

UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARI SAMARADORLIGINI OSHIRISHNING TASHKILIY IMKONIYATLARI

Kalanova Moxigul Baxritdinovna

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti "Marketing" kafedrası dotsenti, PhD

Tel.: +998 90 502 91 40

E-mail: kalanova_moxigul@mail.ru

Annotatsiya. Maqolada umumiy ovqatlanish korxonalari faoliyati samaradorligini oshirishning tashkiliy imkoniyatlari tadqiq etilgan. Tadqiqotning dolzarbligi tarmoqda korxonalar sonining tez o'sishi raqobatni keskinlashtirib, rentabellikka bosim o'tkazayotgani, oziq-ovqat narxlari, ijara va mehnat xarajatlarining oshishi sharoitida qo'shimcha kapital qo'yilmalarni talab etmaydigan tashkiliy zaxiralarning ahamiyati ortayotgani bilan asoslangan. Umumiy ovqatlanish xizmatlarining ishlab chiqarish, sotish va iste'molni tashkil etishni birlashtiruvchi o'ziga xos xususiyati asoslangan. Ilmiy menejment, tejamkor ishlab chiqarish, menyu muhandisligi, restoranlarda daromadni boshqarish va oziq-ovqat isrofi ierarxiyasi konsepsiyalari umumlashtirilgan. Tadqiqotda jarayonli va tizimli yondashuvlar, qiyosiy tahlil, tasniflash va guruhlash hamda abstrakt-mantiqiy fikrlash usullaridan foydalanilgan. Ta'minot, saqlash, ishlab chiqarish, sotish va xizmat ko'rsatish bosqichlarida tashkiliy kamchiliklar oqibatida yuzaga keladigan yo'qotishlar aniqlangan. Samaradorlikni oshirish zaxiralari ishlab chiqarish jarayonini tashkil etish, menyu va assortimentni boshqarish, mehnatni tashkil etish, ta'minot va zaxiralarni boshqarish, xizmat ko'rsatish shakllari hamda raqamli boshqaruv yo'nalishlari bo'yicha tizimlashtirilgan. Har bir yo'nalish uchun aniq tashkiliy chora-tadbirlar va ularning natijasini baholovchi ko'rsatkichlar - xomashyo tannarxi ulushi, asosiy xarajatlar ulushi, RevPASH, zaxira aylanishi va isrof ulushi taklif etilgan. Tahlil yo'qotishlarning aksariyati qo'shimcha investitsiya emas, balki ishni to'g'ri tashkil etishni talab qilishini, taklif etilgan yo'nalishlar esa o'zaro bog'liq bo'lib, ularni yagona tizim sifatida joriy etish kattaroq samara berishini ko'rsatgan. Tashkiliy imkoniyatlarni diagnostika, standartlashtirish, qayta tashkil etish, raqamlashtirish va monitoring bosqichlari orqali joriy etish tartibi ishlab chiqilgan. Texnologik karta va porsiya standartlarini majburiy amaliyotga aylantirish, menyuni muntazam ravishda menyu muhandisligi usulida qayta ko'rib chiqish, smenalarni tashriflar prognozi asosida tuzish hamda oziq-ovqat isrofni alohida hisobga olish bo'yicha takliflar berilgan. Natijalardan umumiy ovqatlanish korxonalari rahbarlari faoliyatida foydalanish mumkin.

Kalit so'zlar: umumiy ovqatlanish, restoran biznesi, samaradorlik, tashkiliy imkoniyatlar, menyu muhandisligi, mehnatni tashkil etish, oziq-ovqat isrofi, tannarx, raqamlashtirish, xizmat ko'rsatish sifati.

