

XIZMAT KO'RSATISH KORXONALARIDA SIRKULYAR IQTISOD TAMOYILLARIDAN FOYDALANISHNING XORIJIY DAVLATLARNING ILG'OR TAJRIBALARI

Nuritdinov Ramziddin

BuxDU tadqiqotchisi

Annotatsiya

Ushbu maqola xizmat ko'rsatish korxonalarida, ayniqsa HoReCa (mehmonxona, restoran, kafe) va mehmonxona-turizm sektorlarida sirkulyar iqtisodiyotning qo'llanilishi va uning iqtisodiy-ekologik samaradorligini xorijiy davlatlarning ilg'or tajribalari asosida tahlil qiladi. Tadqiqotda Finlandiya, AQSH, Braziliya, Maldiv orollari va boshqa mamlakatlardagi korxonalarining amaliy yondashuvlari, jumladan, chiqindilarni kamaytirish, energiya va suv resurslaridan samarali foydalanish, qayta tiklanadigan energiya manbalaridan foydalanish, hamkorlik va monitoring tizimlari o'rganilgan. Sirkulyar iqtisodiyot tamoyillarini joriy etgan korxonalar chiqindilarni 30–40%, energiya va suv sarfini 20–25% qisqartirishga erishgan. Tadqiqot shuni ko'rsatadiki, sirkulyar iqtisodiyot nafaqat atrof-muhitni himoya qilish, balki korxonalarining raqobatbardoshligini oshirish va xarajatlarni qisqartirishda muhim rol o'ynaydi. Xorijiy tajribalar sirkulyar iqtisodiyotning xizmat ko'rsatish sohasida qo'llanilishi iqtisodiy samaradorlikni oshirish, resurslarni tejash va ekologik ta'sirni kamaytirish imkoniyatlarini yaratishini tasdiqlaydi. Ushbu yondashuvlar O'zbekiston xizmat ko'rsatish korxonalarini uchun amaliy ahamiyatga ega bo'lib, ularni joriy etish orqali barqaror rivojlanish va resurs samaradorligini oshirish mumkin.

Kalit so'zlar: sirkulyar iqtisodiyot, xizmat ko'rsatish korxonalarini, HoReCa, chiqindilarni kamaytirish, energiya tejash, barqaror rivojlanish, xorijiy tajribalar.

Abstract

This article analyzes the application of the circular economy in service enterprises, especially in the HoReCa (hotel, restaurant, cafe) and hotel-tourism sectors, and its economic and environmental efficiency based on the best practices of foreign countries. The study examines practical approaches of enterprises in Finland, the USA, Brazil, the Maldives and other countries, including waste reduction, efficient use of energy and water resources, use of renewable energy sources, cooperation and monitoring systems. Enterprises that have implemented the circular economy have achieved a reduction in waste by 30–40%, and energy and water consumption by 20–25%. The study shows that the circular economy plays an important role not only in protecting the environment, but also in increasing the competitiveness of enterprises and reducing costs. Foreign experience confirms that the application of the circular economy in the service sector creates opportunities for increasing economic efficiency, saving resources and reducing environmental impact. These approaches are of practical importance for Uzbek service enterprises, and their implementation can lead to sustainable development and increased resource efficiency.

Keywords: circular economy, service enterprises, HoReCa, waste reduction, energy saving, sustainable development, foreign experiences.

Аннотация

В данной статье анализируется применение принципов циркулярной экономики на предприятиях сферы услуг, особенно в секторах HoReCa (гостиницы, рестораны, кафе) и гостинично-туристическом секторе, а также ее экономическая и экологическая эффективность на основе передового опыта зарубежных стран. В исследовании рассматриваются практические подходы предприятий Финляндии, США, Бразилии, Мальдив и других стран, включая сокращение отходов, эффективное использование энергетических и водных ресурсов, использование возобновляемых источников энергии, сотрудничество и системы мониторинга. Предприятия, внедрившие принципы циркулярной экономики, достигли сокращения отходов на 30–40%, а потребления энергии и воды — на 20–25%. Исследование показывает, что циркулярная экономика играет важную роль не только в защите окружающей среды, но и в повышении конкурентоспособности предприятий и снижении издержек. Зарубежный опыт подтверждает, что применение принципов циркулярной экономики в сфере услуг создает возможности для повышения экономической эффективности, экономии ресурсов и снижения воздействия на окружающую среду. Эти подходы имеют практическое значение для узбекских предприятий сферы услуг, а их внедрение может привести к устойчивому развитию и повышению эффективности использования ресурсов.

Ключевые слова: циркулярная экономика, предприятия сферы услуг, HoReCa, сокращение отходов, энергосбережение, устойчивое развитие, зарубежный опыт.

KIRISH

O‘zbekiston iqtisodiyoti rivojlanishining hozirgi bosqichida xizmat ko‘rsatishning miqdori va sifatiga qo‘yiladigan talablar ortib bormoqda. Bu esa xizmat ko‘rsatish sohasida iqtisodiy o‘shish omillarini aniqlash va iqtisodiy samaradorlikka erishish zaruriyatini keltirib chiqaradi. Shuningdek, xizmat ko‘rsatuvchi korxonalarining milliy va xalqaro bozorlardagi o‘rni va raqobatbardoshligini oshirish, xizmatlar sifatini oshirish hisobiga ularning eksporti hajmini oshirish sohada iqtisodiy o‘shishga erishishda muhim omil bo‘lmoqda[1].

