

GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISH AHAMIYATI VA AVFZALLIKLARI

Arslonova Shaxnozabonu

Ibodullayev Ilyos

Toshkent Kimyo xalqaro universiteti,

Turizm fakulteti talabalari

Annotatsiya: gastronomik turizm-bu mahalliy oziq-ovqat va ichimliklarni o'rganish va istemol qilishni o'z ichiga olgan sayohatning rivojlanayotgan shaklidir. Ushbu maqolada gastronomik turizmni rivojlantirishning ahamiyati va avfzalliklari muhokama qilinadi. Unda turizmning ushbu shakli mahalliy jamoalar, iqtisodiyot va madaniyatlarga qanday foyda keltirishi mumkinligi ta'kidlangan. Maqolada, shuningdek, gastronomik turizmni rivojlantirish va rivojlantirishda qo'llaniladigan usullar, ushbu sa'y-harakatlar natijalari va gastronomik turizmning turizm sohasiga umumiy ta'siri muhokama qilinadi va nihoyat, maqolada ushbu sohada kelajakdagi tadqiqotlar va ishlanmalar uchun xulosalar va takliflar keltirilgan.

Kalit so'zlar: gastronomik turizm, mahalliy oziq-ovqat, mahalliy ichimliklar, mahalliy jamoalar, turizm sanoati, madaniy almashinuv.

Annotation: gastronomic tourism is a developing form of travel that involves the study and desire of local food and drink. This article discusses the importance and benefits of developing gastronomic tourism. It emphasizes how this form of tourism can benefit local communities, economies and cultures. The article also discusses the methods used in the development and development of gastronomic tourism, the results of these efforts and the general impact of gastronomic tourism on the tourism industry, and finally, the article provides conclusions and suggestions for future research and development in this area.

Keywords: gastronomic tourism, local food, local drinks, local communities, tourism industry, cultural exchange.

Аннотация: гастрономический туризм-это развивающаяся форма путешествий, которая включает в себя изучение и желание местной еды и напитков. В этой статье будут рассмотрены важность и преимущества развития гастрономического туризма. В нем подчеркивается, как эта форма туризма может принести пользу местным сообществам, экономике и культурам. В статье также обсуждаются методы, используемые для развития и продвижения гастрономического туризма, результаты этих усилий и общее влияние гастрономического туризма на индустрию туризма и, наконец, в статье представлены выводы и предложения для будущих исследований и разработок в этой области.

Ключевые слова: гастрономический туризм, местная еда, местные напитки, местные сообщества, индустрия туризма, культурный обмен.

Gastronomik turizm-bu mahalliy oziq-ovqat va ichimliklarni o'rganish va iste'mol qilishni o'z ichiga olgan turizmning rivojlanayotgan shaklidir. So'nggi yillarda gastronomik turizmga qiziqish ortib bormoqda, sayohatchilar sayohat chog'ida noyob oshpazlik tajribalarini izlaydilar. Ushbu tendentsiya o'z-o'zidan mahalliy jamoalarga o'zlarining mahalliy taomlari va ichimliklarini targ'ib qilish va turizm bilan bog'liq iqtisodiy va madaniy almashinuvdan foyda olish uchun imkoniyatlar yaratadi.

Gastronomik turizm, shuningdek, oziq-ovqat turizmi deb ham ataladi, bu yerda asosiy maqsad ma'lum bir manzilning mahalliy oshxonasi va ovqatlanish madaniyatini o'rganishdir. Turizmning bu turi odatda an'anaviy taomlarni tatib ko'rish, mahalliy taomlardan namuna olish, oziq-ovqat bozorlari va festivallarga tashrif buyurish, oziq-ovqat tarixi va an'alarini o'rganishni o'z ichiga oladi.

Gastronomik turizm turli shakllarda bo'lishi mumkin, yaxshi ovqatlanish tajribasidan tortib ko'cha taomlari sayohatlarigacha va shaxslar ham, guruhlar ham zavqlanishlari mumkin. Shuningdek, u madaniy turizm, sarguzasht turizmi yoki ekoturizm kabi boshqa turizm turlari bilan birlashtirilishi mumkin.

