

O‘ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISH IMKONIYATLARI

Sodiqova Feruza Nodirbek qizi

Namangan davlat texnika universiteti

Turizm yo‘nalishi 3-bosqich talabasi

ANNOTATSIYA: *Ushbu ilmiy ishda O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish istiqbollari, uning iqtisodiy, madaniy va ijtimoiy ahamiyati tahlil qilingan. Tadqiqotda milliy oshxonaning o‘ziga xos xususiyatlari, hududiy gastronomik brendlarni shakllantirish, agro-gastronomik turizmni rivojlantirish hamda raqamli texnologiyalardan foydalanish imkoniyatlari yoritilgan. Shuningdek, gastronomik turizm infratuzilmasini takomillashtirish, xalqaro hamkorlikni kengaytirish va marketing strategiyalarini kuchaytirish orqali O‘zbekistonning turizm salohiyatini oshirish yo‘llari ko‘rib chiqilgan.*

KEYWORD: *Gastronomik turizm, milliy oshxona, O‘zbekiston turizmi, agro-turizm, gastronomik brend, turizm infratuzilmasi, raqamli texnologiyalar, marketing strategiyasi, madaniy meros*

АННОТАЦИЯ: *В данной научной работе анализируются перспективы развития гастрономического туризма в Узбекистане, его экономическое, культурное и социальное значение. Рассматриваются особенности национальной кухни, формирование региональных гастрономических брендов, развитие агрогастрономического туризма, а также возможности использования цифровых технологий. Также изучаются пути повышения туристического потенциала Узбекистана через совершенствование инфраструктуры, расширение международного сотрудничества и усиление маркетинговых стратегий.*

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА: *Гастрономический туризм, национальная кухня, туризм Узбекистана, агротуризм, гастрономический бренд, туристическая инфраструктура, цифровые технологии, маркетинговая стратегия, культурное наследие*

ANNOTATION: *This scientific paper analyzes the prospects for developing gastronomic tourism in Uzbekistan, along with its economic, cultural, and social significance. It highlights the unique features of national cuisine, the formation of regional gastronomic brands, the development of agro-gastronomic tourism, and the use of digital technologies. The study also explores ways to enhance Uzbekistan’s tourism potential through improving infrastructure, expanding international cooperation, and strengthening marketing strategies.*

KEYWORDS: *Gastronomic tourism, national cuisine, tourism in Uzbekistan, agro-tourism, gastronomic brand, tourism infrastructure, digital technologies, marketing strategy, cultural heritage*

Gastronomik turizm zamonaviy turizm sanoatining eng tez rivojlanayotgan yo‘nalishlaridan biri bo‘lib, u sayyohlarning biror hududga uning milliy taomlari, ovqatlanish madaniyati va an‘anaviy oshxonasi bilan tanishish maqsadida tashrif buyurishini anglatadi. O‘zbekiston boy tarixiy merosi, qadimiy savdo yo‘llari chorrahasida joylashgani va rang-barang milliy taomlari bilan gastronomik turizmni rivojlantirish uchun juda katta salohiyatga ega mamlakat hisoblanadi. O‘zbekiston gastronomik merosining o‘ziga xosligi. O‘zbek milliy oshxonasi Markaziy Osiyodagi eng boy va xilma-xil oshxonalardan biri bo‘lib, u qadimiy turkiy, fors va arab madaniyatlari ta‘sirida shakllangan. Palov, somsa, manti, lag‘mon, shashlik kabi taomlar nafaqat ichki iste‘molchilar, balki xorijiy sayyohlar orasida ham katta qiziqish uyg‘otadi. Ayniqsa, har bir hududning o‘ziga xos taom tayyorlash uslubi mavjudligi gastronomik turizm uchun muhim afzallik yaratadi. Masalan, Toshkent palovi, Farg‘ona somsalari, Buxoro va Xorazm oshlari, Samarqand noni kabi mahsulotlar o‘zining betakror ta‘mi va tayyorlanish usuli bilan ajralib turadi. Bu esa O‘zbekistonni “ochiq gastronomik muzey” sifatida namoyish qilish imkonini beradi. Gastronomik turizmni rivojlantirish omillari.