KIRISH

Umumiy ovqatlanish xizmatlar sohasining aholi kundalik hayoti bilan eng yaqin bog'langan tarmoqlaridan biri hisoblanadi. O'zbekiston Respublikasi Prezidenti huzuridagi Statistika agentligi ma'lumotlariga ko'ra, 2025-yilning yanvar-noyabr oylarida yashash va ovqatlanish xizmatlari hajmi 187 977,4 mlrd so'mni tashkil etib, bozor xizmatlari tarkibida eng katta hajmga ega bo'lgan; 1-dekabr holatiga ushbu

sohada 30 191 ta korxona faoliyat yuritgan [1]. Turizmning rivojlanishi, urbanizatsiya va aholining uydan tashqarida ovqatlanishga bo'lgan talabining ortishi tarmoqning yanada kengayishini ta'minlamoqda.

Shu bilan birga, korxonalar sonining tez o'sishi raqobatni keskinlashtirib, rentabellikka bosim o'tkazmoqda. Oziq-ovqat mahsulotlari narxining oshishi, malakali oshpaz va ofitsiantlar tanqisligi, ijara xarajatlarining ko'tarilishi kabi omillar korxonalarni xarajatlarni kamaytirish va xizmat sifatini oshirishning yangi yo'llarini izlashga majbur qilmoqda. Bunda qo'shimcha kapital qo'yilmalarni talab etmaydigan yoki kam talab etadigan tashkiliy imkoniyatlar alohida ahamiyat kasb etadi.

Amaliyot ko'rsatadiki, ko'plab umumiy ovqatlanish korxonalarida samaradorlikni oshirish zaxiralari ishlab chiqarish jarayonini, mehnatni va ta'minotni noto'g'ri tashkil etish oqibatida yuzaga keladigan yo'qotishlarda yashiringan. Bularga mahsulot isrofi, ish vaqtining samarasiz taqsimlanishi, menyuning haddan tashqari kengligi va zaxiralarning ortiqcha to'planishi kiradi. "2022-2026-yillarga mo'ljallangan Yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to'g'risida"gi PF-60-son Farmonda [2] xizmatlar sohasini jadal rivojlantirish va tadbirkorlik faoliyati samaradorligini oshirish ustuvor vazifa sifatida belgilangan. Shu bois umumiy ovqatlanish korxonalarida samaradorligini oshirishning tashkiliy imkoniyatlarini tizimli o'rganish dolzarb hisoblanadi.

Tadqiqot maqsadi umumiy ovqatlanish korxonalarida samaradorligini oshirishning tashkiliy imkoniyatlarini aniqlash, tizimlashtirish va ularni amalga oshirish bo'yicha takliflar ishlab chiqish.

Tadqiqot vazifalari umumiy ovqatlanish korxonalarida faoliyatining samaradorlikka ta'sir etuvchi o'ziga xos xususiyatlarini aniqlash; samaradorlikni oshirishning tashkiliy zaxiralari yo'nalishlar bo'yicha tasniflash; har bir yo'nalish bo'yicha tashkiliy chora-tadbirlar va ularning natijalarini baholash ko'rsatkichlarini asoslash; tashkiliy imkoniyatlarni bosqichma-bosqich joriy etish tartibini taklif etish.

Tadqiqot obyekti - O'zbekistondagi umumiy ovqatlanish korxonalarida. Tadqiqot predmeti umumiy ovqatlanish korxonalarida samaradorligini tashkiliy omillar orqali oshirish jarayonida yuzaga keladigan iqtisodiy munosabatlar. Tadqiqotning ilmiy yangiligi samaradorlikni oshirishning tashkiliy imkoniyatlarini korxona faoliyati bosqichlariga bog'langan oltita yo'nalish bo'yicha tizimlashtirish va har bir yo'nalish natijasini o'lchanadigan ko'rsatkichlar bilan bog'lashdan iborat.