So'nggi yillarda gastronomik turizm tobora ommalashib bormoqda, chunki odamlar sayohat paytida haqiqiy va noyob oziq-ovqat tajribalarini izlashmoqda. Shuningdek, u ko'plab yo'nalishlar uchun muhim iqtisodiy manbaga aylandi, chunki tashrif buyuruvchilar yuqori sifatli oziq-ovqat tajribalari va mahalliy oziq-ovqat mahsulotlari uchun katta mablag` to'lashga tayyor.

Gastronomik turizmni rivojlantirish uchun mahalliy jamoalar birinchi navbatda o'zlarining noyob oshpazlik takliflarini aniqlab, tashrif buyuruvchilarga targ'ib qilishlari kerak. Bunga oziq-ovqat va ichimliklar sohasini rivojlantirish, mahalliy dehqon bozorlarini targ'ib qilish va mahalliy restoran va oshpazlar bilan ishlash, mahalliy ingredientlar va pishirish texnikasini ko'rsatadigan noyob menyular yaratish kiradi. Bundan tashqari, sayyohlik tashkilotlari va hukumatlari gastronomik turizmni rivojlantirish uchun oziq-ovqat festivallari va tadbirlarini tashkil etish, marketing kampaniyalarini yaratish va oziq-ovqat turizmi uchun infratuzilma va resurslarni taqdim etish kabi yordam va mablag` ajratishlari mumkin.

Gastronomik turizm tushunchasini qadimgi sivilizatsiyalardan, masalan, yunonlar va rimliklardan izlash mumkin, ular mashhur ibodatxonalarni ziyorat qilish va oziq-ovqat va ichimliklar taklif qiladigan festivallarda qatnashish uchun uzoq masofalarga sayohat qilishgan. Biroq, gastronomik turizmning zamonaviy ko'rinishi hozirgi kunda rivojlanmoqda.

1980-yillarda Fransiya hukumati mintaqaviy oziq-ovqat va ichimliklarning o'ziga xos fazilatlarini tavsiflash uchun "terroir" atamasini kiritdi, bu sayyohlarni mahalliy

mahsulotlarini tatib ko'rish uchun turli mintaqalarga tashrif buyurishga undadi. Bu Fransiyada Bordo sharob yo'nalishi va Normandiya pishloq yo'nalishi kabi oziq-ovqat va sharob yo'nalishlarining rivojlanishiga olib keldi.

1990-yillar davomida Italiya va Ispaniya kabi boshqa Evropa mamlakatlari ham o'zlarining mintaqaviy oshxonalarini va sharoblarini sayyohlarga targ'ib qilib, oziq-ovqat va vino turizmini rivojlantira boshladilar.

2000-yillarda gastronomik turizm dunyoning boshqa qismlarida, jumladan Osiyo, Amerika va Avstraliyada mashhur bo'la boshladi bu qisman global oshxonalarning xilma-xilligi va boyligini ta'kidlaydigan oziq-ovqat bloglari, oziq-ovqat teleko'rsatuvlari va ijtimoiy tarmoqlar kabi oziq-ovqat vositalarining ko'payishi bilan bog'liq edi.

Bugungi kunda gastronomik turizm asosiy global tendentsiya bo'lib, ko'plab sayohatchilar mahalliy madaniyat, tarix va an'analarni aks ettiruvchi haqiqiy oziq-ovqat tajribalarini o'rganish va o'ziga hos taomlarini iste'moli uchun sayohat qilmoqdalar. Gastronomik turizmning rivojlanishi mahalliy iqtisodiyotga ham ijobiy ta'sir ko'rsatdi, chunki u fermerlar, hunarmand oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilar va restoranlar kabi oziq-ovqat ishlab chiqarish bilan shug'ullanadigan kichik korxonalar uchun ish o'rinlari yaratishi va daromad keltirishi mumkin.

