



MEHMONXONA VA RESTORAN BIZNESIDA EKO TURIZMNING ROLI

Muallif: Xaydarov Abdulaziz

Toshkent davlat sharqshunoslik universiteti

ANNOTATSIYA

Turizmning jadal rivojlanishi tabiiy resurslardan foydalanish, chiqindilarni boshqarish, energiya sarfi va mahalliy hamjamiyat manfaatlarini hisobga olish masalalarini yanada muhimlashtirmoqda. Mehmonxona va restoranlar turistlarga xizmat ko'rsatish zanjirining asosiy bo'g'inlari bo'lib, ularning kundalik faoliyatida suv, elektr energiyasi, oziq-ovqat, transport va boshqa resurslardan keng foydalaniladi. Shu sababli mazkur korxonalarda ekologik mas'uliyatni kuchaytirish barqaror turizmni rivojlantirishning muhim shartlaridan biridir. UNEP va UN Tourism materiallarida eko turizm barqaror turizmning barcha shakllaridan farqli ravishda, ayniqsa tabiiy muhit va uning muhofazasiga yo'naltirilgan turizm segmenti sifatida izohlanadi. Biroq barqarorlik tamoyillari faqat eko yo'nalishdagi sayohatlarga emas, balki turizmning barcha korxonalari va faoliyat turlariga tatbiq etilishi lozim. Mehmonxona va restoranlarning ekologik yondashuvni qabul qilishi shu nuqtai nazardan eko turizmning rivojlanishiga bevosita va bilvosita xizmat qiladi.

Kalit so'zlar: eko turizm, barqaror turizm, mehmonxona biznesi, restoran biznesi, yashil texnologiyalar, resurs tejamkorligi, chiqindilarni boshqarish, mahalliy mahsulot, ekologik mas'uliyat.

Mehmonxona biznesida eko turizm tamoyillari



Mehmonxonalarda ekologik yondashuvning birinchi yo‘nalishi energiya samaradorligidir. LED yoritish, aqlli boshqaruv tizimlari, energiya tejamkor maishiy va muhandislik uskunalari hamda qayta tiklanuvchi energiya manbalaridan foydalanish elektr energiyasi sarfini kamaytirishga yordam beradi. Ikkinchi yo‘nalish suv resurslarini boshqarish bo‘lib, suv tejamkor kran va dushlar, oqova suvlarni boshqarish, sochiq va choyshablarni almashtirishni mehmonning tanloviga bog‘lash kabi amaliyotlarni o‘z ichiga oladi. Uchinchi yo‘nalish chiqindilarni boshqarishdir. Mehmonxonalarda chiqindilarni manbada saralash, qayta ishlashga topshirish, bir martalik plastik buyumlarni kamaytirish va qayta foydalaniladigan mahsulotlardan foydalanish ekologik yuklamani pasaytiradi. GSTC mehmonxona mezonlarida bir martalik plastikni qisqartirish, barqaror ta‘minot talablari va barqaror oziq-ovqat hamda ichimliklar taklifini rivojlantirish kabi yo‘nalishlar ham ko‘rsatilgan.

Restoran biznesida eko turizm tamoyillari

Restoranlarda eko yondashuv, avvalo, oziq-ovqat mahsulotlarini tanlash va ulardan foydalanish jarayonida namoyon bo‘ladi. Mahalliy va mavsumiy mahsulotlarni xarid qilish transport bilan bog‘liq ekologik yuklamani kamaytirish, mahalliy ishlab chiqaruvchilar daromadini qo‘llab-quvvatlash va destinatsiyaning gastronomik xususiyatlarini namoyish etish imkonini beradi. Menyuda vegetarian va o‘simlik asosidagi taomlar ulushini oshirish ham barqaror ovqatlanish tamoyillariga mos keladi. Restoran uchun yana bir muhim masala oziq-ovqat chiqindilarini kamaytirishdir. Buning uchun xarid hajmini aniq rejalashtirish, mahsulotlarni to‘g‘ri saqlash, porsiyalarni optimallashtirish, ortiqcha tayyor mahsulotlarni nazorat qilish va qayta ishlash imkoniyatlarini kengaytirish mumkin. Shuningdek, plastik qadoqlarni kamaytirish, qayta ishlatiladigan idishlardan foydalanish va chiqindilarni alohida yig‘ish restoran faoliyatining ekologik samaradorligini oshiradi.

