



RESTORAN BIZNESINI BOSHQARISH MEXANIZMINI TAKOMILLASHTIRISH VA UNING IQTISODIYOT SOHASIGA TA'SIRI

Yuldasheva Dilnoza Bekmurodovna

*filologiya fanlari bo'yicha falsafa doktori
(PhD), dotsent,
Samarqand iqtisodiyot va servis instituti,
dilyuldasheva83@gmail.com*

Solijanova Sabina

*"Menejment" fakulteti, talabasi
Samarqand iqtisodiyot va servis instituti*

Annotatsiya: Maqolada restoran biznesini boshqarish tizimini takomillashtirish, shuningdek uning mamlakat iqtisodiyotiga ta'siri muhokama qilinadi. Boshqaruv strategiyasi aniqlandi va restoran biznesida xodimlarni boshqarishning zamonaviy usullari tahlil qilindi.

Kalit so'zlar: boshqaruv usullari, restoran biznesi, strategiya, menejment, xodimlarni boshqarish, samaradorlik, restoran.

Аннотация: В статье рассматривается совершенствование системы управления ресторанным бизнесом, а также его влияние на экономику страны. Раскрыты стратегия управления и осуществлён анализ современных методов управления персоналом в ресторанном бизнесе.

Ключевые слова: методы управления, ресторанный бизнес, стратегия, управление, управление персоналом, эффективность, ресторан.

Annotation: The article discusses the improvement of the restaurant business management system, as well as its impact on the country's economy. The management strategy is disclosed and the analysis of modern methods of personnel management in the restaurant business is carried out.

Key words: management methods, restaurant business, strategy, management, personnel management, efficiency, restaurant.

Xizmat ko'rsatish sohasida bugungi kunda restoran biznesi etakchi o'rinlardan birini egallaydi, bu ham yuqori daromadli, ham xavfli iqtisodiy tur bo'lgani uchun faoliyat. Restoranlar o'z biznes faoliyatini doimiy ravishda amalga oshirish jarayonida restoran xodimlarini boshqarish bilan bog'liq muammolarni hal qilish kerak, chunki malakali va yaxshi o'qitilgan xodimlarga ega bo'lish muhimlaridan biridir restoran biznesining muvaffaqiyatining tarkibiy qismlari. Xizmat ko'rsatish sohasida bugungi kunda restoran biznesi etakchi o'rinlardan birini egallaydi, bu ham yuqori daromadli, ham xavfli iqtisodiy tur bo'lgani uchun faoliyat. Restoranlar o'z biznes faoliyatini doimiy ravishda amalga oshirish jarayonida restoran xodimlarini boshqarish bilan bog'liq muammolarni hal qilish kerak, chunki malakali va yaxshi o'qitilgan xodimlarga ega bo'lish muhimlaridan biridir restoran biznesining muvaffaqiyatining tarkibiy qismlari.



Odamlar eng muhim aloqadir. Oshpazlar va ofitsiantlar ishlash uchun ko'nikma va motivatsiyani olishlari kerak — bu menejerning bevosita vazifasi. Shuningdek, restoran menejeri xodimlarni yollashda ishtirok etishi va har bir xodimning sifatli ishini kuzatishi kerak. Oshxona va zal xodimlari ustuvor ahamiyatga ega, chunki bu odamlar butun restoranning ishini bog'lashadi. Ishga qabul qilishda nomzodning oldingi ish tajribasini o'rganing va uning o'rganish va rivojlanish istagiga e'tibor bering — bunday odamlar jamoada uzoq vaqt qoladilar. Zal xodimlari uchun maxsus tekshiruvlar mavjud emas, bu erda siz muloqot uslubiga, do'stona va xushmuomalalikka e'tibor berishingiz kerak.

Ko'pgina muassasalarning asosiy muammosi shundaki, xodimlar odamlar uchun qabul qilinmaydi. Bu qo'pol xato, chunki butun muassasaning muvaffaqiyati har bir xodimning muvaffaqiyatiga bog'liq. Yaxshi muvofiqlashtirilgan jamoa ishi va restorandagi boshqaruv jarayonlari har bir xodim bilan alohida ishdan qurilgan.

