

RESTORANLAR TARIXI, ULARNI TASHKIL QILISH HAMDA XIZMAT KO'RSATISH MA'DANIYATI

Farangiz Egamberdiyeva

Toshkent Kimyo Xalqaro Universiteti
Namangan filiali TOU N21-UA Talabasi

***Annotatsiya:** Ushbu maqolada dastlabki mexmonxonalar tarxi, ularning tashkil etilish joylari, tarixi hamda ularda ko'rsatiladigan xizmatlar sifati, ma'daniyatiga alohida e'tibor berilib to'xtalib o'tilganligini ko'rishingiz mumkin.*

***Kalit so'zlar:** restoran, xizmat ko'rsatish, mijoz, menyu, taomlar, narx, ichimliklar ro'yxati.*

Yaxshi bilamizki bugungi kunda biror bir sohani o'rganishimiz uchun uning tarixiga yuzlanamiz va bu orqali o'rganmoqchi bo'lgan sohamizni yanada chuqurroq va yaxshiroq tadbiq qilishimiz mumkin.

Restoran biznesi – bu qadimgi davrlardan mashhur bo'lib kelgan faoliyat turlaridan biridir Restoran biznesi egasi yoki “restorator” deb nomlanib, bu so'z fransuzcha “restanreatur” so'zidan kelib chiqqan.

Ovqatlanish korxonalarida restorator shuningdek marekting bo'yicha direktor yoki korxonaning rahbarlik lavozimini ham bajaruvchi shaxs hisoblanib ham mehmonxona boshqaruvida asosiy o'rindagi shaxsdir. Shuningdek restorator o'z korxonasi uchun bosh oshpazlarni ishga yo'llashi yoki tanlashi mumkin. Ba'zi hollarda bosh oshpazlarning o'zi ham mehmonxona ocha oladi qachonki yuqori malaka, bilm va tajribalarga ega bo'lishsa .

Hozirgi kundagi rivojlangan ko'plab mamlakatlardagi ochilgan restoranlarning tarixiy holatlari o'tmishtagisiga nisbatan o'z holatini ancha o'zgartirgan. Ammo xitoyliklar restoranlari hozirgi kunda qanday mavjud bo'lsa shunday o'ylab topilgan. U yerda Tang sulolasi davridan restoranlar mavjud bo'lgan. Aynan Xitoy mamlakatida restoran biznesi sezilarli darajada rivojlanganligini, hattoki ayrim qadimiy tashkilotlarda hozirgi kungacha saqlanib qolganligini aniqlashimiz mumkin . Ulardan biri 1153-yilda bunyod etilgan “Bucket Chicken Hause” restoranidir.

Bunday joylar Antik va Qadimgi rimliklar davridan mavjud bo'lgan, ammo ular faqat turistlar uchun restoran hisoblanib, mahalliy aholi u yerga deyarli tashrif buyurishmagan, chunki u yerni o'yin – kulgi joyi deb hisoblashgan.

Bir necha yuz yillardan so'ng XVIII – asrdga kelib Yevropada ham restoranlar faoliyat ko'rsata boshlagan va o'sha davrdan vaqtni maroqli o'tkazadigan joy deb

hisoblangan. Bunday mexmonxonalariga tashrif buyuradigan mijozlar o'z xohishlariga ko'ra taom buyurtirishi, restoranda suhbatlashish va kechki vaqtni o'tkazish uchun kelishgan. Bunday mexmonxonalar ichida eng qadimiysi sifatida tanilgan mexmonxonalaridan biri Madridda joylashgan "Sobrino de Botin" ni aytib o'tish mumkin. Ushbu restoran 1725-yilda G'arbda ochilishi, bu yerda restoranlar biznesining rivojlanish tarixi bilan begilanadi.

Ammo restoran atamasi bundan 40 yil o'tib ya'ni 1765-yilda paydo bo'lgan. Bu nomni hech ikkilanmasdan pariqliklar o'ylab topishgan, chunki aynan fransuzlar restoranlarga haqiqiy ma'daniyat koshonasi deb qarashgan va hozirgi kunda ham fransuz restoranlari mijozlar bilan gavjumdir.

Restoran so'zi lotinchada "qayta tiklash, mustahkamlash" degan ma'nolarni anglatadi.