Gastronomik turizmni rivojlantirish bir necha sabablarga ko'ra muhimdir:

1. Iqtisodiy rivojlanish: gastronomik turizm mahalliy aholi uchun ish o'rinlari va daromad keltiradigan imkoniyatlar yaratish orqali mahalliy jamoalarda iqtisodiy rivojlanishni rag'batlantirishi mumkin. Shuningdek, u mahalliy oziq-ovqat ishlab chiqarish va tarqatish tizimlarini rivojlantirishni, kichik fermerlar, hunarmandlar va oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilarni qo'llab-quvvatlashi mumkin.

2. Madaniyatni saqlash: gastronomik turizm an'anaviy oziq-ovqat va dehqonchilik amaliyotlarining ahamiyati to'g'risida xabardorlikni oshirish orqali mahalliy oziq-ovqat an'analari va madaniy amaliyotlarini saqlashga yordam beradi. Shuningdek, u barqaror oziq-ovqat tizimlarini targ'ib qilish va madaniy merosni himoya qilishni rag'batlantirishi mumkin.

3. Ekologik barqarorlik: gastronomik turizm mahalliy, mavsumiy va organik mahsulotlardan foydalanishni rag'batlantirish orqali ekologik barqarorlikni rag'batlantirishi mumkin. Shuningdek, u tabiiy resurslarni saqlash va biologik xilma-xillikni muhofaza qilishga yordam berishi mumkin.

4. Ijtimoiy o'zaro ta'sir: gastronomik turizm sayohatchilar va mahalliy jamoalar o'rtasida ijtimoiy o'zaro ta'sir va madaniy almashinuvni rivojlantirishi, turli madaniyat va an'analarni tushunish va qadrlashga yordam beradi. Shuningdek, u mahalliy aholi o'rtasida mehmondo'stlik ko'nikmalarini rivojlantirishni, oziq-ovqat va mehmondo'stlik sohalarida xizmat ko'rsatish sifatini yaxshilashni rag'batlantirishi mumkin.

5. Salomatlik va farovonlik: gastronomik turizm sayohatchilarni yangi va ko'pincha sog'lom ovqatlar, masalan, mahalliy meva va sabzavotlar va yangi va tabiiy ingredientlardan tayyorlangan an'anaviy taomlarni sinab ko'rishga undash orqali sog'liq va farovonlikka ijobiy ta'sir ko'rsatishi mumkin. Shuningdek, u jismoniy faollik va dam olish kabi sog'lom turmush tarzini targ'ib qilishi mumkin.

Gastronomik turizmni rivojlantirish muhim ahamiyatga ega, chunki u iqtisodiy rivojlanish, madaniy asrab-avaylash, ekologik barqarorlik, ijtimoiy o'zaro ta'sir, sog'liq va farovonlikni rag'batlantirishi, uni turizmning qimmatli va barqaror shakliga aylantirishi mumkin.

Gastronomik turizm ko'plab mamlakatlarda mashhur bo'lsa-da, uni ma'lum mamlakatlarga yaxshi ifodalashmoqda. Har bir mamlakatning o'ziga xos oshxonasi va ovqatlanish madaniyati mavjud bo'lib, ular mahalliy taomlar va lazzatlarni boshdan kechirishga qiziqqan sayyohlarni jalb qilishi mumkin.

Masalan, Italiya, Ispaniya, Fransiya, Tailand, Yaponiya va Meksika kabi mamlakatlar o'ziga xos oshpazlik an'analari bilan tanilgan va gastronomik turizmning mashhur joylariga aylangan. Biroq, Hindiston, Peru, Turkiya, Gretsiya va Vetnam kabi boshqa mamlakatlar ham turli xil Lazzatlar va oshpazlik tajribalarini taklif qilishadi.

Bundan tashqari, gastronomik turizm tushunchasi ma'lum mamlakatlar yoki mintaqalar bilan cheklanmaydi, darhaqiqat, uni oziq-ovqat mahalliy madaniyat va o'ziga xoslikda muhim rol o'ynaydigan deyarli har qanday joyda boshdan kechirish mumkin. Shu sababli, gastronomik turizmni eng yaxshi ma'lum mamlakatlar namoyish etadi, deb aytish qiyin, chunki bu turli madaniyatlar va mintaqalarda boshdan kechirilishi mumkin bo'lgan global tendentsiya hisoblanadi.