Xodimlar bilan munosabatlarni o'rnatish uchun ularning har biri shaxs sifatida qabul qilinishi kerak: kim nima yashayotganini bilish, ular bilan gaplashish. Shunday qilib, jamoa rahbarning etarliligini ko'radi. Jamoa bilan aloqalarni o'rnatish-bu jamoada ishonchni yaratadigan va fors-major holatlaridan qochishga yordam beradigan strategik harakat.

Xodimlarni o'qitish-bu tejashga arzimaydigan narsa. Yangi xodimlarni o'qitish paytida treningni amalga oshiring, restoran jarayonlari va qoidalari bilan jurnallar yarating, xizmat ko'rsatish, pishirish, restoranda oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash bo'yicha o'quv kitoblarini tanlang. Siz bilan uzoq vaqt ishlagan xodimlarni ham o'qitishingiz kerakligini unutmang. Treninglar, malaka oshirish va mahorat darslari xodimlarning malakasini oshirishga va restoranda xizmatni yaxshilashga yordam beradi. Xodimlarni moliyaviy va hissiy jihatdan rag'batlantiring-bu xodimlarga yanada yaxshi xizmat ko'rsatishga yordam beradi.

Zal xodimlari uchun maxsus tekshiruvlar mavjud emas, bu erda siz muloqot uslubiga, do'stona va xushmuomalalikka e'tibor berishingiz kerak. Ko'pgina muassasalarning asosiy muammosi shundaki, xodimlar odamlar uchun qabul qilinmaydi. Bu qo'pol xato, chunki butun muassasaning muvaffaqiyati har bir xodimning muvaffaqiyatiga bog'liq. Yaxshi muvofiqlashtirilgan jamoa ishi va restorandagi boshqaruv jarayonlari har bir xodim bilan alohida ishdan qurilgan.

Xodimlar bilan munosabatlarni o'rnatish uchun ularning har biri shaxs sifatida qabul qilinishi kerak: kim nima yashayotganini bilish, ular bilan gaplashish. Shunday qilib, jamoa rahbarning etarliligini ko'radi. Jamoa bilan aloqalarni o'rnatish-bu



jamoada ishonchni yaratadigan va fors-major holatlaridan qochishga yordam beradigan strategik harakat.

Xodimlarni o'qitish-bu tejashga arzimaydigan narsa. Yangi xodimlarni o'qitish paytida treningni amalga oshiring, restoran jarayonlari va qoidalari bilan jurnallar yarating, xizmat ko'rsatish, pishirish, restoranda oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash bo'yicha o'quv kitoblarini tanlang. Siz bilan uzoq vaqt ishlagan xodimlarni ham o'qitishingiz kerakligini unutmang. Treninglar, malaka oshirish va mahorat darslari xodimlarning malakasini oshirishga va restoranda xizmatni yaxshilashga yordam beradi. Xodimlarni moliyaviy va hissiy jihatdan rag'batlantiring-bu xodimlarga yanada yaxshi xizmat ko'rsatishga yordam beradi.

Shuni ta'kidlash kerakki, har bir toifadagi xodimlar uchun ularning ehtiyojlari va ta'sir qilish usullari farq qilishi mumkin. Shunday qilib, restoranlarning bir nechta toifalarini ajratib ko'rsatish mumkin xodimlar, faqat boshqaruv ta'siri va motivatsiyasining o'ziga xos usullari bilan:

1. Restoran ma'muriyati-bu mutaxassislar, boshqaruv tarkibi restoranning moliyaviy va ma'muriy boshqaruvini ta'minlaydi (restoran menejeri, buxgalteriya hisobi, kadrlar bo'limi, marketing va reklama xizmatlari, logistika va boshqalar). Mutaxassislar uchun eng yaxshi motivatsiya menejmentning eng yuqori darajasi-bu martaba o'sishi imkoniyati, ijtimoiy vaziyat, yuqori daromad darajasi, ularning ahamiyatini tan olish.