Xizmat ko‘rsatish sohasida sirkulyar iqtisodiyotning tatbiqi, nafaqat ekologik, balki iqtisodiy samaralarni ham oshirishi mumkin. Shu bilan birga, soha bo‘yicha amalga oshirilgan tahlil va mavjud statistik ma‘lumotlar sirkulyar iqtisodiyot modelining samaradorligini va uning xizmat ko‘rsatish korxonalari uchun qanday imkoniyatlar yaratishini ko‘rsatmoqda.

Xizmat ko‘rsatish sektori statistik ma‘lumotlarga ko‘ra, xizmat ko‘rsatish korxonalari global iqtisodiyotda resurslarni ko‘p iste‘mol qiladigan sohalardan biridir. Masalan, Birlashgan Millatlar Tashkiloti (BMT) hisobotiga ko‘ra, global energiya iste‘molining 60% dan ortig‘i xizmat ko‘rsatish sektoriga to‘g‘ri keladi. Bunga mehmonxona biznesi, restoranlar, transport va savdo sohalaridagi energiya sarfi sabab bo‘lmoqda. Shu bilan birga, soha bo‘yicha chiqindilarning aksariyati (qog‘oz,

plastmassa, oziq-ovqat chiqindilari) hali to'liq qayta ishlanmaydi va tabiatga zarar yetkazadi.

Sirkulyar iqtisodiyot modelini joriy etgan xizmat ko'rsatish korxonalarini nafaqat ekologik foyda olish, balki iqtisodiy jihatdan ham sezilarli darajada foyda ko'rmoqda. Masalan, Euromonitor International 2023-yilda e'lon qilgan hisobotda sirkulyar iqtisodiyotni tatbiq etgan korxonalar o'z chiqindilarini 30% ga kamaytirganini ko'rsatdi. Bu orqali xizmat ko'rsatuvchi korxonalar nafaqat resurslarni tejashga erishdilar, balki materiallar va energiyalarga bo'lgan xarajatlarini ham 20-25% ga qisqartirdilar [2].

Palgrave Macmillan tomonidan nashr etilgan yangi *Wealth to Wealth* kitobida e'lon qilingan Accenture Strategy tadqiqoti shuni ko'rsatadiki, bugungi biznes amaliyotlari 2030-yilga kelib tabiiy resurslarga bo'lgan talab va taklif o'rtasidagi global tafovutni sakkiz milliard tonnaga yetkazishga yordam beradi [3].

Sirkulyar iqtisodiyotning potentsial iqtisodiy va ekologik foydalariga qaramay [4], firmalar aylanma biznes modellarini qabul qilish va barqaror qiymat yaratish masalalarini hal qilishda qiynalmoqdalar [5]. Sirkulyar iqtisodiyotga o'tishdagi asosiy qiyinchilik keng doiradagi manfaatdor tomonlar bilan hamkorlik qilish va ma'lumot almashishdir [6].

Sirkulyar harakat pedagogik koordinatori Edson Grandisolining so'zlariga ko'ra, tadqiqot shuni ko'rsatadiki, aylanma iqtisodiyot tadbirkorlik madaniyatining bir qismidir, chunki bu tushuncha allaqachon tadbirkorlarning shaxsiy hayotida qo'llaniladi. Shaxsiy va biznes tamoyillarining bir qismi bo'lgan mentalitetning aralashmasi mavjud. Ammo sirkulyar amaliyotlarning natijalariga qarash zarur, chunki ular shuni ko'rsatadiki, barqarorroq bo'lish har doim ham xarajatlarni ko'paytirishni anglatmaydi, aksincha. Bar va restoranlarga kelsak, bu operatsion xarajatlarni kamaytirish bilan chambarchas bog'liq bo'lib, bu barqarorlikni iqtisodiy samaradorlik bilan birlashtirish mumkinligini ko'rsatadi va boshqa sohalarni ham shunday qilishga ilhomlantiradi [7].

Edson tomonidan ta'kidlangan aylanma amaliyotlar qatorida chiqindilarni boshqarish, masalan, bir martalik mahsulotlarni bardoshli mahsulotlar bilan almashtirish va retseptlarda oziq-ovqatning barcha qismlaridan foydalanish kiradi. O'rtacha hisobda restoranlarning kundalik faoliyatida ishlab chiqarilgan chiqindilarning 50 % organik hisoblanadi. Oddiy chiqindilarga boshqa yo'nalish berilganda, aylanma iqtisodiyot amaliyotiga murojaat qilinadi [7].

Chiqindilarni kompostlash ham ta'kidlangan amaliyotdir. Restoran uchun elektr kompostlagich, ya'ni chiqindilarni biogazga aylantiradigan uskuna, qiziqarli investitsiya bo'lishi mumkin.

Sirkulyar amaliyotlarni qo'llashni istagan bar va restoranlar uchun Edson quyidagi maslahatlarni beradi [7]:

1. Xabardorlik. Birinchi qadam — sirkulyar iqtisodiyot tushunchalarini va ularning biznesga qanday qo'llanilishini tushunish. Nazariyadan tashqari, sheriklar, yetkazib beruvchilar va aylanmalikka aloqador barcha shaxslardan ma'lumot to'plash tavsiya etiladi. Gap odamlar bilan suhbatlashish, ular nima qilayotganini, nima uchun

qilayotganini hamda qisqa, o'rta va uzoq muddatli foydani tushunish haqida boradi. Buni Circular Academy kursi orqali amalga oshirish mumkin. Bu bepul bo'lib, hamma uchun ochiq.

