



ISSN 2091-5187

# СЕРВИС

№4/2

ИЛМИЙ-АМАЛИЙ  
ЖУРНАЛ

2024



# СЕРВИС

ИЛМИЙ-АМАЛИЙ ЖУРНАЛ 2024 йил, 4/2-сони

Муассис: Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти

Ўзбекистон Матбуот ва ахборот агентлиги томонидан 2008 йил 31 декабрда  
0561-рақам билан рўйхатга олинган.

ЎзР ОАК Риёсатининг 19.03.2017 й., 239/5-сонли қарори билан эътироф этилган

**Тахририят ижодий  
жамоаси:**

**Бош муҳаррир:**

и.ф.д., проф. М.Э.Пўлатов

**Бош муҳаррир**

**ўринбосари:**

и.ф.н., проф. Д.Х.Асланова

**Масъул котиб:**

и.ф.д., проф. М.Қ.Пардаев

**Муҳаррирлар:**

и.ф.д., доцент Ф.А.Сафаров  
PhD, доцент И.М.Пардаева  
А.Х.Мингбоев

**Техник муҳаррир:**

и.ф.н., проф. А.Н.Холиқулов

**Корректор:**

PhD, доц. С.А.Бабаназарова

**Саҳифаловчи:**

PhD Х.Н.Очилова

1 йилда 4 маротаба  
чоп этилади.

**Ўзбекистон худудида  
тарқатилади.**

**Тахририят манзили:**

140100, Самарқанд шаҳар,  
Амир Темур кўчаси, 9-уй,

тел.: +998(66)233-28-38,  
+998(97)913-74-40

факс: +998(366)231-12-53  
эл.почта:

samisiservis@mail.ru

**Тахририят кенгаши раиси:**

**М.Э.Пўлатов** – Самарқанд иқтисодиёт ва сервис  
институти ректори, и.ф.д., профессор

**Тахририят кенгаши раиси ўринбосари:**

**Д.Х.Асланова** – СамИСИ илмий ишлар ва  
инновациялар бўйича проректори, и.ф.н., профессор

**Тахрир кенгаши аъзолари:**

**Б.А.Бегалов** – Ўзбекистон Республикаси Президенти  
хузуридаги Статистика агентлиги директори, и.ф.д.,  
профессор

**М.Қ.Пардаев** – СамИСИ профессори, и.ф.д.

**Б.К.Ғоибназаров** – и.ф.д., профессор.

**М.М.Мухаммедов** – СамИСИ профессори, и.ф.д.

**Д.Р.Зайналов** – СамИСИ профессори, и.ф.д.

**О.М.Муртазаев** – ТДИУ СФ директори, и.ф.д., проф.

**М.Р.Болтабаев** – ТДИУ профессори, и.ф.д.

**Р.Х.Эргашев** – ҚарМИИ профессори, и.ф.д.

**И.С.Тўхлиев** – СамИСИ профессори, и.ф.д.

**К.Б.Уразов** – СамИСИ профессори, и.ф.д.

**Қ.Ж.Мирзаев** – СамИСИ профессори, и.ф.д.

**Б.И.Исроилов** – ТДИУ профессори, и.ф.д.

**Г.М.Шодиева** – СамИСИ профессори, и.ф.д.

**Б.Абдукаримов** – СамИСИ профессори, и.ф.н.

**Р.Қобилов** – Самарқанд вилояти ҳокими ўринбосари

**С.Н.Тошназаров** – СамИСИ профессори, и.ф.д.

**Р.Н.Нормахматов** – СамИСИ профессори, т.ф.д.

**А.Бектемиров** – СамИСИ профессори, и.ф.д.

**О.М.Пардаев** – СамИСИ профессори, и.ф.д.

**М.Т.Алимова** – СамИСИ профессори, и.ф.д.

**З.Дж. Адилова** – ТДИУ профессори, и.ф.д.

**Ш.О.Қувондиқов** – СамИСИ профессори в.б., иқтисод  
фанлари доктори

**Л.Н.Халикова** – СамИСИ профессори, DSc

**Ф.А.Сафаров** – СамИСИ доценти, DSc

**А.М.Каримова** – СамИСИ профессори в.б., DSc

## МУНДАРИЖА:

<b>НАЗАРИЯ ВА МЕТОДОЛОГИЯ</b>	
<b>Мамаюнус Қаршибаевич Пардаев, Мурод Муҳаммедович Муҳаммедов</b> Мамлакатимизда олиб борилаётган ижтимоий-иқтисодий ислохотларнинг асосий йўналишлари	5
<b>Sanjarbek Komiljon o‘g‘li Boyjigitov</b> Don va un mahsulotlari bozorida iste‘molchi xulq-atvori mezonlarini qo‘llash imkoniyatlari	11
<b>Шавкат Собирович Олтаев</b> Рақамли иқтисодиёт шароитида аҳоли турмуш даражасининг иқтисодий мазмуни ва уни ўлчаш кўрсаткичлари	14
<b>Shirinboy Bo‘ron o‘g‘li O‘razaliyev</b> Funksiya hosilasining iqtisodiyotdagi o‘rni	17
<b>ИННОВАЦИЯ ВА РАҚАМЛИ ИҚТИСОДИЁТ</b>	
<b>Сарвар Аюбовна Исхакова</b> Развитие сферы услуг в условиях цифровой трансформации национальной экономики	20
<b>Шехроза Маджитовна Каримова</b> Инновации в сфере услуг общественного питания	25
<b>Рахима Жамshedовна Курбанова</b> Хизмат кўрсатиш корхоналарини рақамли иқтисодиётга ўтказишни татбиқ этиш модели	28
<b>Зарина Муродовна Муҳаммедова</b> Хизматлар соҳасида инвестицион ресурсларни инновацияларга йўналтириш механизмлари	34
<b>Eldor Anvarovich Nozimov</b> Xizmat ko‘rsatishda elektron tijoratni samaradorligini oshirish	39
<b>Shohista Baxriddin qizi Turdiyeva</b> Elektron savdo va uning o‘ziga xos jihatlari	42
<b>САНОАТ ВА ҚИШЛОҚ ХЎЖАЛИГИ</b>	
<b>Жунайдилло Садиевич Файзиев</b> Озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлигини таъминлаш – иқтисодий ривожланиш гаровидир	45
<b>Ғайрат Яхшибаевич Пардаев, Акрам Джуракулович Ғафуров, Рузбой Нормаматов</b> Грек ёнғоғи мевасининг истеъмол қиймати ва ёнғоқ етиштиришда кўрсатиладиган хизматларнинг ташкилий-иқтисодий механизмларини такомиллаштириш	50
<b>Shohruh Zafar o‘g‘li Jalilov</b> Bog‘dorchilik tarmog‘ida investitsion faoliyatining nazariy asoslari	53
<b>Muslimaxon G‘ayratjon qizi Sotvoldiyeva</b> Ekologik va iqtisodiy barqarorlikni ta‘minlashda suv resurslarining ahamiyati va boshqaruvi	57
<b>МЕҲНАТ, БАНДЛИК ВА КАМБАҒАЛЛИКНИ ҚИСҚАРТИРИШ</b>	
<b>Мамаюнус Қаршибаевич Пардаев, Озода Мамаюнусовна Пардаева, Мирзо Улугбекович Болтабоев</b> Меҳнат бозори трансформациясида “юмшоқ” кўникмалар ва ижтимоий ҳимоянинг аҳамияти	62

Шехроза Маджитовна Каримова – СамИЭС, старший преподаватель кафедры «Сервис»

## ИННОВАЦИИ В СФЕРЕ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Аннотация.** В статье рассматривается значение инноваций в сфере услуг общественного питания как ключевого фактора развития и конкурентоспособности. Подчёркиваются основные направления инновационного подхода: автоматизация технологических процессов, управление качеством и безопасностью продукции, а также обеспечение экономической устойчивости. Приведены примеры современных инноваций, таких как цифровизация, роботизация, экологические инициативы и персонализация услуг.

**Ключевые слова:** инновация, новизна, предприятия питания, общественное питание, новейшие технологии, услуги, технология

**Введение.** Сфера общественного питания является одной из самых динамично развивающихся отраслей, и инновации играют в этом процессе ключевую роль. Современные рестораны, кафе, столовые и службы доставки еды сталкиваются с необходимостью адаптироваться к быстро меняющимся потребительским ожиданиям и технологическим достижениям. Инновации в этой области охватывают широкий спектр изменений: от применения новейших технологий, таких как искусственный интеллект и роботизация, до трендов в области устойчивого потребления и экологии.

Потребности современных клиентов становятся все более разнообразными, и чтобы оставаться конкурентоспособными, предприятия общественного питания должны не только следить за новыми технологиями, но и внедрять их в свои процессы. Это позволяет не только улучшать качество обслуживания, но и создавать новые уникальные предложения, которые отвечают запросам рынка.

**Анализ литературы по теме.** Зарубежные и отечественные специалисты предлагают различные системы классификаторов инноваций. Широко известны труды таких зарубежных авторов в области экономики, как И. Ансофф, Й. Шумпетер и П. Друкер. В отечественной литературе можно рассматривать инновационные классификации, предложенные В. В. Горшковым и Е. А. Кретовой, А. Н. Цветковым, А. И. Пригожиным, П. Н. Завлиным и А. В. Васильевым, Э. А. Уткиным, Г. И. Морозовой и Н. И. Морозовой и др.

