

## AVTOMOBIL YO'LLARIDA UMUMIY OVQATLANISH KORXONALAR ARXITEKTURAVIY MUHITINI SHAKLLANTIRISH TAMOYILLARI

Usmanova Mohichexra Mirbilol qizi

*Toshkent Arxitektura qurilish universiteti*

*tel: +998(99)8640030*

Umumiy ovqatlanish korxonalari orasida restoran, kafe, barlar asosiy o'rinni egallaydi. Ularda ovqatlanish bilan birga madaniy dam olish, yubiley, oilaviy, to'y tantanalari va boshqa marosimlar ham o'tkaziladi. Mehmonxonalarda, aeroport, temir yo'l vokzallari, avtobuslar stansyalari, poyezdlar va teploxodlarda joylashgan Umumiy ovqatlanish shoxobchalari yo'lovchilarga, turistlarga xizmat ko'rsatadi.

Umumiy ovqatlanishni rivojlantirishning asosiy yo'nalishi ovqatlanish o'rinlari sonini ko'paytirish, yuqori sifatli tayyor mahsulotlar va muzlatilgan taomlar o'z ichiga oladi. Umumiy ovqatlanishni xom-ashyo mahsulotlari bilan ta'minlashni yaxshi yo'lga qo'yish, taomlar sifati va xizmat ko'rsatish madaniyatini yaxshilash, pazandalik industriyasini rivojlantirish, qo'l mehnatini kamaytirish, mehnat unumdorligini oshirish va boshqalardan iborat.

Bugungi kunda avtomobil yo'llarida ovqatlanish joylari kamligi va eng asosiysi ham arxitektura loyihasi yechimi jihatidan sifat, xizmat ko'rsatish jihatidan talablarga har doim ham to'liq javob bera olmasligi, joylashuv hududini ham ko'p jihatdan hisobga olinmay loyihalashtirilayotgani dolzarb masalalardan biri bo'lib kelmoqda. Umumiy ovqatlanish korxonalari ishlab chiqarish, ularni amalga oshirish, iste'molni tashkil etish masalalarini ko'rib chiqish va o'rganish zaruratini tug'dirmoqda. Shuningdek, aholining oziq-ovqatgabo'lgan ehtiyojlarini qondirish, xizmat ko'rsatish sifatini oshirish va qo'shimcha xizmatlar ko'rsatish uchun zarur shart-sharoitlarni shakllantirish muhim ahamiyat kasb etmoqda. Umumiy ovqatlanish korxonalari tarmog'ini oqilona tashkil etish, yangi korxonalar qurish va yo'l bo'yida xizmat ko'rsatish korxonalarini tashkil etilishi, rekonstruksiya qilishga qaratilgan chora-tadbirlar mavjudligi, ilg'or texnologiyalar va xizmat ko'rsatish shakllarini joriy etish, ovqatlanish korxonalarini funksional rivojlantirish va arxitektura-makon yechimlarini takomillashtirish vazifalarini hisobga olgan holda yo'l bo'yida ovqatlanish korxonalarini tashkil etish dolzarbligini bo'lib qolmoqda.

Albatta, jamoat joylarining mashhurligi nafaqat arxitektura va dizaynga bog'liq. Kafedan yaxshi foyda olish uchun egasi professional xodimlarni yollashi kerak: ofitsiantlar, oshpazlar, farroshlar va boshqalar. Bu mutaxassislarining ishi tashrif buyuruvchilar uchun korxonaning vizual xususiyatlari kabi

muhimdir. Ammo, agar kafe chindan ham ajoyib tarzda bezatilgan bo'lsa, tashrif buyuruvchilar xizmatdagi kichik muammolarga kamroq tajovuzkor munosabatda bo'lishadi.

Restoranning ichki dizayni loyihasi muassasaning holati, uning joylashgan joyi, narx siyosati va maqsadli auditoriyani hisobga olgan holda yaratiladi. Badavlat odamlar qimmatbaho restoranlarga boradilar, ular dam olishni, sevganlari yoki do'stlari davrasida yoqimli oqshom o'tkazishni xohlashadi. Ish uchrashuvlari ko'pincha restoranlarda o'tkaziladi, ular davomida ishbilarmonlar turli jiddiy muammolarni hal qilishadi. Restoranga tashrif buyuruvchilarga muvofiq, korxonaga uchun dizayn konsepsiyasi, bezatish uslubi, interyer ranglari va dekorativ elementlar ishlab chiqiladi.

Katta maqomli muassasalarni klassik uslublar yordamida, ko'plab dekoratsiyalar, yoqimli yorug'lik va qulay mebellar bilan bezash odatiy holdir.

Katta restoranlardan farqli o'laroq, kafelar odatda ko'proq zamonaviy uslublar bilan bezatilgan. Minimalizm, futurizm, yuqori texnologiyalar va boshqalar uslubidagi interyerga ega kichik ovqatlanish korxonalari bugungi kunda juda mashhur. Bunday muassasalarga odatda do'stlar bilan yoqimli vaqt o'tkazish uchun tashrif buyurishadi.

Har qanday ovqatlanish ob'ektini ochishda texnologik dizayn majburiy qadamdir. Ta'rifga ko'ra, ko'p sonli odamlar bo'ladigan joyning to'liq xavfsizligini ta'minlash kerak. Yaxshi ishlab chiqilgan va batafsil loyiha xonada qulay va estetik jihatdan jozibali muhitni yaratishni ta'minlashi kerak.

Dizayn loyihasi ichki va tashqi bezatish uchun ishlatiladigan me'moriy va konstruktiv yechimlarni tavsiflaydi. Restoran uchun yangi bino qurilishida tashqi ko'rinishga alohida ahamiyat beriladi. Bu restoranning joylashgan joyini, shuningdek, yaqin atrofdagi bino va inshootlarning arxitekturasini hisobga olishi kerak. Ko'pincha, ma'lum bir yechimni tanlash butunlay mijozning shaxsiy xohishlariga va uning moliyaviy imkoniyatlariga bog'liq.