2. Moslashuvlarni baholash. Sirkulyarlik g'oyalarini anglagandan so'ng, keyingi qadam sirkulyar modelga mumkin bo'lgan moslashuvlarni joriy etishdan iborat. Bunga boshqaruv va operatsion yaxshilanishlardan tortib yetkazib beruvchilar bilan munosabatlarga bo'lgan jarayonlar kiradi. Qayta foydalanish uchun yomg'ir suvini yig'ish, menyudagi oziq-ovqatning barcha qismlaridan foydalanish va chiqindilarga qarshi kurashish shular jumlasidandir.

3. Aylanmani tanlang. Iloji boricha sirkulyar hamkorlarga ustunlik berish lozim. Sirkulyarlik ekologik jihatdan yetishtirilgan mahsulotlarning mahalliy yetkazib beruvchilarini tanlash bilan bog'liq. Bu biroz qimmatroq bo'lishi mumkin, shu sababli moliyaviy jihatni baholash muhimdir. Biroq mahalliy agroekologik sherikni tanlash orqali uzoq hududlardan oziq-ovqat olib kelish kamayadi va boshqa aylanma bizneslar qo'llab-quvvatlanadi.

4. Qadriyatlarni baham ko'ring. Aylanmalik tamoyillaridan biri biznes, yetkazib beruvchilar, mijozlar va investorlarni o'z ichiga olgan qo'shma mas'uliyat zanjirini shakllantirishdir. Shu bois g'oyalar va qadriyatlarni barcha ekotizim ishtirokchilari bilan muntazam baham ko'rish zarur. Sirkulyar nuqtayi nazar, ma'lumot va yangi amaliyotlar mijozlar, yetkazib beruvchilar hamda xodimlar bilan ochiq tarzda ulashilishi kerak. Xabardor xodimlarni tayyorlash va sirkulyar qadriyatlarga amal qiladigan sheriklarni izlash ushbu jarayonning muhim sharti hisoblanadi.

METODOLOGIYA

Ushbu tadqiqot sifat (qualitative) va miqdoriy (quantitative) tahlil elementlarini o'z ichiga olgan aralash (mixed-methods) tadqiqotdir. Asosan tahliliy (analitik) va deskriptiv (tasvirlovchi) yondashuv qo'llanilgan bo'lib, xorijiy davlatlarning sirkulyar iqtisodiyotni xizmat ko'rsatish sohasida qo'llash tajribalari tizimli ravishda o'rganilgan. Ushbu tadqiqot tizimli, qiyosiy va tahliliy yondashuv orqali xorijiy davlatlarning sirkulyar iqtisodiyotni xizmat ko'rsatish sohasida qo'llash tajribalarini kompleks o'rganishga qaratilgan bo'lib, natijalar O'zbekiston sharoitida amaliy qo'llash uchun asos bo'la oladi.

TAHLIL VA NATIJALAR

HoReCa¹ sektoridagi chiqindilar muammosi. Oxirgi yillarda mehmondo'stlik sanoati rivojlanmoqda, ammo uning chiqindilar muammosi ham shunga mos ravishda o'sib bormoqda. Ma'lumotlarga qaraganda, restoranlar, mehmonxonalar va kafelar juda ko'p miqdorda chiqindilar hosil qiladi. Faqat, 2021-yilda global HoReCa sektori butun dunyo bo'ylab isrof qilingan 1,03 milliard tonna oziq-ovqatning 28 foizi uchun hissa qo'shgan. Mehmonxonalar har yili yana 290 ming tonna chiqindi hosil qiladi, buning uchdan bir qismi mukammal sifatli oziq-ovqat mahsulotlaridir.

¹ HoReCa - bu mehmonxona, restoran va kafe/ovqatlanishning qisqartmasi bo'lib, mehmonxonalar, restoranlar, barlar, kafelar va ovqatlanish xizmatlarini o'z ichiga olgan mehmondo'stlik sanoatini anglatadi. Bu atama turar joy va ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatishga, shuningdek, mijozlar uchun noyob muhit va qulaylik yaratishga qaratilgan sohani qamrab oladi.

Oziq-ovqat qoldiqlaridan tashqari, bir martalik ishlatiladigan plastmassalar, qayta ishlash tizimining yo‘lga qo‘yilmagani va samarasiz ta‘minot zanjirlari ushbu chiqindilarning katta qismi chiqindixonalarga tushib ketishiga yoki undan ham yomoni, yoqib yuborilishiga olib keladi. Bu holat havo va ekotizimlarning ifloslanishiga sabab bo‘lmoqda. Agar ushbu jarayon davom etsa, atrof-muhitga yetkaziladigan zarar qaytarib va tiklab bo‘lmaydigan darajaga yetishi mumkin.

HoReCa sektorida barqarorlik masalasi muhokama etilganda, sirkulyar iqtisodiyot kuchli vosita sifatida namoyon bo‘lmoqda. An‘anaga ko‘ra, chiziqli iqtisodiyot modeli amal qiladi, ya‘ni resurslar mahsulotlar ishlab chiqarish uchun ishlatiladi, mahsulotlar iste‘mol qilinadi, so‘ng chiqindiga aylanadi va oxir-oqibat tashlab yuboriladi.

Biroq sirkulyar iqtisodiyot resurslar va mahsulotlarni qayta tiklash, qayta ishlatish hamda qayta ishlashga yo‘naltirilgan bo‘lib, shu orqali chiqindilar hosil bo‘lishini minimallashtiradi. Ayrim hollarda esa chiqindilar yangi mahsulotlar uchun resursga aylanadi (1-jadval).