Gastronomik turizm sayohatchilar uchun ham, mahalliy jamoalar uchun ham bir nechta imtiyozlarni taklif etadi. Gastronomik turizmning ba'zi asosiy afzalliklari:

1. Iqtisodiy foyda: gastronomik turizm mahalliy jamoalar uchun katta iqtisodiy foyda keltirishi mumkin, chunki u ish o'rinlari yaratishi va oziq-ovqat va mehmondo'stlik sohalarida o'sishni rag'batlantirishi mumkin. Shuningdek, u kichik fermerlar, hunarmandlar va oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilarni qo'llab-quvvatlaydigan mahalliy oziq-ovqat ishlab chiqarish va tarqatish tizimlarini rivojlantirishni rag'batlantirishi mumkin.

2. Madaniyatni saqlash: gastronomik turizm mahalliy oziq-ovqat an'analari va madaniy amaliyotlarini saqlashga yordam beradi, chunki u sayohatchilarni mahalliy oshxonalar va oshpazlik merosini boshdan kechirishga va qadrlashga undaydi. Bu an'anaviy oziq-ovqat va dehqonchilik amaliyotining ahamiyati to'g'risida xabardorlikni oshirishga va barqaror oziq-ovqat tizimlarini rivojlantirishga yordam beradi.

3. Ijtimoiy imtiyozlar: gastronomik turizm sayohatchilar va mahalliy jamoalar o'rtasida ijtimoiy o'zaro ta'sir va madaniy almashinuvni rivojlantirishi mumkin, chunki oziq-ovqat ko'pincha odamlarni birlashtiradigan ijtimoiy faoliyatdir.

Bu madaniy to'siqlarni yo'q qilishga yordam beradi va turli madaniyatlarni tushunish va qadrlashga yordam beradi.

4. Sog'liq uchun foydalari: gastronomik turizm sog'liq uchun ham foydali bo'lishi mumkin, chunki u sayohatchilarni yangi va tez-tez sog'lom ovqatlar, masalan, mahalliy meva va sabzavotlar va yangi va tabiiy ingredientlardan tayyorlangan an'anaviy taomlarni sinab ko'rishga undaydi.

5. Atrof-muhitning afzalliklari: gastronomik turizm ekologik barqarorlikni ham rag'batlantirishi mumkin, chunki u mahalliy, mavsumiy va organik mahsulotlardan foydalanishni rag'batlantirishi, oziq-ovqat ishlab chiqarish va tarqatishning uglerod izini kamaytirishi mumkin.

Gastronomik turizm mahalliy jamoalarga, iqtisodiyotga, madaniyatga va atrof-muhitga ijobiy ta'sir ko'rsatishi mumkin, bu uni turizmning qimmatli va barqaror shakliga aylantiradi.