O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun bir qator muhim omillar mavjud: Birinchidan, geografik joylashuv va Buyuk Ipak yo‘li merosi mamlakatni tarixiy gastronomik markazga aylantiradi. Qadimda savdogarlar orqali taomlar va mahsulotlar almashinuvi keng tarqalgan bo‘lib, bu an‘ana bugungi kunda turistik brend sifatida foydalanilishi mumkin. Ikkinchidan, mahalliy mahsulotlarning tabiiyligi va ekologik tozaligi. O‘zbekiston qishloq xo‘jaligi mahsulotlari, sabzavot va mevalari organik xususiyatga ega bo‘lib, bu gastronomik turizmda “tabiiy ta‘m” konsepsiyasini rivojlantirishga yordam beradi. Uchinchidan, milliy madaniyat va mehmondo‘stlik an‘anasi. O‘zbek xalqining mehmon kutish madaniyati gastronomik tajribani yanada jozibador qiladi. Gastronomik turizmni rivojlantirish yo‘nalishlari.

O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish quyidagi yo‘nalishlar orqali amalga oshirilishi mumkin:

1. Gastronomik festivallar va yarmarkalar tashkil etish Palov festivali, non festivali yoki milliy taomlar ko‘rgazmalari orqali sayyohlar oqimini oshirish mumkin. Bunday tadbirlar ichki va tashqi turizmni faollashtiradi.

2. Gastronomik marshrutlar yaratish “Samarqand taomlari yo‘li”, “Buxoro oshlari sayohati” kabi maxsus gastronomik yo‘nalishlar ishlab chiqilishi kerak. Bu sayyohlarga bir hududning turli taomlarini bevosita tatib ko‘rish imkonini beradi.

3. Restoran va oshxona xizmatlarini modernizatsiya qilish Milliy taomlarni zamonaviy xizmat ko‘rsatish standartlariga moslashtirish, xalqaro sanitariya talablariga javob beradigan restoranlar tarmog‘ini kengaytirish muhimdir.

4. Gastronomik brending va marketing O‘zbekiston oshxonasini xalqaro darajada targ‘ib qilish, ijtimoiy tarmoqlar, turizm platformalari va reklama kompaniyalari orqali milliy taomlarni brendga aylantirish zarur.

5. Kadrlar tayyorlash tizimi Oshpazlik maktablari va gastronomik akademiyalar ochish, xalqaro tajribani o‘rganish orqali malakali mutaxassislar tayyorlash lozim.

Raqamli texnologiyalar va gastronomik turizm. Zamonaviy raqamli texnologiyalar gastronomik turizmni rivojlantirishda muhim o‘rin tutadi. Mobil ilovalar orqali restoranlarni topish, onlayn bron qilish va virtual menyular bilan tanishish sayyohlar uchun qulaylik yaratadi. Bundan tashqari, VR va AR texnologiyalari yordamida milliy taomlarning tayyorlanish jarayonini virtual tarzda ko‘rsatish mumkin. Muammolar va ularning yechimlari. Gastronomik turizmni rivojlantirishda ayrim muammolar ham mavjud. Jumladan, infratuzilmaning yetarli darajada rivojlanmaganligi, xalqaro marketingning sustligi va xizmat ko‘rsatish sifatining bir xil emasligi asosiy to‘siqlardan hisoblanadi. Ushbu muammolarni hal etish uchun davlat va xususiy sektor hamkorligini kuchaytirish, investitsiyalarni jalb qilish va xalqaro tajribani joriy etish zarur. O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun barcha zarur sharoitlar mavjud. Boy milliy oshxona, tarixiy meros, geografik qulaylik va mehmondo‘stlik an‘anasi bu sohani tez sur‘atlarda rivojlantirish imkonini beradi. Agar zamonaviy marketing strategiyalari, raqamli texnologiyalar va sifatli xizmat ko‘rsatish tizimi joriy etilsa, O‘zbekiston gastronomik turizm bo‘yicha mintaqaviy va hatto global markazlardan biriga aylanishi mumkin.