1-jadval.

Restoranlar chiqindilarni kamaytirish tajribalari [8]

Korxonalar	Mamlakat	Asosiy yondashuv	Natijalar
Nolla	Finlandiya	<ul style="list-style-type: none"> - Axlal qutilaridan butunlay voz kechish - Mahalliy yetkazib beruvchilar bilan ishlash - Bir martalik qadoqlovlardan voz kechish - Oklin kompostlash mashinasi ishlatish 	<ul style="list-style-type: none"> - Ochilgandan keyin 2 hafta ichida chiqindilarni 80% kamaytirish. - Organik chiqindilarni tuproqni yaxshilovchi materialga aylantirish
Loop	Finlandiya	<ul style="list-style-type: none"> - Supermarketlardan ortiqcha oziq-ovqatni yig‘ish. - Estetik sabablarga ko‘ra rad etilgan mahsulotlarni ishlatish 	<ul style="list-style-type: none"> - Har kuni 600 kg ortiqcha oziq-ovqatni qayta ishlash - 200 million yevrolik iqtisodiy qiymat tejash imkoniyati
IKEA	50 mamlakat (400+ do‘kon)	<ul style="list-style-type: none"> - Winnow dasturini ishlatish - O‘simlik asosidagi alternativ taomlar yaratish - Regenerativ va adolatli ishlab chiqarilgan mahsulotlar sotib olish 	<ul style="list-style-type: none"> - Bir necha oy ichida 1 million taom tejash - Oshxona ishchilarining 50% uyda ham ovqatni kamaytirishga ilhomlanish
Blue Hill at Stone Barns	AQSH (Massachusetts)	<ul style="list-style-type: none"> - Regenerativ dehqonchilik amaliyotlari - Hayvonlar va almashlab ekishni joriy etish. - Ferma mahsulotlari asosida menyu tuzish 	<ul style="list-style-type: none"> - Tuproq unumdorligini tiklash - Qishloq xo‘jaligi yerlarini regeneratsiya qilish - Ozuqa ekinlari (masalan, javdar)dan innovatsion taomlar yaratish
Kichik bar va restoranlar (MEI, ME, EPP)	Braziliya	<ul style="list-style-type: none"> - Chiqindilarni kamaytirish - Bir martalik mahsulotlarni bardoshli mahsulotlar bilan almashtirish - Retseptlarda oziq-ovqatning barcha qismlarini ishlatish 	<ul style="list-style-type: none"> - Operatsion xarajatlarni kamaytirish - 48% ichki motivatsiya asosida sirkulyar amaliyotlarni qo‘llash

Aylanma iqtisodiyotga moslashgan bizneslar xarajatlarni tejash, chiqindilar ishlab chiqarishni minimallashtirish va atrof-muhitga ta'sirni kamaytirishi mumkin. Aksincha, sirkulyar iqtisodiyotga moslasha olmaydigan kompaniyalar resurslar tanqisligi, chiqindilarning ko'payishi va barqarorlik muammolari bilan kurashadilar.

Global iqtisodiyotda sirkulyar iqtisodiyotning o'sishi tobora kuchaymoqda. Circularity Gap Report 2024 ma'lumotlariga ko'ra, jahon iqtisodiyotining faqat 8,6% qismi sirkulyar iqtisodiyot modeliga asoslangan. Bu o'rinda xizmat ko'rsatish sohasining ulushi yirik bo'lib, sohani sirkulyar iqtisodiyotga moslashtirish orqali global chiqindilarni 50% ga kamaytirish imkoniyati mavjud. Shuningdek, sirkulyar iqtisodiyot modelini keng qo'llash orqali global iqtisodiyotda 4 trillion dollar miqdorida yangi biznes imkoniyatlari yaratish mumkinligi taxmin qilinmoqda (2-jadval) [9].

2-jadval.

Restoranlarda sirkulyar iqtisodni rivojlantirish falsafalari va o'ziga xosligi[8]

Rivojlantirish falsafalari	Korxonalar	Mamlakat	O'ziga xosligi:
Nol chiqindi falsafasi	Nolla	Finlandiya	<ul style="list-style-type: none"> • Qayta ishlangan materiallardan interyerlar, idish-tovoqlar yasash. • Ko'rgazma sanoatidan qoldiq yog'ochdan stullar tayyorlash. • Pishirish yog'ini 200 litrli qayta ishlatiladigan idishlarda yetkazish. • Qayta ishlangan plastmassadan salfetka tayyorlash. • Havikkimestari ilovasi orqali oziq-ovqat xaridini nazorat qilish.
Ortiqcha oziq-ovqatni qayta tiklash falsafasi	Loop	Finlandiya	<ul style="list-style-type: none"> • 6 ta yetkazib beruvchi/supermarket bilan hamkorlik. • Ortiqcha oziq-ovqatdan gurme taomlar, hunarmandchilik muzqaymoqlari tayyorlash. • Qolgan oziq-ovqatni xayriya tashkilotlariga yo'naltirish. • Muqarrar chiqindilarni kompostlash.
Yirik tarmoq operatsiyalari	IKEA	50 mamlakat (400+ do'kon)	<ul style="list-style-type: none"> • Yiliga 660 million kishini ovqatlantirish hajmi. • Klassik köfte va hot-dogning o'simlik alternativalarini yaratish. • Oshxonalarining 35% ga Winnow monitoring dasturini o'rnatish. • Yasmiq, sabzi, karam, kinoa kabi kam uglerod chiqindilovchi ingredientlar ishlatish.
Tuproqni tiklash falsafasi	Blue Hill at Stone Barns	AQSH (Massachusetts)	<ul style="list-style-type: none"> • Oshpaz-faylasuf Den Barber tomonidan boshqariladi. • O'rmonlar bosib olinishini to'xtatish uchun echkilar kiritish. • Pishirilgan echki yelkasini menyuga kiritish. • "Sog'lom tuproq = ajoyib ta'm" falsafasi.
Braziliya kichik biznes tajribasi	Kichik bar va restoranlar (MEI, ME, EPP)	Braziliya	<ul style="list-style-type: none"> • Kundalik faoliyatdagi chiqindilarning 50% organik. • Elektr kompostlagich (biogazga aylantiradigan) ishlatish. • Mahalliy agroekologik yetkazib beruvchilar bilan hamkorlik. • Xodimlarni sirkulyar qadriyatlarga o'rgatish.