Gastronomik turizm sohasi 2 turga bo'linadi. Qishloq va shahar gastronomik turizmlariga. Qishloq gastronomik turizmida turistlar sayohat qilayotgan davlatning ekologik toza mahsulotlarini yig'ib olish va qadoqlash jarayonini o'z ko'zi bilan ko'rish va ta'tib ko'rish uchun borishadi. Shahar gastronomik turizmi esa mahalliy mahsulotlarni qayta ishlaydigan va ishlab chiqaradigan korxonalar milliy taom tayyorlaydigan ovqatlanish shahobchalariga va oziq ovqat do'konlariga boshqa obyektlarga tashrif buyurib ularni o'rganish, ta'tib ko'rish uchun tashrif buyurishadi. Hozirgi kunga kelib dunyoning deyarli barcha mamlakatlarida gastronomik turizm rivojlangan. Misol uchun Bolgariya va Fransiya uzumchilik va vinochilik, Germaniya, Avstriya, Belgiya va Chexiya davlatlarida pivochilik, Italiya Shvetsariya va Gollandiyada bo'lsa pishloqchilikka ixtisoslashgan hisoblanadi. Prezidentimizning 2019-yil 5-yanvardagi O'zbekiston Respublikasida turizmni jadal rivojlantirishga oid qo'shimcha chora tadbirlar to'g'risidagi 5611-sonli farmonida diyorimiz hududlarida turizmning istiqbolli turlari, shu jumladan gastronomik turizm salohiyatini hisobga olgan holda yangi turizm dasturlarini ishlab chiqish vazifasi belgilangan. Bizning yurtimizning gastronomik sayohati ko'plab xorijlik sayyohlarimiz tomonidan doim yuqori baholanib kelinadi. Shu bilan birga mamlakatimiz "National geographic" tanlovida eng yaxshi gastronomik yo'nalish g'olibi sifatida e'tirof qilingan. Bundan tashqari O'zbekiston Butunjahon Turizm tashkiloti tashabbusi bilan tashkil etilgan gastronomik sayohatlarda faol qatnashmoqda. Bularning barchasi O'zbekistonda gastronomik turizm rivojlanishiga katta hissa qo'shganidan darak beradi. O'zbek oshxonalarida ko'proq qo'y go'shtidan foydalanish, mol va ot go'shtiga qaraganda kamroq qo'llaniladi. Cho'chqa go'shtidan Islom dini an'analarga binoan taomlarda qo'llanilmaydi. Bizning oshxonalarimizda eng mashhur taomlardan palov, manti, do'lma, hasip, tandir nondir. Shu bilan birga respublikamizning har bir viloyati o'zining milliy taomlari bilan mashhurdir. Rossiyaning "Tusr Stat" tahliliy

agentligining ma'lumotlariga ko'ra Davlatimiz gastronomik turizm yo'nalishida MDH va yaqin chet el mamlakatlari reytingida kuchli 5 likdan joy olgan. Bu davlatlar Gruziya, Ozarbayjon, Armaniston, Qozoqiston va O'zbekistondir. Xususan 2018-yilda National Geographic jurnali o'tkazgan "National geographic traveler" mukofotida gastronomik turizm nominatsiyasi bo'yicha O'zbekiston birinchi o'rinni egallagan.¹

Gastronomik turizmni rivojlantirish va targ'ib qilish mahalliy jamoalar, iqtisodiyot va madaniyatlar uchun juda ko'p foyda keltirdi. Bu mahalliy fermerlar, ishlab chiqaruvchilar va oshpazlar uchun yangi daromad manbalarini taqdim etdi, shu bilan birga mahalliy oshpazlik an'analari va texnikasini saqlashga yordam berdi.

Shuningdek, u turizm daromadlarini ko'paytirdi va oziq-ovqat va mehmondo'stlik sanoatida yangi ish joylarini yaratdi. Bundan tashqari, gastronomik turizm madaniy almashinuv va tushunishni rivojlantirdi, chunki mehmonlar mahalliy oziq-ovqat va ichimliklar an'analari haqida bilib olishadi va mahalliy aholi bilan muloqot qilishadi.

Gastronomik turizm-bu mahalliy oshxonalar va oshpazlik an'alarini o'rganishga qaratilgan turizm turi. O'zbekiston boy oshpazlik merosiga ega mamlakat bo'lib, mamlakatda gastronomik turizmni rivojlantirish ko'plab avfzalliklarga ega. Ba'zi asosiy avfzalliklar:

1. Iqtisodiy foyda: O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish ish o'rinlari yaratish, qishloq xo'jaligi mahsulotlariga mahalliy talabni oshirish va mehmondo'stlik sanoatini rivojlantirish orqali katta iqtisodiy foyda keltirishi mumkin. Bu, shuningdek, turizmdan tushadigan daromadning oshishiga olib kelishi mumkin, chunki sayohatchilar noyob oshpazlik tajribalarini izlashadi. Chekka hududlarning o'ziga hos taomlari orqali hududini kichik turistik zonaga aylantirish va iqtisodiy rivojlanish imkonini beradi.