**Методология исследования.** В процессе исследования данной проблемы нами использовались диалектико-системный подход к изучению экономических систем и соотношений, сравнительный и сравнительный анализ, статистический подход, методы группировки.

**Анализ и результаты.** Сфера общественного питания динамично развивается, и инновации занимают важное место в этом процессе. Новые технологии, тренды и подходы существенно меняют то, как рестораны, кафе и службы доставки еды взаимодействуют с клиентами.

Инновация – это процесс создания и внедрения новых идей, технологий, продуктов или методов, которые способствуют улучшению качества жизни, повышению эффективности и созданию конкурентных преимуществ. В современном мире инновации становятся ключевым фактором успеха в различных сферах: от бизнеса до науки и искусства.

Виды инноваций:

1. Технологические инновации. Они связаны с разработкой и внедрением новых технологий, например, искусственного интеллекта, блокчейна или биотехнологий.
2. Продуктовые инновации. Это создание новых продуктов или улучшение существующих, чтобы лучше удовлетворять потребности клиентов.
3. Процессные инновации. Они направлены на оптимизацию бизнес-процессов, что позволяет снизить затраты и повысить производительность.
4. Социальные инновации. Эти изменения фокусируются на решении социальных проблем, таких как неравенство, доступ к образованию и здравоохранению.

Основными направлениями развития инноваций в общественном питании являются:

1. Технологические инновации :

➤ *Роботизация и автоматизация процессов* становятся важным элементом в ресторанах и кафе. Использование роботов-официантов, автоматизированных кухонных систем и беспилотных доставок значительно повышает эффективность работы, снижает затраты на труд и минимизирует человеческий фактор в обслуживании. Это также позволяет ресторанам снизить время ожидания для клиентов и оптимизировать процессы на кухне.

➤ *Искусственный интеллект (AI)* играет важную роль в создании персонализированного клиентского опыта. AI-алгоритмы анализируют предпочтения клиентов, предлагая наиболее подходящее меню и предсказывая поведение потребителей. Такие системы также помогают ускорить процесс заказа и предсказать востребованные блюда в зависимости от времени суток или сезона.

➤ *Мобильные приложения и онлайн-платформы* продолжают развиваться, улучшая взаимодействие с клиентами. Упрощенные системы бронирования столиков, заказа еды и доставки позволяют клиентам выбирать услуги с максимальным комфортом и минимальными усилиями, что положительно влияет на лояльность потребителей.

2. Тренды в приготовлении и подаче блюд:

➤ *Эко-инновации* становятся обязательной частью ресторанного бизнеса. Использование биоразлагаемой упаковки и отказ от одноразового пластика - это не только ответ на запросы экологически сознательных потребителей, но и шаг к снижению углеродного следа ресторанов.

➤ *Альтернативные ингредиенты* - замена традиционных мясных продуктов на растительные аналоги или продукцию, выращенную в лаборатории, является важным трендом. Эти инновации соответствуют растущему интересу к здоровому питанию и более этичному потреблению.

3. Новые подходы к обслуживанию:

➤ *Бесконтактные технологии (QR-меню, бесконтактные платежи)* стали стандартом для ресторанов, что не только ускоряет процесс обслуживания, но и повышает безопасность клиентов, особенно в постпандемийный период.

➤ *Индивидуализация обслуживания* с помощью данных о предпочтениях клиентов, собранных через программы лояльности, помогает создать уникальные предложения, что делает клиентский опыт более персонализированным и удобным.

Как все мы знаем независимо от итогов оценки привлекательности отрасли общественного питания, предприятия часто имеют возможность сократить влияние отрицательного фактора увеличения стоимости продукта путем изменения ассортимента выпускаемой продукции, ингредиентов в составе блюд и напитков. При выходе на рынок крупных производителей они определяют собственную индивидуальную политику, находят своего гостя, а так же рынок сбыта производимой продукции. Инновационные процессы в сфере развития общественного питания в нашей стране связываются с нововведениями в системе товародвижения, перестройкой оптового звена, инновациями в розничной торговле и маркетинге взаимоотношений с покупателями.

При организации производства на предприятиях общественного питания важно учитывать три ключевых направления:

1. *Организация технологического процесса.* Это включает внедрение современных методов приготовления блюд, использование инновационного оборудования, такого как умные плиты и автоматизированные системы приготовления, а также оптимизацию логистики и рабочего процесса.