Restoranlar sektori ham sirkulyar iqtisodiyot tamoyillaridan foydalangan holda o'z resurslarini tejash va chiqindilarni kamaytirishga muvaffaq bo'lmoqda. WRAP (Waste and Resources Action Programme) tashkiloti tomonidan o'tkazilgan tadqiqotga ko'ra, restoranlar o'z chiqindilarini 30-40% ga kamaytirish orqali yillik xarajatlarni 15% ga qisqartirishga erishgan[10]. Shu bilan birga, ular oziq-ovqat chiqindilarini qayta ishlash va xom ashyo sifatida foydalanishni ko'paytirish orqali foydani oshirgan.

Ilg'or tajribalarni o'rganish davomida restoranlarda sirkulyar iqtisodni rivojlantirishning turli xil prinsiplar va o'ziga xos falsafalarini ajratib ko'rsatishga imkon beradi. Masalan, Finladiyaning ko'p korxonalari amal qiladigan "Nol chiqindi falsafasi" va "Ortiqcha oziq-ovqatni qayta tiklash falsafasi", AQSHning "Tuproqni tiklash falsafasi" kabilar diqqatga sazovordir.

Restoranlarda sirkulyar iqtisodni joriy etish bo'yicha xorijiy ilg'or tajribalarni quyidagicha umumlashtirish mumkin (1-rasm):



1-rasm. Restoranlarda sirkulyar iqtisodni joriy etish guruhlanishi bo'yicha xorijiy ilg'or tajribalari[8]

Biznesda barqaror amaliyotlar haqida gap ketganda, kichik bar va restoran egalari ekologik jihatdan mas'uliyatli namunalar ko'rsatadilar. Abrasel (Braziliya Bar va Restoranlar Assotsiatsiyasi) tomonidan Sebrae bilan hamkorlikda o'tkazilgan "sirkulyar iqtisodiyot diagnostikasi 2023" tadqiqotiga ko'ra, kichik bar va restoranlar (MEI, ME va EPP) chiqindilarni kamaytirish, resurslardan vijdonan foydalanishdan tortib, chiqindilarni qayta ishlatishgacha bo'lgan barqaror boshqaruv amaliyotlarida eng yuqori baholangan. Buning sababi xarajatlarni kamaytirishdir.

Mehmonxona va turizm sektori sirkulyar iqtisodiyot tamoyillarini qo'llashda juda katta potentsialga ega. Green Hotels Association (Yashil Mehmonxonalar Assotsiatsiyasi) tomonidan o'tkazilgan tadqiqotga ko'ra, sirkulyar iqtisodiyotga asoslangan yondashuvlar orqali mehmonxonalar o'z chiqindilarini 40% ga qisqartirgan, energiya iste'molini esa 25% ga kamaytirgan. Shu bilan birga,

mehmonxonalar suvni tejash, ekologik toza mahsulotlar va materiallardan foydalanish orqali xarajatlarni sezilarli darajada qisqartirishga erishgan[11].

Ispaniyada empirik ma'lumotlar shuni ko'rsatadiki, uchinchi darajali sektorda umumiy energiya talabining 35% mehmonxona sektoridan keladi[12], Fransiyada esa bu ko'rsatkich xizmat ko'rsatish sektorida taxminan 18% ni tashkil qiladi[13]. Deng va Burnett tomonidan Gonkong mehmonxonalar bo'yicha o'tkazilgan shunga o'xshash tadqiqotlar shuni ko'rsatdiki, o'rtacha energiya iste'moli yiliga 564 kVt/m² ni tashkil etadi, bu asosan elektr energiyasidan kelib chiqadi[14]. Yevropada Hotel Energy Solutions mehmonxonalar 2000-yilda 39 TVt/s energiya iste'mol qilganini, uning yarmi elektr energiyasi bo'lganini, energiya iste'moli yiliga 200 dan 400 kVt/m² gacha bo'lganini, yiliga o'rtacha 305–330 kVt/m² ni tashkil etganini xabar qildi[15].

Bundan tashqari, mehmonxonalar va boshqa turar joy muassasalarida energiya iste'moli natijasida hosil bo'lgan karbonat angidrid (CO₂) chiqindilari Yevropa Ittifoqiga o'tishni ilgari surish va iqlim o'zgarishiga qarshi kurashishda jiddiy muammo hisoblanadi. Lenzen va boshqalar turizm sektori global CO₂ chiqindilarining 8 foizini tashkil qilishini xabar qilishdi[16]. UNWTO va UNEP (2008) ma'lumotlariga ko'ra, faqat turar joy sektori turizm bilan bog'liq karbonat angidrid chiqindilarining 21 foizi uchun javobgardir[17], bu ko'rsatkich 2035-yilga kelib 25 foizgacha ko'tarilishi prognoz qilinmoqda[18].