2. Madaniyatni saqlash: gastronomik turizmni rivojlantirish va rivojlantirish O'zbekistonning oshpazlik merosi va avlodlarga o'tib kelayotgan an'alarini saqlab qolishga yordam beradi. Shuningdek, u madaniy almashinuvni rivojlantirishga yordam beradi, chunki sayohatchilar mahalliy taomlar va oshpazlik urf-odatlarini haqida bilib olishadi.

3. Marketing va brending: O'zbekiston palov (palov), shashlik (grilda pishirilgan go'sht), tandir, halim, sumalak, va somsa (mazali pishiriq), kabi turli xil oziq-ovqat mahsulotlarini ta'kidlab, o'zini noyob pazandalik yo'nalishi sifatida ko'rsatishi mumkin. Bu O'zbekistonni boshqa yo'nalishlardan ajratib, ko'proq sayyohlarni jalb qilishga yordam beradi.

¹ Sharipova Sevara. O'ZBEKISTON RESPUBLIKASIDA GASTRONOMI TURIZMNI RIVOJLANTIRISH IMKONIYATLARI. Oriental Renaissance: Innovative, educational, natural and social sciences VOLUME 2 | ISSUE 5 ISSN 2181-1784 Scientific Journal Impact Factor SJIF 2022: 5.947 Advanced Sciences Index Factor ASI Factor = 1.7

4. Barqaror turizm: gastronomik turizm turizmning yanada barqaror shakli, chunki u mahalliy va mavsumiy ingredientlardan foydalanishga yordam beradi, oziq-ovqat chiqindilarini kamaytiradi va kichik ishlab chiqaruvchilarni qo'llab-quvvatlaydi.

Umuman olganda, O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish muhim iqtisodiy, madaniy va ekologik foyda keltirishi, shu bilan birga mamlakatning oshpazlik merosi va an'analarini targ'ib qilishi mumkin.

Gastronomik turizmni rivojlantirish juda istiqbolli, chunki tobora ko'proq sayohatchilar sayohatlari davomida noyob va haqiqiy oshpazlik tajribalarini qidirmoqdalar. Gastronomik turizmni rivojlantirishning ba'zi asosiy istiqbollari:

1. O'sib borayotgan talab: gastronomik turizmga talab ortib bormoqda, chunki ko'proq sayohatchilar mahalliy oziq-ovqat va ichimliklar madaniyatini o'rganishga intilishadi. Ushbu tendentsiya kelgusi yillarda ham davom etishi kutilmoqda, chunki sayohatchilar barqaror, mahalliy va haqiqiy tajribalarga ko'proq qiziqishadi.

2. Diversifikatsiya: gastronomik turizm turizm sohasini diversifikatsiya qilish va an'anaviy ommaviy turizmdan uzoqlashish imkoniyatini beradi bu ayniqsa, tarixiy jihatdan sayyohlarni jalb qilish uchun bir yoki ikkita diqqatga sazovor joylarga yoki tadbirlarga tayangan yo'nalishlar uchun juda muhimdir.

3. Raqamlashtirish: raqamli texnologiyalar va ijtimoiy tarmoqlarning yuksalishi sayohatchilarga mahalliy oziq-ovqat va ichimliklar madaniyati haqida ma'lumot topish va almashishni osonlashtirdi.

4. Hamkorlik: gastronomik turizmni rivojlantirish ko'pincha fermerlar, oshpazlar, turoperatorlar va mahalliy jamoalar kabi turli manfaatdor tomonlar o'rtasida hamkorlikni talab qiladi. Ushbu hamkorlik yanada barqaror va inklyuziv turizm sanoatini yaratishga yordam beradi.

5. Innovatsiya: gastronomik turizmni rivojlantirish, shuningdek, yangi oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqish, termoyadroviy oshxona, oshpazlik tadbirlari va festivallari kabi innovatsiyalar va ijodkorlik uchun imkoniyatlarni taqdim etadi.