Eko turizmning iqtisodiy va ijtimoiy ahamiyati



Eko yondashuvni joriy etish faqat ekologik maqsad bilan cheklanmaydi. Energiya va suv sarfining kamayishi uzoq muddatda operatsion xarajatlarni qisqartirishi mumkin. Mahalliy mahsulotlardan foydalanish esa mahalliy ta'minot zanjirlarini rivojlantiradi. Bundan tashqari, ekologik mas'uliyatni ko'rsatadigan mehmonxona va restoranlar o'z xizmatlarini barqaror turizmni qadrlaydigan iste'molchilarga aniqroq pozitsiyalashi mumkin. Ijtimoiy jihatdan mahalliy ishlab chiqaruvchilar, fermerlar, hunarmandlar va xizmat ko'rsatuvchilar bilan hamkorlik qilish turizm daromadlarining destinatsiyada qolishiga yordam beradi. Mahalliy madaniyat va gastronomik merosdan mas'uliyatli foydalanish esa turist tajribasini boyitish bilan birga hududning o'ziga xosligini saqlashga xizmat qiladi. Bunda eko turizmning asosiy maqsadi tabiatni tijoratlashtirish emas, balki tabiiy va madaniy resurslardan uzoq muddatli va mas'uliyatli foydalanishni ta'minlash bo'lishi kerak.

O'zbekistonning tarixiy shaharlari, tabiiy hududlari va gastronomik merosi eko va barqaror turizm yondashuvlarini rivojlantirish uchun imkoniyat yaratadi. Mehmonxonalar mahalliy qurilish va dizayn elementlaridan foydalanish, suv va energiya tejamkor texnologiyalarni joriy etish, chiqindilarni saralash hamda mahalliy mahsulotlarni xarid qilish orqali ekologik mas'uliyatini kuchaytirishi mumkin. Restoranlar esa mahalliy taomlarni zamonaviy va resurs tejamkor usullarda taqdim etish, mavsumiy menyu tuzish va oziq-ovqat chiqindilarini kamaytirish orqali barqarorlikni amaliyotga kiritishi mumkin. Markaziy Osiyoda barqaror mehmondo'stlik bo'yicha xalqaro standartlar va ekologik sertifikatlashga qiziqishning ortib borayotgani ham mazkur yo'nalishning amaliy ahamiyatini oshirmoqda. UNEP 2024-yilda Markaziy Osiyoda mehmondo'stlik sektorining barqaror sertifikatlashiga bag'ishlangan mintaqaviy ishchi guruh faoliyatini yoritgan. Unda mehmonxonalarining ekologik talablar bilan uyg'unlashuvi va mintaqaga mos barqaror standartlarni rivojlantirish masalalari ko'rib chiqilgan.





Xulosa

Tadqiqot natijalari shuni ko'rsatadiki, mehmonxona va restoran biznesida eko turizm tamoyillarini qo'llash ekologik muammolarni kamaytirish bilan birga korxonalarining resurslardan samarali foydalanishi, mahalliy iqtisodiyot bilan aloqalarini mustahkamlashi va barqaror xizmat ko'rsatish modeliga o'tishiga yordam beradi. Mehmonxonalarda energiya va suv tejamlorligi, chiqindilarni saralash, bir martalik plastikni qisqartirish; restoranlarda esa mahalliy va mavsumiy mahsulotlar, o'simlik asosidagi menyu va oziq-ovqat chiqindilarini boshqarish ustuvor yo'nalishlar sifatida ajralib turadi. Amaliy jihatdan mehmondo'stlik korxonalariga ekologik siyosat ishlab chiqish, resurs sarfini muntazam o'lchash, xodimlarni ekologik boshqaruv bo'yicha o'qitish, mahalliy yetkazib beruvchilar bilan hamkorlikni kengaytirish va ekologik tashabbuslarni mehmonlarga ochiq tarzda kommunikatsiya qilish tavsiya etiladi. Bunday yondashuv eko turizmni alohida xizmat emas, balki mehmondo'stlik biznesining kundalik boshqaruv tizimiga integratsiyalashgan tamoyil sifatida shakllantirish imkonini beradi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

Sustainable Tourism Council. (2024). GSTC Hotel Criteria, Draft Version 3.1. Global Sustainable Tourism Council.

UNEP & International Ecotourism Society. (2002). Ecotourism: Principles, Practices and Policies for Sustainability. United Nations Environment Programme.

UNEP & UNWTO. (2012). Tourism in the Green Economy – Background Report. United Nations Environment Programme and World Tourism Organization.

UNEP. (2018). Tourism. United Nations Environment Programme. Resource Efficiency Programme.

UNEP. (2024). Regional Working Group: Sustainable Certification in the Hospitality Sector of Central Asia. United Nations Environment Programme.