3-jadval.

Mehmonxonalarda chiqindilarni kamaytirish va resurslarni tejash tajribalari

	Korxonalar	Joylashuv	Asosiy yondashuv	Natijalar	O'ziga xosligi:
Energiya tejash - LED yoritish tizimi.	Hilton Hawaiian Village	Gavayi, AQSH	<ul style="list-style-type: none"> - 100% LEDga o'tish - Harakat sensorlari o'rnatish. - Avtomatik xiralash/o'chirish tizimi 	<ul style="list-style-type: none"> - 20,000+ LED lampa va chiroq o'rnatildi. - Yillik tejash: 1,3 million dollar - Bo'sh maydonda avtomatik o'chish 	<ul style="list-style-type: none"> • Harakat sensorlari bilan aqlli boshqaruv • Maydonda odam yo'qligida avtomatik xiralash • HSM shartnomalar orqali iqtisodiy samaradorlik
	Hilton Properties	Butun dunyo	<ul style="list-style-type: none"> - Global LED yoritishga o'tish dasturi. - AQSh LED provayderlari bilan shartnomalar 	<ul style="list-style-type: none"> - Energiya sarfini kamaytirish - Uzoq muddatli kommunal xarajatlarni tejash. - Mehmonlar tajribasini yaxshilash 	
Qayta tiklanadigan energiya - Quyosh panellari	Waldorf Astoria Maldives	Maldiv orollari	<ul style="list-style-type: none"> - Keng quyosh energiyasi tizimi - Dizel yoqilg'isini almashtirish 	<ul style="list-style-type: none"> - Dizel sarfini yiliga 550,000 litr kamaytirish - CO₂ chiqindilarini yiliga 1,5 million kg kamaytirish - 121 million smartfon zaryadiga teng tejash 	<ul style="list-style-type: none"> • Orol sharoitida dizelga alternativa • Katta hajmdagi uglerod chiqindilarini kamaytirish

	Korxonona	Joylashuv	Asosiy yondashuv	Natijalar	O'ziga xosligi:
	Hilton (EMEA va APAC)	Yevropa, Sharqiy O'rta va Osiyo-Tinch okeani	<ul style="list-style-type: none"> - Quyosh panellari o'rnatish - 100% qayta tiklanadigan energiya shartnomalar 	<ul style="list-style-type: none"> - Amerika mintaqasida 3 baravar ko'payish - EMEA mintaqasida boshqariladigan mehmonxonalarining 30% qamrovi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintaqalarga moslashtirilgan yechimlar
Suv resurslarini tejash va boshqarish	Conrad Dubai	Dubay, BAA	<ul style="list-style-type: none"> - AIRWATER bilan hamkorlik - Havodan mashinalari o'rnatish. - Havodan namlik chiqarish texnologiyasi 	<ul style="list-style-type: none"> - 24 soatda 100 litr toza suv ishlab chiqarish. - Har bir birlik uchun 60 litr saqlash - Minimal energiya sarfi - Suv tanqisligi yuqori mintaqada mustaqillik 	<ul style="list-style-type: none"> • Havodan suv olish innovatsion texnologiyasi • Jamiyatga ijtimoiy ta'sir ko'rsatish • Suv tanqisligi muammolarini hal qilish
	Hilton Properties	Butun dunyo	<ul style="list-style-type: none"> - Suv samaradorligi qo'llanmasi (2024). - Yuqori samarali armature. - Qurg'oqchilikka chidamli o'simliklar. - Suvni yig'ish va qayta ishlash 	<ul style="list-style-type: none"> - Suvdan foydalanishni kamaytirish - Xarajatlarni qisqartirish - HSM shartnomalar orqali samarali kelishuvlar 	
	Tempo by Hilton	Jamiyat loyihalari	<ul style="list-style-type: none"> - Hilton Global Foundation hamkorligi. - Planet Water Foundation bilan ishlash. - AquaTowers o'rnatish 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 ta AquaTower o'rnatildi. - Soatiga 1,000 litr suv ishlab chiqarish - Kundalik 1,800 kishi ehtiyojini qondirish 	
Bioxilma-xillikni saqlash va ekologiya	Embassy Suites Denton Convention Center	Texas, AQSH	<ul style="list-style-type: none"> - Trinity River Audubon Society hamkorligi. - Denton County Master Gardeners bilan ishlash. - Texasning mahalliy dashtini tiklash - Monokultura o'tlarini almashtirish 	<ul style="list-style-type: none"> - Mahalliy ekotizimni tiklash. - Kapalaklar, asalarilar, qushlarni qo'llab-quvvatlash - 4 ta asalari uyasi o'rnatish. - Gullab-yashnayotgan mini bog' yaratish. - Og'ir suv va kimyoviy larni kamaytirish 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahalliy hamjamiyat tashkilotlari bilan uzoq muddatli hamkorlik • Asalarichilik orqali biodiversitetni qo'llab-quvvatlash • Mehmonlar uchun o'quv-ekologik tajriba • Global standartlar va mahalliy moslashuv
	Hilton (WWF bilan)	Global	<ul style="list-style-type: none"> - Jahon yovvoyi tabiat jamg'armasi bilan hamkorlik - Biologik xilma-xillik ko'rsatmalari. - Ekologik sezgir joylar bo'yicha mehmonlar uchun ma'lumot. - Dengiz va quruqlik xavf xaritalari 	<ul style="list-style-type: none"> - Mehmonxonada rivojlantirishda biologik xilma-xillikni hisobga olish - Ekologik jihatdan javobgar sayohat. - Mahalliy ekotizimlarni himoya qilish 	