Xulosa qilib aytganda, gastronomik turizmni rivojlantirish juda istiqbolli, chunki u turizm sohasini diversifikatsiya qilish, barqaror va haqiqiy tajribalarni targ'ib qilish, turli manfaatdor tomonlar o'rtasida hamkorlik va innovatsiyalarni rivojlantirish imkoniyatini beradi.

Gastronomik turizmni rivojlantirish va targ'ib qilish ichki va xalqaro miqyosda turizm sanoatiga sezilarli ta'sir ko'rsatadi. Turizmning ushbu shakli tobora ommalashib bormoqda, sayohatchilar mahalliy madaniyat va urf-odatlarini ko'rib chiqadigan haqiqiy oshpazlik tajribalarini qidirmoqdalar. Bundan tashqari gastronomik turizm mahalliy jamoalarga o'z taomlari va ichimliklarini targ'ib qilish, turizm bilan birga

keladigan iqtisodiy va madaniy almashinuvdan foyda olish uchun yangi imkoniyatlar yaratdi.

Xulosa va takliflar

Xulosa qilib aytganda, gastronomik turizm turizmning muhim va hayajonli shakli bo'lib, mahalliy jamoalar, iqtisodiyot va madaniyatlar uchun ko'plab imtiyozlarni taqdim etadi. Gastronomik turizmni rivojlantirish va targ'ib qilish mahalliy jamoalar, sayyohlik tashkilotlari va hukumatlar o'rtasida birgalikdagi sa'y-harakatlarni talab qiladi va mahalliy oshpazlik an'analari va texnikasini saqlashga etibor berishi kerak. Gastronomik turizmning turizm sohasiga ta'sirini to'liq tushunish va mahalliy oshxona va ichimliklarni targ'ib qilishning yangi imkoniyatlarini o'rganish uchun oldinga siljish, qo'shimcha tadqiqotlar va ishlanmalar zarur.

O'zbekistonda turizmni rivojlantirish turistlarga xizmat ko'rsatish tizimini kengaytirish va ular uchun barcha sharoitlarni yaratish maqsadida yangi turistik majmualar, mehmonxonalar, kempinglar(ovqatlanish uchun tabiiy sharoitli hududlar) va restoranlar qurilishi uchun katta mablag` va investitsiyalar ajratilmoqda. Bunday sur'atda turizmni rivojlantirish albatta umumiy ovqatlanishni ham rivojlantirishni taqazo etadi chunki barcha turistlar goh ichki, goh tashqi turist bo'lsin bundan qat'iy nazar restoran xo'jaligiga yoki ovqatlanish tarmog'idan foydalanishga majbur, aks holda inson ovqatlanish uchun barcha mahsulotlarni o'zlari bilan olib yurishi kerak yoki uy sharoitlarida tayyorlab iste'mol qilishlari kerak bo'ladi. Ammo turistlarda bunday imkoniyatlar yo'q, shuning uchun ham ular ovqatlanish xizmatidan foydalanishga majburdir va mana shu holatlarning mavjud bo'lishi turizm umumiy ovqatlanishni uyg'un holda rivojlantirishi uchun imkon beradi.

Adabiyotlar.

1. Sharipova Sevara. O'ZBEKISTON RESPUBLIKASIDA GASTRONOMI TURIZMNI RIVOJLANTIRISH IMKONIYATLARI. *Oriental Renaissance: Innovative, educational, natural and social sciences VOLUME 2 | ISSUE 5 ISSN 2181-1784 Scientific Journal Impact Factor SJIF 2022: 5.947 Advanced Sciences Index Factor ASI Factor = 1.7*
2. Tuxliev, S. (2008). Turizm asoslari.
3. G'ulomxasanov, E. M. O. G., & Rahmatillaev, O. X. O. (2021). O'ZBEKISTONDA TURIZM SOHASINING DAVLAT RIVOJIGA QO'SHGAN HISSASI. *Central Asian Academic Journal of Scientific Research*, 1(1), 52-56.
4. Ogli, I. S. I., & Adxamovich, I. A. (2021). O'ZBEKISTONDA TURIZMNI RIVOJLANTIRISH TARIXIGA NAZAR. *Academic research in educational sciences*, 2(10), 999-1007