O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish istiqbollari faqat milliy oshxonani targ‘ib qilish bilan cheklanib qolmay, balki uni kompleks turizm mahsuloti sifatida shakllantirishni ham talab etadi. Bu jarayonda gastronomiya madaniy, tarixiy va iqtisodiy omillar bilan uzviy bog‘liq holda rivojlanishi lozim. Xususan, har bir hududning o‘ziga xos gastronomik identifikatsiyasini yaratish muhim ahamiyatga ega. Masalan, Farg‘ona vodiysida meva-sabzavotlarga asoslangan taomlar va an‘anaviy non mahsulotlarini, Qoraqalpog‘istonda baliqchilik mahsulotlari asosidagi taomlarni, Xorazmda esa o‘ziga xos uslubdagi osh va somsa turlarini alohida brend sifatida rivojlantirish mumkin. Bu esa hududiy gastronomik brendlar orqali sayyohlarni jalb qilishni kuchaytiradi. Bundan tashqari, gastronomik turizmni rivojlantirishda qishloq turizmi bilan integratsiya qilish ham katta

samara beradi, chunki sayyohlar nafaqat tayyor taomni iste'mol qilishni, balki uning tayyorlanish jarayonida ishtirok etishni ham istaydilar. Shu sababli agro-gastronomik turizm yo'nalishlarini rivojlantirish, masalan, mehmonlarni non yopish, palov damlash yoki milliy shirinliklar tayyorlash jarayoniga jalb etish orqali ularning tajribasini boyitish mumkin. Shuningdek, gastronomik turizmni rivojlantirishda xalqaro hamkorlik ham muhim o'rin tutadi, chunki xorijiy oshpazlar bilan tajriba almashish, xalqaro gastronomik festival va tanlovlarda ishtirok etish O'zbekiston oshxonasini global darajada tanitishga yordam beradi. Marketing nuqtai nazaridan esa "O'zbek taomi" brendini yaratish va uni xalqaro turizm bozorida kuchli vizual va madaniy identitet sifatida shakllantirish zarur. Bunda video kontentlar, ijtimoiy tarmoqlar, blogerlar va gastronomik sayohat platformalari katta rol o'ynaydi. Yana bir muhim jihat bu gastronomik turizm infratuzilmasini rivojlantirishdir, ya'ni yo'l bo'yidagi restoranlar, milliy uslubdagi kafe va oilaviy mehmon uylarini ko'paytirish orqali sayyohlar uchun qulay muhit yaratish lozim. Shu bilan birga, sifat standartlarini joriy etish, gigiyena va xavfsizlik talablariga rioya qilish ham sohaning barqaror rivojlanishini ta'minlaydi. Umuman olganda, O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish katta iqtisodiy foyda keltirishi bilan birga, milliy madaniyatni saqlash va uni dunyoga tanitishning samarali vositasi bo'lib xizmat qiladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining turizm sohasini rivojlantirishga oid farmon va qarorlari.
2. O'zbekiston Respublikasi Turizm va madaniy meros vazirligi rasmiy hisobotlari, 2023–2025 yy.
3. World Tourism Organization (UNWTO). *Global Report on Food Tourism*, Madrid, 2022.
4. Richards, G. *Gastronomy and Tourism: Contemporary Perspectives*, Routledge, 2019.
5. Hall, C. M., Sharples, L. *Food and Wine Tourism: Issues and Directions*, Elsevier, 2020.
6. Karimov I.A. *O'zbekistonning ijtimoiy-iqtisodiy rivojlanish istiqbollari*, Toshkent, 2018.
7. O'zbekiston Milliy ensiklopediyasi. *Gastronomiya va turizm bo'limlari*. Toshkent, 2020.
8. Turobov, A. *O'zbek milliy oshxonasi tarixi va rivojlanishi*, Toshkent, 2021.
9. Getz, D. *Event Tourism and Gastronomic Experiences*, CABI Publishing, 2021.
10. O'zbekiston Respublikasi Statistika agentligi ma'lumotlari, 2024.