2. Oshxona mutaxassislari-bu malakali ishchilar restoranda yuqori sifatli pishirish va ularning keng assortimenti muassasalar (oshpaz, oshpazlar, qandolatchilar, pitseralar, sushistlar va boshqalar). Motivatsiya ushbu toifadagi xodimlar uchun ularning tayyorgarlikdagi iste'dodlari tan olinadi va restoran uchun idish-tovoq dizayni va ahamiyati. Qiziqarli ijtimoiy- turli darajadagi tanlovlar psixologik motivatsiya bo'lib xizmat qilishi mumkin eng yaxshi mutaxassis. Iqtisodiy motivatsiyaning elementi bo'lishi mumkin sotilgan ma'lum mualliflik taomlari soni uchun pul bonuslari.

3. Zalda xizmat ko'rsatuvchi xodimlar malakali va malakasiz ishchilar bilan bevosita aloqani ta'minlaydi restoranga tashrif buyuruvchilar va mijozlar (barmenlar, ofitsiantlar, zal menejerlari, banket menejerlari, zal ma'murlari, Maitre, sommelier va boshqalar). Asosiy iqtisodiy motivatsiya olingan maslahatlar miqdori bo'ladi qoniqarli mijozlardan.

4. Yordamchi xodimlar malakasiz xodimlardir, barchaning ishlashi va ishlashi uchun zarur shart-sharoitlarni ta'minlash restoranning boshqa toifalari (tozalovchilar, oziq-ovqat yetkazib beruvchilar, yuvuvchilar idishlar, oshxonadagi yordamchi



ishchilar va boshqalar). Ular uchun motivatsiya bo'ladi barqaror va munosib ish haqi, aniq vazifalar doirasi, imkoniyat ish kuni davomida qisqa dam olish, rahbariyatni hurmat qilish va davriy axloqiy va moddiy rag'batlantirish.

Shuning uchun restoran muassasasi rahbariyati tomonidan turli xillardan malakali foydalanish boshqarish usullari, ta'sir qilish usullari, ta'sir qilish usullari, vositalari va turlari yuqoridagi toifalarning har biriga individual yondashuvni hisobga olgan holda motivatsiya restoran xodimlari samarali bo'lishning eng muhim sharti bo'ladi restoran xodimlarini boshqarishning butun tizimining ishlashi, bu sizga imkon beradi professional va sodiq kadrlarni saqlang.

Bunga yo'l qo'ymaslik uchun an'anaviylarni asos qilib olish va amalga oshirish kerak restoran biznesida xodimlarni boshqarishning innovatsion usullari.

Foydalanilgan adabiyot:

1. Kabushkin N. I. menejment asoslari: darslik. 9 nashr. Minsk: Yangi bilim, 2014 yil. 336.
2. Yuldasheva D.B.Iqtisodiy munosabatlarda terminologiyaning ahamiyati / Ilm-fan va ta'lim ilmiy jurnali 2181-4325 15.03.2024. № 3(18) 88-91 betlar.
3. Yuldasheva D.B.Iqtisodiyot sohasida til texnologiyasining kelajagi / Ilm-fan va ta'lim ilmiy jurnali 2181-4325 15.03.2024. № 3(18) 91-95 betlar.
4. Юлдашева Д.Б.Лингвистика: история, основные понятия и последние развития / Университет общественной безопасности республики Узбекистан /Сборник материалов/ II международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы методики преподавания русского языка», 4 марта 2024 г. 387-390 стр.
5. Yuldasheva D.B.Iqtisodiy atamalarning lingvistik evolyutsiyasi: inglizcha so'zlar global biznes aloqalaridagi o'rni / Университет общественной безопасности республики Узбекистан /Сборник материалов/ II международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы методики преподавания русского языка», 4 марта 2024 г. 409-411стр.
6. Yuldasheva D.B. Aniqlik kuchi: to'g'ri atamalar ishlab chiqarish samaradorligi bosma Университет общественной безопасности республики Узбекистан /Сборник материалов/ II международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы методики преподавания русского языка», 4 марта 2024 г. 412-415 стр.
7. Yuldasheva D.B.Tilning kuchi: Iqtisodiy atamalarni tarjima qilishda lingvomadaniy muammolarni hal qilish bosma O'zbekiston Respublikasi Ichki Ishlar Vazirligi Farg'ona akademik litseyi "Filologiya va fanlarni o'qitishning dolzarb masalalari" mavzusidagi Respublika ilmiy-amaliy konferensiya materiallari, Farg'ona -2024-yil 234-237 betlar.