

ZAMONAVIY RESTORANLARNING XIZMAT TURLARI (CHET EL MISOLIDA)

Oydinova Firuza

TFT-322 guruh talabasi

I.Shukurov

Samarqand iqtisodiyot va servis insituti dotsenti

Annotatsiya: Maqolada chet el davlatlarida zamonaviy restoranlarda xizmat ko'rsatish turlari va har bir davlatning o'ziga yarasha restoran yuritish uslublari shuningdek qadimdan davom etib kelayotgan ma'lum shaharlarning an'analari namoyon bulgan taomlar jamlanmasi aks etgan.

Kalit so'zlar: restoran, mehmonxonalar, oshpaz, vino, gastronomik, me'morchilik, tamaddixona, dengiz mahsulotlari

Hammamizga ma'lumki, kundan-kunga xizmat ko'rsatish turlari ko'payib, xizmatga bo'lgan talab yanada oshib bormoqda. Bunda asosiy narsa bu-mijoz hisoblanadi. Shu bilan bir qatorda chet elliklar tajribasini olsak (Fransiya, Italiya, Buyuk Britaniya) va buni o'zimizda qo'llasak xizmat ko'rsatish sifati yanada rivojlanadi. Misol sifatida yuqorida aytganimizdek Fransiya, Italiya, Buyuk Britaniya tajribalarini ko'rib chiqishimiz mumkin bo'ladi.

Fransiyada ovqatlanish oilaviy hayotining ajralmas bir qismi va ovqatlanish stoli esa eng muhim mebellaridan biri hisoblanadi. Fransuz taomlari qadimdan hozirgi kungacha ham butun dunyo bo'ylab eng nafis oshxonalariga va xizmat turlariga ega. Fransuz restoranlari haqida quyidagicha ibora ham mavjud "Eng yaxshi taomni topish mumkin, lekin eng yaxshi zamonaviy restoranlarni topish qiyin" ushbu ibora bejizga aytilmagan Fransiyda restoranlari va mehmonxonlaridagi mijozlarga xizmat ko'rsatishidan yoki tashqi ko'rinishidan, madaniyatida ko'plab davlatlar o'z uslublarni yaratishmoqda. Bunga misol qilib aytishimiz mumkunki, Fransiya davlatidan o'rnak olgan holda o'z uslubimizni yaratdik deb aytiladi Yaponiyalik oshpazlar va mehmonxona xizmatchilari. Fransiya dunyo buyicha eng yaxshi vinolari bilan ham mashhur.



2-rasm. Fransiya restoranlarining ichki ko'rinishi va xizmatlari

Restoranlarda qat'iy belgilangan tartib asosida xizmat ko'rsatiladi ya'ni tushlik 12:00 da tayyor bulishi kerak buladigan balsa soat 11.45 da uni dasturxonga tortish uchun tayyorlanadi. Qo'shimcha sifatida aytish mumkinki, Fransida shunday shaharlar borku undagi zamonaviy restaranlar dunyo buyicha mashhur shunday restaranlar qatoriga Strasburg, Avignon, Bordo, Lion shaharlari shular jumlasidandir. Lionni haqiqatdan ham Fransiyaning restaranlar poytaxti deb atash mumkun. Buyerda butun shahar to'yingan gastronomik zavq uchun borishga arziydi. Buning eng yaxshi aperitive - o'rta asrlardan klassitsizmga bo'lgan uslublar mozaikasi bo'lgan Lionning ajoyib me'morchiligi. Har yili 8-11 dekabr bo'lib o'tadigan „Ulug'vor yorug'lik“, hamda tashrif buyurgan turistlar uchun o'zlarining „Milliy taomlari“ taqdimoti bo'ladi.

Fransiya zamonaviy restaranlaridan qolishmaydigan yana bir davlat borki, ushbu davlat ham o'zining an'anaviy taomlari va xizmat ko'rsatish usullari bilan dunyo buyicha o'z o'rniga ega. Ushbu davlat Italiya hisoblanadi. Italiyaning „Osteria“ „Frances cana“ restorani dunyoning eng yaxshi restorani deb topildi. Reuters agentligi restaurant jurnalining yangi reytingiga asoslangan holda shu haqda [xabar qilmoqda](#). Dunyoning eng yaxshi restoranlari reytingi 2002 yildan bosh oshpazlar, restoratorlar, kulinariya ekspertlari va sharhlovchilarning shaxsiy tajribasi asosida tuzib kelinadi. Osteria Frances cana restorani Modenda joylashgan bo'lib, italyan taomlarni o'ziga xos ijodiy uslubda tayyorlagani bilan birinchi o'rinni egallashga muvaffaq bo'lgan.

