmonxona ichidagi restoran ham yuqori darajadagi xizmat ko'rsatishni maqsad qilgan. Mehmonxona restoranlaridagi xodimlar e'tiborli bo'lishga, menyularni bilishga va mijozlarga mukammal xizmat ko'rsatishga qodir bo'lishga o'rgatilgan. Asosiy e'tibor yoqimli ovqatlanish muhitini yaratish va mehmonlarning mamnunligini ta'minlashga qaratilgan.

4. Mehmonlar uchun qulaylik: Mehmonxonada restoranning mavjudligi mehmonxona mehmonlari uchun qulaydir, chunki ular ovqatlanish imkoniyatlarini topish uchun tashqariga chiqishlari shart emas. Bu vaqt va kuchni tejaydi, ayniqsa tirband jadvalda bo'lgan, tez ovqatlanishni xohlaydigan yoki shunchaki mehmonxonada ovqatlanish qulayligini afzal ko'rgan mehmonlar uchun. Shuningdek, u notanish joyda qolgan mehmonlar uchun xavfsizlik va tanishlik hissini taqdim etadi.

5. Hamkorlik: Mehmonxonalar ko'pincha o'z muassasalarida ovqatlanish tajribasini yaxshilash uchun taniqli oshpazlar yoki oshpazlik mutaxassislari bilan hamkorlik qiladilar. Ushbu hamkorliklar noyob ovqatlanish tushunchalari, menyu yaratish yoki maxsus pazandalik tadbirlariga olib kelishi mumkin. Bunday hamkorlik mehmonxona mehmonlarini ham, mahalliy ovqat iste'molchilarini ham jalb qilishi mumkin, bu esa mehmonxona va restoranga foyda keltiradi.

Shuni ta'kidlash kerakki, mehmonxona restoranlari birinchi navbatda mehmonxona mehmonlariga xizmat qilsa-da, ular mustaqil ovqatlanish korxonalari sifatida jamoatchilik uchun ochiq bo'lishi mumkin. Bu mahalliy aholi va mehmonlarga mehmonxonada qolmasa ham, mehmonxona restoranining oshpazlik takliflaridan bahramand bo'lish imkonini beradi.

Umuman olganda, mehmonxonalar va restoranlar o'rtasidagi munosabatlar simbiotikdir, chunki sifatli ovqatlanish xonalarning mavjudligi mehmonlarning umumiy tajribasini oshiradi va mehmonxonaning obro'si va muvaffaqiyatiga hissa qo'shadi.

Mehmonxonalarda ovqatlanish xizmatlaridan foydalanish odatda mehmonxona kattaligi, jihozlari va muhiti kabi bir qancha omillarga qarab farqlanadi. Mehmonxonalarda ovqatlanish xizmatlaridan foydalanishda e'tiborga olish kerak bo'lgan ba'zi umumiy jihatlari:

1. Mehmonxona restoranlari: Aksariyat mehmonxonalarda umumiy ovqatlanish xizmatlarini taklif qiluvchi o'z restoranlari mavjud. Bu restoranlarda bufetlar, alakart menyular yoki maxsus oshxonalar



► **Inson kapitali**

kabi turli xil ovqatlanish imkoniyatlari mavjud. Mehmonxonada istiqomat qiluvchi mehmonlar odatda ushbu ovqatlanish xizmatlaridan oson foydalanishlari mumkin va ular o'z joyida qulay ovqatlanishlari mumkin.

2. Tadbir xonalari va banket zallari: Mehmonxonalarda ko'pincha to'ylar, konferentsiyalar yoki korporativ tadbirlar kabi maxsus tadbirlar uchun bron qilish mumkin bo'lgan maxsus tadbirlar uchun joylar yoki banket zallari mavjud. Ushbu joylar ko'pincha to'plamning bir qismi sifatida ovqatlanish xizmatlarini o'z ichiga oladi, bu esa tadbir tashkilotchilariga o'zlarining maxsus talablarini qondirish uchun turli xil menyular va oziq-ovqat variantlarini tanlash imkonini beradi.