ADABIYOTLAR SHARHI

Korxona samaradorligini tashkiliy omillar orqali oshirish g'oyasi F. Teylorning ilmiy menejment tamoyillariga borib taqaladi. U mehnat operatsiyalarini o'rganish, standartlashtirish va ish joyini oqilona tashkil etish orqali unumdorlikni oshirish mumkinligini asoslagan [3]. Keyinchalik T. Ono tomonidan ishlab chiqilgan Toyota ishlab chiqarish tizimi va uning asosida J. Vomak va D. Jons shakllantirgan "tejamkor ishlab chiqarish" (lean) konsepsiyasi qiymat yaratmaydigan barcha yo'qotishlarni bartaraf etishni samaradorlik manbai sifatida ko'rsatgan [4; 5]. Bu yondashuv bugungi kunda restoran oshxonalarida ham keng qo'llanilmoqda.

Umumiy ovqatlanishga xos yondashuvlardan M. Kasavana va D. Smit taklif

etgan menyu muhandisligi usuli alohida o'rin tutadi. Unda har bir taom sotuv hajmi va marjinal foydasi bo'yicha to'rt guruhga ajratilib, menyu shu asosda qayta shakllantiriladi [6]. Sh. Kimes restoranlarda daromadni boshqarish (revenue management) tushunchasini asoslab, zal o'rinlari va vaqtdan foydalanish samaradorligini oshirishning besh bosqichli tartibini taklif qilgan [7].

J. Uoker restoran faoliyatini konsepsiyadan boshlab ishlab chiqarish, xizmat ko'rsatish va nazoratgacha bo'lgan yaxlit tashkiliy tizim sifatida tavsiflagan [8]. B. Devis va hammualliflar oziq-ovqat va ichimliklar xizmatini boshqarishda ta'minot, zaxiralar, porsiya nazorati va xarajatlar hisobining o'zaro bog'liqligini ko'rsatgan [9]. M. Papargiropulu va hammualliflar oziq-ovqat isrofni kamaytirish ierarxiyasini ishlab chiqib, isrofning oldini olish iqtisodiy va ekologik jihatdan eng samarali yo'l ekanini asoslagan [10].

MDH olimlaridan L.A. Radchenko umumiy ovqatlanish korxonalarida ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatishni tashkil etishning uslubiy asoslarini, jumladan sex tuzilmasi, mehnat taqsimoti va xizmat ko'rsatish usullarini yoritgan [11]. Mahalliy olimlardan B.A. Abdukarimov savdo va umumiy ovqatlanish korxonalari iqtisodiyoti, muomala xarajatlari va foyda masalalarini tadqiq etgan [12].

Tahlil shuni ko'rsatadiki, mavjud ishlarda tashkiliy imkoniyatlar ko'pincha alohida - faqat oshxona, faqat menyu yoki faqat xizmat ko'rsatish nuqtayi nazaridan o'rganilgan. Ularni korxona faoliyatining barcha bosqichlarini qamrab oluvchi yagona tizimga birlashtirish va har bir yo'nalish natijasini o'lchanadigan ko'rsatkichlar bilan bog'lash masalasi yetarli yoritilmagan.

METODOLOGIYA

Tadqiqotning nazariy-uslubiy asosini ilmiy menejment, tejamkor ishlab chiqarish, restoran biznesini boshqarish va xizmatlar iqtisodiyoti bo'yicha xorijiy va mahalliy olimlarning ishlari, umumiy ovqatlanish sohasini tartibga soluvchi normativ-huquqiy hujjatlar tashkil etadi [2-12]. Axborot bazasi sifatida O'zbekiston Respublikasi Prezidenti huzuridagi Statistika agentligi ma'lumotlaridan foydalanildi [1].

Tadqiqotda jarayonli yondashuv (korxona faoliyatini ta'minot, ishlab chiqarish, sotish va xizmat ko'rsatish bosqichlariga ajratib, har bir bosqichdagi yo'qotishlarni aniqlash), tizimli yondashuv (tashkiliy imkoniyatlarni o'zaro bog'liq yo'nalishlar tizimi sifatida ko'rib chiqish), qiyosiy tahlil (xorijiy amaliyot va ilmiy yondashuvlarni solishtirish), tasniflash va guruhlash (tashkiliy chora-tadbirlarni yo'nalishlar bo'yicha tizimlashtirish) hamda abstrakt-mantiqiy fikrlash va sintez (takliflar va joriy etish tartibini ishlab chiqish) usullari qo'llanildi.