Ro'yhatning ikkinchi o'rnida 2015 yilning eng yaxshi restorani bo'lgan Ispaniyaning Jirona shahridagi „El Celler de Can Roca“ restorani joylashgan. Nyu-Yorkning „Eleven Madison Park“ restorani faxrli uchinchi o'rinni band etdi.

Top-10 ga shuningdek, Fransiya, Yaponiya va Avstriyaning tamaddixonalari ham kiraolgan. Ma'lum bo'lishicha, eng yaxshi 50ta restoranning yarmidan ko'pi Yevropada joylashgan. Oltitasi AQShda, yana oltitasi Janubiy Amerikada va beshtasi Osiyoda joylashgan.

Shuningdek yuqoridagi ma'lumotlarga qo'shimcha sifatida shuni aytish mumkinki Italiya shaharlaridagi restaranlar ma'lum bir narsani ishlab chiqarishga qarab va xizmat qilishiga qarab ixtisoslashgan bo'ladi. Misol sifatida aytib o'tish joizki Lambardiya, Liguriya, Marke, Apuliya shaharlari shular jumlasidandir. Ushbu shahlardan Liguriya dengiz bo'yidagi mintaqada joylashgan bo'lib, baliq va dengiz mahsulotlaridan tayyorlangan taomlari bilan ma'lum va mashhur.

Italiya zamonaviy restoranlari va xizmat ko'rsatishi haqida o'zining o'zgacha xususiyati bilan ajralib turadi. Italiya restoranlarining milliy odatlaridan biri bu oshpazning chinakam ijodiy bo'lishiga imkon beradigan xizmat turi, idish oshxonada yig'iladi, bo'linadi va har bir mehmonning oldiga qo'yiladi. Bu ayniqsa go'sht va baliq ovqatlariga, sabzavotlarga, shuningdek, sovuq holda iste'mol qilinadigan idishlarga, masalan, oldindan tayyorlanishi va oxirgi daqiqada dasturxonga tortilishi mumkin bo'lgan boshlang'ich yoki shirinliklar uchun juda mos keladi. Ushbu turdagi xizmat stol maydoni cheklangan bo'lsa ham tavsiya etiladi. Italiya xizmatining nochorligi shundaki, u oshxonada qo'shimcha yordam talab qiladi: bir kishi idishlarni tayyorlayotganda, boshqasi ularni tezda stolga olib borishi kerak. Buning sababi

shundaki, umumiy qoida shundaki, hech qanday mehmon kutilmasligi kerak va iloji boricha hamma bir vaqtning o'zida xizmat qilishi kerak.



1-rasm. Italiya restoranlarining ko'rinishi.

Italiya va Fransiya bilan ham nafisligi, ko'rinishi jihatidan ham tenglasha oladigan xizmat ko'rsatishi dunyo tomonidan e'tirof etilgan eng yaxshi restaranlarga ega bo'lgan davlat bu Buyuk Britaniyadir. Buyuk Britaniyada ayniqsa Londonda ko'plab an'anaviy hamda zamonaviy restaranlar mavjud. Mana shu tajribalar asosida shuni xulosa qilishimiz mumkinki, zamonaviy restoranlarga har tomonlama sanitariya va gigeyena talablariga rioya etilib har tomonlama zamon talabiga qarab o'zgarib bormoqda. Qo'shimcha sifatida biz quyidagi takliflarni aytib o'tishimiz mumkin yuqorida aytgan barcha maslahatlar bilan birga bir-biriga yaqin davlatlar o'zaro ma'lumot almashishi kerak.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yhati:

1. <https://tothostel.ru/uz/europe/samye-krasivye-goroda-francii-top-10-kuda-poehat-i-chto-posmotret-vo/>
2. <https://kun.uz/uz/92796245>
3. https://uz.wikipedia.org/wiki/Italyan_oshxonasi
4. <https://www.foodfindsasia.com/the-art-of-italian-service/>