Hotel Energy Solutions ma'lumotlariga ko'ra, mehmonxonalar tomonidan iste'mol qilinadigan energiyaning katta qismi qazilma yoqilg'ulardan olinadi, bu esa Yevropa mehmonxonalari tomonidan iste'mol qilinadigan 39 TWt/soat energiyadan yiliga 10 million tonnadan ortiq CO₂ chiqindilariga olib keladi[19]. Gössling va boshqalar ta'kidlaganidek, turizm sanoati uchun sirkulyar iqtisodiyot ga o'tish va sof

nol chiqindilarga erishishda asosiy qiyinchilik karbonat angidrid va boshqa issiqxona gazlarini boshqarishdir[20]. Iqlim o'zgarishiga samarali moslashish ko'plab manfaatdor tomonlarning faol ishtirokini talab qiladi, bu esa sektorning dekarbonizatsiya sa'y-harakatlariga sodiqligini talab qiladi. Nolinchi maqsadlarga erishish uchun turizm sanoati sezilarli o'zgarishlarni boshdan kechirishi va iqlim inqirozini hal qilish bo'yicha kengroq siyosiy kun tartibiga mos kelishi kerak (3-jadval) [21].

XULOSA VA TAKLIFLAR

Tadqiqotlar natijasida mehmonxonalar uchun asosiy strategiyalar aniqlandi:

1. Energiya samaradorligi: LED yoritish, aqlli boshqaruv tizimlari, qayta tiklanadigan energiya.

2. Suv resurslarini boshqarish: Yuqori samarali armatura, suvni qayta ishlash, innovatsion texnologiyalar.

3. Bioxilma-xillik: Mahalliy ekotizimlarni qo'llab-quvvatlash, WWF bilan hamkorlik.

4. Hamkorliklar: Tashqi tashkilotlar, yetkazib beruvchilar, jamiyat bilan ishlash.

5. Monitoring: Doimiy o'lchash va tahlil qilish tizimlarini joriy etish.

Kuzatuvlar natijasida kutilayotgan global tendensiyalar quyidagilarni belgilash mumkin. Xizmat ko'rsatish korxonalarida, xususan HoReCa va mehmonxona-turizm sohalarida sirkulyar iqtisodiyotni joriy etishning xorijiy tajribasi uning iqtisodiy va ekologik jihatdan samaradorligini aniq ko'rsatmoqda. Tahlillar shuni ko'rsatadiki, sirkulyar yondashuv orqali korxonalar chiqindilarni 30–40% ga kamaytirish, energiya va suv sarfini 20–25% tejash, shu bilan birga xarajatlarni sezilarli darajada qisqartirish imkoniyatiga ega. Restoranlar sohasida "nol chiqindi", "oziq-ovqatni qayta tiklash" kabi falsafalar asosida Finlandiya, AQSH, Braziliya kabi davlatlarda chiqindilarni minimallashtirish va resurslarni qayta ishlash bo'yicha muvaffaqiyatli amaliyotlar yo'lga qo'yilgan. Mehmonxonalarda esa energiya samaradorligi (LED, quyosh panellari), suvni qayta ishlash, bioxilma-xillikni saqlash kabi strategiyalar qo'llanilib, barqarorlik va iqtisodiy foyda bir vaqtda ta'minlanmoqda. Xalqaro tadqiqotlar va amaliyotlar sirkulyar iqtisodiyotning nafaqat atrof-muhit, balki biznes barqarorligi uchun ham muhim omil ekanligini tasdiqlaydi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. Mukhammadiyev, K., & Ahmatova, M. (2025). Ways To Effectively Use Resources In The Service Sector. *Современные подходы и новые исследования в современной науке*, 4(5), 33–37. Извлечено от <https://inlibrary.uz/index.php/canrms/article/view/83464>

2. <https://www.euromonitor.com/>

3. <https://newsroom.accenture.com/news/2015/the-circular-economy-could-unlock-4-5-trillion-of-economic-growth-finds-new-book-by-accenture#:~:text=NEW%20YORK;%20Sept%202028%2C%202015,for%20much%20of%20their%20lives.>