Tashkiliy chora-tadbirlar natijasini baholashda quyidagi asosiy ko'rsatkichlardan foydalanish tavsiya etiladi. Xomashyo tannarxi ulushi:

$$FC = C_x / S \cdot 100\% \quad (1)$$

bu yerda C_x - sotilgan taomlar xomashyosi tannarxi; S - taomlar sotuvidan tushum.

Asosiy (bevosita) xarajatlar ulushi xomashyo va mehnat xarajatlarini birgalikda ko'rsatadi:

$$PC = (C_x + C_j) / S \cdot 100\% (2)$$

bu yerda C_j - mehnat xarajatlari (ish haqi va ijtimoiy ajratmalar).

Zal quvvatidan foydalanish samaradorligi bir o'ringa bir soatda to'g'ri keladigan tushum bilan o'lchanadi [7]:

$$RevPASH = S_j / (O \cdot T) (3)$$

bu yerda S_j - davrdagi tushum; O - zaldagi o'rinlar soni; T - davrdagi ish soatlari. Ushbu ko'rsatkichlar oylik dinamikada kuzatilib, chora-tadbirlar joriy etilishidan oldingi bazaviy qiymat bilan solishtiriladi. Me'yoriy va haqiqiy tannarx o'rtasidagi farq esa ishlab chiqarish va ombordagi tashkiliy yo'qotishlarning umumlashgan o'lchovi bo'lib xizmat qiladi.

TAHLIL VA NATIJALAR

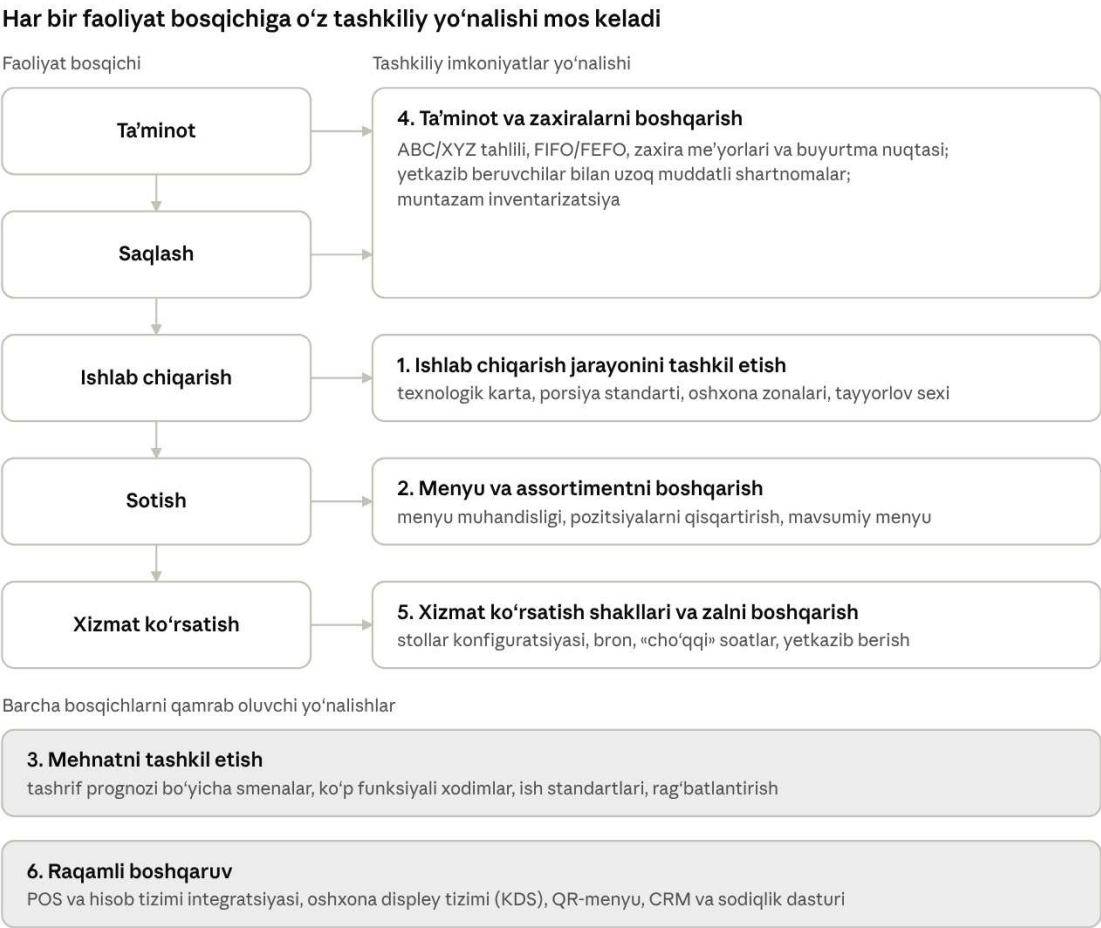
Umumiy ovqatlanish korxonasining asosiy xususiyati shundaki, u bir vaqtning o'zida uchta funksiyani bajaradi: mahsulot ishlab chiqarish (taom tayyorlash), uni sotish va iste'molni tashkil etish (xizmat ko'rsatish). Shu sababli samaradorlik zaxiralari ham faoliyatning har bir bosqichida - ta'minotdan tortib mehmonga xizmat ko'rsatishgacha shakllanadi. Tashkiliy kamchiliklar oqibatida bosqichlarda yuzaga keladigan asosiy yo'qotishlar 1-jadvalda umumlashtirilgan.