2. *Качество и безопасность продукции.* Эффективное управление качеством подразумевает строгий контроль за соблюдением санитарных норм, использование безопасных ингредиентов и внедрение системы НАССР.

3. *Экономическая устойчивость.* Включает снижение затрат за счёт оптимизации ресурсов, уменьшение пищевых отходов и использование возобновляемых материалов.

**Заклучение и предложения.** Инновации в общественном питании - это не только возможность повысить эффективность бизнеса, но и способ улучшить взаимодействие с клиентами, минимизировать влияние на окружающую среду и создавать устойчивые решения. Внедряя новые технологии и подходы, предприятия могут оставаться конкурентоспособными и соответствовать ожиданиям современных потребителей.

Инновации в сфере общественного питания становятся неотъемлемой частью современного ресторанного бизнеса, играя ключевую роль в повышении качества обслуживания и улучшении клиентского опыта. Развитие новых технологий, таких как роботизация и искусственный интеллект, значительно облегчает процессы обслуживания, делая их более эффективными и персонализированными. В свою очередь, тренды, ориентированные на экологичность и использование альтернативных ингредиентов, отвечают на запросы потребителей, стремящихся к здоровому и ответственному потреблению. Внедрение инновационных подходов к обслуживанию, таких как бесконтактные заказы и индивидуальные предложения, создает дополнительные удобства для гостей и открывает новые возможности для ресторанов и кафе. В результате, отрасль общественного питания становится более гибкой и адаптивной, способной предложить не только качественные продукты, но и инновационные сервисы, соответствующие ожиданиям современного потребителя.

Таким образом, инновации в общественном питании играют решающую роль в трансформации индустрии, направляя ее в будущее, где технологии, устойчивость и персонализированный подход к клиентам будут определять ее успех.

**Список использованной литературы:**

1. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.– М.: ИЗД. ФОРУМ, 2012. – 176 с.
2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие – М.:Магистр, 2010. – 557 с.
3. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник - М.: Изд. «Академия»,2002.- 416 с
4. Гулаков Н. В. Организация инновационного процесса на предприятиях сферы услуг // Вестник Чувашского университета. – 2011 – №1 2.
5. Лацоник У. Теория инновационного предприятия. – Terra economicus: сб. статей российских и зарубежных экономистов начала XXI века / М.: Наука-Спектр, 2008.

<p><b>Sh. Karimova</b></p> <p><b>Umumiy ovqatlanish xizmatlaridagi innovatsiyalar</b></p> <p><b>Annotatsiya.</b> Maqolada umumiy ovqatlanish xizmatlari sohasidagi innovatsiyalarning rivojlanish va raqobatbardoshlikning asosiy omili sifatidagi ahamiyati ko‘rib chiqiladi. Innovatsion yondashuvning asosiy yo‘nalishlari: texnologik jarayonlarni avtomatlashtirish, mahsulot sifati va xavfsizligini boshqarish, shuningdek, iqtisodiy barqarorlikni ta‘minlashga alohida urg‘u berilgan. Raqamlashtirish, robotlashtirish, ekologik tashabbuslar va xizmatlarni shaxsiylashtirish kabi zamonaviy innovatsiyalarga misollar keltiriladi.</p> <p><b>Kalit so‘zlar:</b> innovatsiya, yangilik, umumiy ovqatlanish korxonalari, umumiy ovqatlanish, eng yangi texnologiyalar, xizmat, texnologiya</p>	<p><b>Sh. Karimova</b></p> <p><b>Innovations in the catering industry</b></p> <p><b>Abstract.</b> The article examines the importance of innovation in the catering services sector as a key factor in development and competitiveness. The main areas of the innovative approach are emphasized: automation of technological processes, quality and safety management of products, as well as ensuring economic sustainability. Examples of modern innovations are given, such as digitalization, robotization, environmental initiatives and personalization of services.</p> <p><b>Keywords:</b> innovation, novelty, catering establishments, public catering, latest technologies</p>
--	--

ISSN 2091-5187

☞ “СЕРВИС” ☞

Журнал Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти таҳририят  
бўлимида нашрга тайёрланди.

20.11.2024 йилда теришга берилди. 11.12.2024 йилда босишга рухсат этилди.  
Офсет босма қоғози. Қоғоз бичими 60x84<sub>1/8</sub>. “Times” гарнитураси. Офсет  
босма усули. Шартли босма табағи 14,6. Ҳисоб-нашриёт  
табағи 12,5. Адади 100 нусха. Буюртма № 0134В/24

Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институтининг  
матбаа бўлимида чоп этилди.  
Лицензия № 025316.  
Реестр № Х-119112.

Манзил: Самарқанд шаҳри, Шохрух кўчаси, 60-уй.

© Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти, 2024.