3. Xonaga xizmat ko'rsatish: Ko'pgina mehmonxonalar mehmonlarga o'z xonalarining qulayligi va maxfiyligida ovqatlanishdan bahramand bo'lish imkonini beruvchi xona xizmatini taqdim etadi. Ushbu xizmat, ayniqsa, o'z turar joylarida ovqatlanishni afzal ko'rgan yoki vaqti yoki harakatlanish imkoniyati cheklangan mehmonlar uchun qulaydir.

4. Uchrashuvlar va konferentsiyalar uchun ovqatlanish: mehmonxonalar tez-tez o'z binolarida o'tkaziladigan uchrashuvlar, konferentsiyalar va seminarlar uchun ovqatlanish xizmatlarini taklif qiladilar. Bunga kofe-breyklar, ish tushliklari yoki tadbir ehtiyojlariga moslashtirilgan keng qamrovli ovqatlanish paketlari kiradi.

5. Tashqi ovqatlanish va yetkazib berish: Ba'zi hollarda mehmonxonalar saytdan tashqari tadbirlar uchun tashqi ovqatlanish xizmatlarini taklif qilishi yoki mahalliy ovqatlanish kompaniyalari bilan hamkorlik qilishi mumkin. Bu mehmonlar va tadbir tashkilotchilariga mehmonxonada qolmasa ham, ovqatlanish imkoniyatlaridan foydalanish imkonini beradi.

Shuni ta'kidlash kerakki, mehmonxonalarda ovqatlanish xizmatlaridan foydalanish mavjudlik, ba'zan qo'shimcha to'lovlarga bog'liq bo'lishi mumkin. Mehmonxona boshqaruvi va takliflari ham farq qilishi mumkin, shuning uchun har doim ma'lum mehmonxona bilan bog'lanish yoki ularning ovqatlanish xizmatlari haqida aniq va dolzarb ma'lumot olish uchun ularning veb-saytiga murojaat qilish yaxshi fikrdir.

Xulosa:

Mehmonxona restoranlari shunchaki ovqatlanish joylaridan ko'ra ko'proq rivojlangan. Ular mehmonlar tajribasining ajralmas qismiga aylandi, mehmonxona obro'sini shakllantirdi va mehmonxonalarning umumiy muvaffaqiyatida muhim rol o'ynadi. Mehmonxona restoranlari o'zining ajoyib pazandalik takliflari, jozibali muhiti va diqqatli xizmati bilan mehmonlarda unutilmas taassurot qoldiradigan unutilmas tajribalarni yaratadi. Haqiqiy ovqatlanish tajribasiga bo'lgan talab o'sishda davom etar ekan, mehmonxona restoranlari mehmondo'stlik sanoatining muhim elementlari bo'lib qolaveradi va mehmonlarga o'z turar joylarining qulayligida lazzat va mehmondo'stlikning ajoyib sayohatini taklif etadi.

Faydalanilgan adabiyotlar ro'yhati:

1. Sharunenko Yu.M. Recreational Tourism [Electronic source]: Eeducational-methodical manual. Orel: Interregional Academy of Safety and Survival 2014 - 102p. URL: <http://www.iprbookshop.ru/33439.html>. — ЭБС «IPRbooks»

2. Éva Csirmaz a, Károly Pető PhD International Trends in Recreational and Wellness Tourism Procedia Economics and Finance. Volume 32, 2015, Pages 755-762 [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(15\)01458-6](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(15)01458-6)

3. Бурменко Т.А. Байкальский государственный университет, Российская Федерация, к вопросу о содержании понятия “Оздоровительный туризм” региональная и отраслевая экономика. И.: – 2016. № 26(1). – С. 42-49

4. Panasiuk A. (eds.) *Ekonomika turystyki i rekreacji*. Wydawnictwo Naukowe PWN; 2011