1-jadval

Umumiy ovqatlanish korxonasi faoliyati bosqichlarida yuzaga keladigan tashkiliy yo'qotishlar

Faoliyat bosqichi	Yo'qotish turi	Asosiy tashkiliy sababi
Ta'minot	Ortiqcha yoki shoshilinch xaridlar, yuqori xarid narxi	Talabni rejalashtirmaslik, yetkazib beruvchilar bilan tizimsiz ishlash
Saqlash	Muddati o'tgan va buzilgan mahsulotlar, ortiqcha zaxira	FIFO tamoyiliga rioya qilinmasligi, zaxira me'yorlari yo'qligi
Ishlab chiqarish	Ortiqcha chiqindi, porsiya me'yoridan chetga chiqish, sifatning beqarorligi	Texnologik kartalar va porsiya standartlarining yo'qligi, oshxona zonalarining noto'g'ri joylashuvi
Sotish	Past marjinal foydali taomlarning ustunligi, keng va murakkab menyu	Menu tahlil qilinmasligi, narx belgilashda tannarxga e'tibor berilmasligi
Xizmat ko'rsatish	O'rinlardan to'liq foydalanilmasligi, uzoq kutish, buyurtma xatolari	Smenalar talabga mos tuzilmagani, xizmat standartlarining yo'qligi

1-jadvaldan ko'rinadiki, yo'qotishlarning aksariyati qo'shimcha investitsiya emas, balki ishni to'g'ri tashkil etishni talab qiladi. Shu asosda samaradorlikni oshirishning tashkiliy imkoniyatlarini faoliyat bosqichlariga bog'langan oltita yo'nalishga ajratish taklif etiladi (1-rasm).



1-rasm. Faoliyat bosqichlari va tashkiliy imkoniyatlar yo‘nalishlari

Har bir yo‘nalish bo‘yicha aniq tashkiliy chora-tadbirlar va ularning natijasini baholash ko‘rsatkichlari 2-jadvalda keltirilgan.