1782-yillardagi Fransiya restarani hozirgi kundagilarga juda o'xshash bo'lgan

-- ular belgilangan vaqtda ishlagan

--mijozlar alohida alohida stolarga o'tirishgan

--mijozlar o'zlariga taomnomalardan foydalangan holda taom buyurushgan

Restoranlarda baho berish amalga oshiruvi quydagicha aniqlanadi

Ofitsiant tamonidan beriladigan taom narxi cheki mijoz uchun kutulmagan hol bo'lmasligi kerak iste'mol qilingan taom va ichimliklar narxi taom ichimliklar va xizmatning sifat darajasiga mos bo'lishi lozim.

Bir-biriga o'xshash taomlar baholari orasida uncha katta farq bo'lmasligi kerak.

Buyirlgan taom bo'yicha xisob-kitob aniq yoritilgan bo'lishi kerak.

Ma'daniyat darajasiga baho berganda asosiy e'tibor berish kerak bo'lgan ko'rsatgichlardan beri -xizmat ko'rsatish jarayonidagi vaqtdir

Mijozlarning noroziligi o'rtacha 10 daqiqaga o'tgandan so'ng inkor qilinadi ikkinchi uchunchi taomlar kutulayotganda bu 10 daqqa e'tiborsizdir taom berish oldindan yoki eng oxirida ham uning uncha ahamiyati yo'q.

Ma'daniy xizmat tushunchasi bilan xizmat uchun choy chaqa berish tushunchasi aloqadordir choy chaqa berish restoran xizmatida odat bo'lib qolgan lekin bir ko'pgina muomalar kelib chiqishga sabab bo'ladi natijadagi bir biriga qarshi qarashni keltirib chiqadi

Bu esa birinchidan ofisantlarga ma'lum miqdorda madaniy manfaat bazasi bo'lib xizmat qilsa ikkinchidan ofitsiantlarning ko'proq choy chaqa olishga bo'lgan e'tiborni kuchaytiradi

Bu esa restaranga tashrif buyurgan mijozlarning noroziligiga sabab bo'ladi.

Ovqatlantirish korxonalarida xizmat qilish ma'daniyati mijozlarning taom is'temol qilish ma'daniyati butun bevosita bog'liqdir taom yeyish ma'daniyati avvalo mijoz o'z o'zidan qulay o'tirib olgan bo'lishi tashrif buyuruvchi mijozlar o'zini to'g'ri

chiroyli tutishi taom yeyish ma'daniyatiga rioya qilish lozim. Stol atrofida tog'ri o'tirishi bezovta bo'lmaslig o'rindiqlik suyanchig'ga yengilgina suyanib o'tirish kerak o'rindiqlik stolga juda yaqin surish shuningdek ancha narsaga siljitish ham mumkin emas.

Sochiqcha yoki salftkani yozib tizza ustiga qo'yib o'tirish lozim.

U kiyimni taom sachrashdan himoya qiladi taom is'temol jarayonida lablarni oshkora artmasdan salftkani yengilgina lablarga bosish tafsiya etiladi. Agar qog'oz salftka bo'lsa maqsadga muvofiq bo'ladi. Ya'na bir eng asosiy jihatlardan biri taom is'temol qilingandan so'ng sochiqlarni tarelkaning o'ng tomoniga, agar tarelkalar olingan bo'lsa uning o'rniga tahlamasdan qo'yilish lozim.

Bundan tashqari ya'na boshqa ko'rsatiladigan barcha hizmatlarda ham ma'daniyatga e'tibor qaratish kerak.

Xullosa qilib aytganda bugungi kunda ochilayotgan barcha turdagi mehmonxonalar ochishdan oldin uning qaysi hududga ochilayotganligiga u yerdagi aholining qanchalik daromadga ega ekanliklariga, siz ochmoqchi bo'lgan mehmonxona yoki boshqa xizmat ko'rsatish korxonasi aholi uchun qanchalik muhimligiga e'tibor qaratish lozim. Ya'na bir e'tibor qaratish kerak bo'lgan muhim jihatlardan biri ularning ma'daniyati qanday ekanligidir. Asosiy tamoillardan bir ham mijozlarni yetarli darajada topish va jalb qila olish ularning xohish istaklarini qondirishdir. Mijoz qachon qoniqadi qachonki restoran tomonidan ko'rsatilgan xizmatlar sifatiga va o'z narxiga to'laqonli javob bera olsa.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

G.R.Tursunova ; Restoran biznesi (o'quv qo'lanma) Samarqand-2020

Boltaboyev M.R va boshqalar ; "Turizm nazaryasi amolyati"

Murodjon Mirzayev, Mahbuba Aliyeva ; "Turizm asoslari"