4. Lieder, M. and Rashid, A. (2016) Towards circular economy implementation: a comprehensive review in context of manufacturing industry. *Journal of Cleaner Production*, 115, 36–51. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2015.12.04/>
5. Geissdoerfer, M., Morioka, S.N., de Carvalho, M.M., and Evans, S. (2018) Business models and supply chains for the circular economy. *Journal of Cleaner Production*, 190, 712–721. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.04.159>.
6. Hansen, E.G. and Schmitt, J.C. (2021) Orchestrating cradle-to-cradle innovation across the value chain: overcoming barriers through innovation communities, collaboration mechanisms, and intermediation. *Journal of Industrial Ecology*, 25, 3, 627–647. <https://doi.org/10.1111/jiec.13081>.
7. <https://movimentocircular.io/en/blog/small-brazilian-bars-and-restaurants-adopt-circular-economy-practices>
8. Tadqiqotlar asosida muallif ishlanmasi.
9. <https://www.circularity-gap.world/2024>
10. <https://www.wrap.ngo/>
11. <https://www.greenhotels.com/>
12. Dascalaki, E., and C. A. Balaras. 2004. “XENIOS—A Methodology for Assessing Refurbishment Scenarios and the Potential of Application of RES and RUE in Hotels.” *Energy and Buildings* 36, no. 11: 1091–1105. <https://doi.org/10.1016/j.enbuild.2004.03.007>.
13. Zografakis, N., K. Gkillas, A. Pollaki, M. Profylienou, F. Bounialetou, and K. P. Tsagarakis. 2011. “Assessment of Practices and Technologies of Energy Saving and Renewable Energy Sources in Hotels in Crete.” *Renewable Energy* 36, no. 5: 1323–1328. <https://doi.org/10.1016/j.renene.2010.10.015>.
14. Deng, S. M., and J. Burnett. 2000. “A Study of Energy Performance of Hotel Buildings in Hong Kong.” *Energy and Buildings* 31: 7–12. [https://doi.org/10.1016/s0378-7788\(98\)00067-x](https://doi.org/10.1016/s0378-7788(98)00067-x).
15. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/sd.3432#:~:text=>
16. Lenzen, M., Y. Sun, F. Faturay, Y.-P. Ting, A. Geschke, and A. Malik. 2018. “The Carbon Footprint of Global Tourism.” *Nature Climate Change* 8: 522–528. <https://doi.org/10.1038/s41558-018-0141-x>.
17. UNEP. 2016. United Nations Environment Programme: Annual Report 2015. World Tourism Organization. https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/7544/-UNEP_2015_Annual_Report-2016UNEP-AnnualReport-2015-
18. UNWTO and UNEP. 2008. Climate Change and Tourism. Responding to Global Challenges. World Tourism Organization. <https://doi.org/10.18111/9789284412341>.
19. Hotel Energy Solutions. 2011. Analysis on Energy Use by European Hotels: Online Surveys and Desk Research. Hotel Energy Solutions project publications First edition 2010, revised version 2011. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284414970>.

20. Gössling, S., M. Balas, M. Mayer, and Y.-Y. Sun. 2023. "A Review of Tourism and Climate Change Mitigation: The Scales, Scopes, Stakeholders and Strategies of Carbon Management." *Tourism Management* 95: 104681. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2022.104681>.

21. Lopes, H. S., P. Remoaldo, V. Ribeiro, and J. Martín-Vide. 2022. "The Use of Collaborative Practices for Climate Change Adaptation in the Tourism Sector Until 2040—A Case Study in the Porto Metropolitan Area (Portugal)." *Applied Sciences* 12, no. 12: 5835. <https://doi.org/10.3390/app12125835>.

22. ММ Кадирова. [Туризм-основная движущая сила социально-экономического развития общества](#). *Мировая наука*, 322-325

23. EA Farmonovna, KM Matyakubovna, KS Habibulloevna. [The role of the tourism national crafts in Bukhara region](#). *European science*, 15-16

24. Rustamovna, Turobova Hulkar, and Narzullayeva Gulchehra Salimovna. "Possibilities Of Bio Economic Development In Uzbekistan." *European Multidisciplinary Journal Of Modern Science* 4 (2022): 860-866.

25. Turobova, H., & Amonov, S. (2024). Ecological entrepreneurship as a sustainable business model. *Miasto Przysz/osci*, 47, 466-476.



Marketing

ilmiy, amaliy va ommabop jurnali

Muharrir:

Ingliz tili muharriri:

Rus tili muharriri:

Musahhih:

Sahifalovchi va dizaynerlar:

Xakimov Ziyodulla Axmadovich

Tursunov Boburjon Ortiqmirzayevich

Kaxramonov Xurshidjon Shuxrat o'g'li

Karimova Shirin Zoxid qizi

Sadikov Shoxrux Shuxratovich

Abidjonov Nodirbek Odijon o'g'li

2026-yil, yanvar, 1-son

© Materiallar ko'chirib bosilganda "Marketing" ilmiy, amaliy va ommabop jurnali manba sifatida ko'rsatilishi shart. Jurnalda bosilgan material va reklamalardagi dalillarning aniqligiga mualliflar mas'ul. Tahririyat fikri har vaqt ham mualliflar fikriga mos kelavermasligi mumkin. Tahririyatga yuborilgan materiallar qaytarilmaydi.

Mazkur jurnalda maqolalar chop etish uchun quyidagi havolalarga murojaat qilish mumkin. Ilmiy maqola, ommabop maqola, reklama, hikoya va boshqa ilmiy-ijodiy materiallar yuborishingiz mumkin.

Materiallar va reklamalar pullik asosda chop etiladi.

Elektron pochta:

info@marketingjournal.uz

Tel.:

+998977838464, +998939266610

Jurnalning rasmiy sayti: <https://marketingjournal.uz>

Marketing jurnali O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi huzuridagi **Oliy attestatsiya komissiyasi rayosatining 2024-yil 04-oktabrdagi 332/5 sonli qarori** bilan milliy ilmiy nashrlar ro'yxatiga kiritilgan



"Marketing" ilmiy, amaliy va ommabop jurnali 2024-yil 15-martdan O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Administratsiyasi huzuridagi Axborot va ommaviy kommunikatsiyalar agentligi tomonidan **C-5669517** reyestr raqami tartibi bo'yicha ro'yxatdan o'tkazilgan. **Litsenziya raqami: №240874**



"Marketing" ilmiy, amaliy va ommabop jurnalining xalqaro darajasi: **9710**. GOCT 7.56-2002 " Seriyali nashrlarning xalqaro standart raqamlanishi" davlatlataro standartlari talablari. **Berilgan ISSN tartib raqami: 3060-4621**