2-jadval

Umumiy ovqatlanish korxonalari samaradorligini oshirishning tashkiliy imkoniyatlari

Yo‘nalish	Tashkiliy chora-tadbirlar	Natijani baholash ko‘rsatkichlari
Ishlab chiqarish jarayonini tashkil etish	Har bir taom uchun texnologik karta va porsiya standarti; oshxona zonalarini mahsulot oqimi bo‘yicha qayta joylashtirish; yarim tayyor mahsulotlarni oldindan tayyorlash; tarmoqli korxonalarda markazlashgan tayyorlov sexi	Xomashyo tannarxi ulushi (food cost), buyurtmani tayyorlash vaqti, chiqindilar ulushi
Menu va assortimentni boshqarish	Menu muhandisligi tahlili; menu pozitsiyalarini qisqartirish; taomlar o‘rtasida ingredientlarni birxillashtirish; mavsumiy menu	Taomning marjinal foydasi, o‘rtacha chek, menu pozitsiyalari soni
Mehnatni tashkil etish	Tashrif prognoziga asoslangan smenalar grafigi; xodimlarni ko‘p funktsiyali tayyorlash; ish operatsiyalari standartlari; natija ko‘rsatkichlariga bog‘langan	Mehnat xarajatlari ulushi (labor cost), bir xodimga to‘g‘ri keladigan tushum, kadrlar qo‘nimsizligi

	rag'batlantirish	
Ta'minot va zaxiralarni boshqarish	ABC va XYZ tahlili; FIFO/FEFO tamoyili; zaxira me'yorlari va buyurtma nuqtasi; yetkazib beruvchilar bilan uzoq muddatli shartnomalar; muntazam inventarizatsiya	Zaxira aylanish muddati, isrof ulushi, me'yoriy va haqiqiy tannarx farqi
Xizmat ko'rsatish shakllari va zalni boshqarish	Stollar konfiguratsiyasini talabga moslash; bron qilish va "cho'qqi" soatlarni boshqarish; yetkazib berish va olib ketish kanallari; xizmat standartlari	O'rinlar aylanishi, RevPASH, mehmonning kutish vaqti
Raqamli boshqaruv	POS va hisob tizimini integratsiyalash; oshxona displey tizimi (KDS); QR-menyu va onlayn to'lov; CRM va sodiqlik dasturi	Buyurtma xatolari ulushi, raqamli kanallar ulushi, qayta tashrif darajasi

2-jadvaldagi taklif etilgan yo'nalishlardan menyuni boshqarish alohida e'tiborga loyiq. Menyu muhandisligida har bir taom sotuv hajmi va marjinal foydasi bo'yicha o'rtacha darajaga nisbatan baholanadi va to'rt guruhga ajratiladi [6]. Ikkala ko'rsatkichi yuqori taomlar menyuda ajratib ko'rsatiladi; mashhur, lekin foydasi past taomlar tannarxi yoki narxi qayta ko'rib chiqiladi; foydali, lekin kam sotiladigan taomlar targ'ib qilinadi; ikkala ko'rsatkichi past taomlar esa menyudan chiqariladi. Bu menyuni qisqartirib, zaxira va mehnat xarajatlarini ham kamaytiradi.

Tashkiliy imkoniyatlarni joriy etish quyidagi tartibda amalga oshirilishi maqsadga muvofiq:

1. Diagnostika - bazaviy ko'rsatkichlarni (FC, PC, RevPASH, isrof ulushi) hisoblash va yo'qotishlarni bosqichlar bo'yicha aniqlash.

2. Standartlashtirish - texnologik kartalar, porsiya me'yorlari, zaxira me'yorlari va xizmat standartlarini ishlab chiqish.

3. Qayta tashkil etish - menyuni qayta ko'rib chiqish, smenalar grafigini va oshxona zonalarini optimallashtirish.

4. Raqamlashtirish - hisob, buyurtma va mijozlar bilan ishlash jarayonlarini raqamli tizimlarga o'tkazish.

5. Monitoring - ko'rsatkichlarni muntazam kuzatish va xodimlarni rag'batlantirishni ularga bog'lash.

MUHOKAMA

Olingan natijalar ilmiy adabiyotlardagi xulosalar bilan mos keladi. Tejamkor ishlab chiqarish konsepsiyasiga ko'ra, samaradorlikning asosiy manbai qiymat yaratmaydigan yo'qotishlarni bartaraf etishdir [4; 5]. 1-jadvalda ko'rsatilganidek, umumiy ovqatlanish korxonalarida bunday yo'qotishlar faoliyatning barcha bosqichlarida uchraydi va asosan tashkiliy sabablarga ega. Demak, tarmoqda samaradorlikni oshirish katta investitsiyalardan oldin ishni to'g'ri tashkil etishdan boshlanishi lozim.

Birinchidan, taklif etilgan yo'nalishlar bir-biri bilan o'zaro bog'liq. Masalan, menyu muhandisligi asosida menyu pozitsiyalarini qisqartirish [6] nafaqat sotish bosqichidagi marjani oshiradi, balki zaxiralar turini kamaytirib, ta'minot va saqlash bosqichlaridagi isrofn ham qisqartiradi, oshxona xodimlari ishini soddalashtiradi. Shu sababli chora-tadbirlarni alohida emas, balki yagona tizim sifatida joriy etish kattaroq

samara beradi.

Ikkinchidan, zal quvvatidan foydalanish ko'rsatkichi (RevPASH) restoranlar uchun mehmonxonalardagi daromadlarni boshqarish tajribasini qo'llash imkonini beradi [7]. "Cho'qqi" soatlarda o'rinlar aylanishini tezlashtirish, bo'sh soatlarda esa maxsus takliflar orqali talabni rag'batlantirish qo'shimcha investitsiyasiz tushumni oshiradi.

Uchinchidan, oziq-ovqat isrofini kamaytirish iqtisodiy samaradorlik bilan birga ekologik barqarorlikka ham xizmat qiladi. M. Papargiopulu va hammualliflari ko'rsatganidek, isrofning oldini olish uni qayta ishlash yoki utilizatsiya qilishdan ko'ra samaraliroq [10]. Isrofni alohida hisobga olish va oshxona xodimlarini rag'batlantirish tizimiga bog'lash bu yo'nalishning amaliy vositasi hisoblanadi.

To'rtinchidan, korxonalar sonining ko'pligi [1] tarmoqda kichik korxonalar ustunligini ko'rsatadi. Kichik korxonalar murakkab raqamli tizimlarni mustaqil joriy etishga qiynaladi, shuning uchun ular uchun arzon raqamli yechimlar va tarmoq uyushmalarining uslubiy ko'magi muhim ahamiyatga ega.

Tadqiqotning cheklovi shundaki, u nazariy-uslubiy xarakterga ega bo'lib, taklif etilgan chora-tadbirlarning samarasi aniq korxonalar ma'lumotlari asosida miqdoriy baholanmagan. Taklif etilgan ko'rsatkichlarni joriy etishdan oldingi va keyingi qiymatlarini solishtirish orqali samarani baholash keyingi tadqiqotlarning vazifasi hisoblanadi.

XULOSA

Umumiy ovqatlanish korxonasi ishlab chiqarish, sotish va iste'molni tashkil etish funksiyalarini birlashtiradi. Shu sababli samaradorlik zaxiralari faoliyatning barcha bosqichlarida - ta'minot, saqlash, ishlab chiqarish, sotish va xizmat ko'rsatishda shakllanadi.

Bosqichlardagi yo'qotishlarning asosiy qismi - mahsulot isrofi, porsiya me'yorlarining buzilishi, ortiqcha zaxira, ish vaqtining samarasiz taqsimlanishi va zal quvvatidan to'liq foydalanilmaslik - tashkiliy xususiyatga ega. Ularni kamaytirish katta kapital qo'yilmalarni talab etmaydi. Samaradorlikni oshirishning tashkiliy imkoniyatlari oltita yo'nalishga tizimlashtirildi: ishlab chiqarish jarayonini tashkil etish, menyu va assortimentni boshqarish, mehnatni tashkil etish, ta'minot va zaxiralarni boshqarish, xizmat ko'rsatish shakllari va zalni boshqarish, raqamli boshqaruv.

Har bir yo'nalish natijasini o'lchash uchun xomashyo tannarxi ulushi (FC), asosiy xarajatlar ulushi (PC), RevPASH, zaxira aylanishi va isrof ulushi kabi ko'rsatkichlar tizimi asoslandi. Tashkiliy imkoniyatlarni diagnostika, standartlashtirish, qayta tashkil etish, raqamlashtirish va monitoring bosqichlari orqali joriy etish taklif etildi.

Tadqiqot natijalariga ko'ra, quyidagi takliflar ishlab chiqildi: birinchidan, umumiy ovqatlanish korxonalarida har bir taom uchun texnologik karta va porsiya standartlarini majburiy amaliyotga aylantirish, me'yoriy va haqiqiy tannarx farqini oylik nazorat qilish; ikkinchidan, menyuni kamida yarim yilda bir marta menyu muhandisligi usulida qayta ko'rib chiqish; uchinchidan, xodimlar smenalarini tashriflar

prognozi asosida tuzish va mehnat xarajatlari ulushini haftalik kuzatish; to'rtinchidan, oziq-ovqat isrofini alohida hisobga olish va uni kamaytirishni oshxona xodimlarini rag'batlantirish ko'rsatkichlariga kiritish; beshinchidan, kichik korxonalar uchun hisob, buyurtma va zaxiralarni boshqarishning arzon raqamli yechimlarini joriy etishda tarmoq uyushmalari tomonidan uslubiy ko'mak ko'rsatish; oltinchidan, statistik kuzatuvlarda umumiy ovqatlanish korxonalarining o'rinlar soni va o'rinlardan foydalanish ko'rsatkichlarini kengroq yoritish.

Kelgusidagi tadqiqotlarda taklif etilgan tashkiliy chora-tadbirlarning samarasini aniq korxonalar misolida, joriy etishdan oldingi va keyingi ko'rsatkichlarni solishtirish orqali baholash rejalashtirilmoqda.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. O'zbekiston Respublikasining ijtimoiy-iqtisodiy holati (2025-yil yanvar-noyabr) [Elektron resurs] // O'zbekiston Respublikasi Prezidenti huzuridagi Statistika agentligi. - 2025. - URL: <https://stat.uz>
2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "2022-2026-yillarga mo'ljallangan Yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to'g'risida"gi PF-60-son Farmoni. 28.01.2022-y. [Elektron resurs]. - URL: <https://lex.uz>
3. Taylor F.W. The Principles of Scientific Management [Text]: monograph. - New York: Harper & Brothers, 1911.
4. Ohno T. Toyota Production System: Beyond Large-Scale Production [Text]: monograph. - Portland: Productivity Press, 1988.
5. Womack J.P., Jones D.T. Lean Thinking: Banish Waste and Create Wealth in Your Corporation [Text]: monograph. - New York: Simon & Schuster, 1996.
6. Kasavana M.L., Smith D.I. Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis [Text]: monograph. - Lansing: Hospitality Publications, 1982.
7. Kimes S.E. Implementing restaurant revenue management: a five-step approach [Text]: scientific article // Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly. - 1999. - Vol. 40, No. 3. - P. 16-21.
8. Walker J.R. The Restaurant: From Concept to Operation [Text]: textbook. - Hoboken: John Wiley & Sons, [nashr yili].
9. Davis B., Lockwood A., Alcott P., Pantelidis I. Food and Beverage Management [Text]: textbook. - London: Routledge, [nashr yili].
10. Papargyropoulou E., Lozano R., Steinberger J.K., Wright N., Ujang Z. The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste [Text]: scientific article // Journal of Cleaner Production. - 2014. - Vol. 76. - P. 106-115.
11. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник. - Ростов н/Д: Феникс
12. Abdukarimov B.A. Ichki savdo iqtisodiyoti [Matn]: darslik. - Samarqand