



# Turizm Akademik Dergisi

## Tourism Academic Journal

www.turizmakademik.com



## Şanlıurfa İlinin Gastronomi Turizm Potansiyelinin SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi\*

Mustafa AKTURFAN<sup>a\*\*</sup>, Ümit SORMAZ<sup>b</sup>, İbrahim ÇEKİÇ<sup>c</sup>

<sup>a</sup> Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, KARAMAN, E-mail: mustafaakturfan@kmu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-3918-9894

<sup>b</sup> Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya/TÜRKİYE, E-mail: usormaz@erbakan.edu.tr & Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Bişkek/ KIRGIZİSTAN, E-mail: umit.sormaz@manas.edu.kg, ORCID: 0000-0001-7514-1500

<sup>c</sup> Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, GAZİANTEP, E-mail: İbrahim.cekic@gibtu.edu.tr, ORCID:0000-0001-7375-1866

### Öz

Gastronomi turizmi kapsamında bir destinasyonun tanıtımının yapılması, yerel gastronomik ürünlerin pazarlanması ve gastronomik kimliğin oluşturulması gibi unsurlar önem arz etmektedir. Bu çalışmada, Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizmi açısından mevcut durumunun incelenmesi, bölgenin sahip olduğu içsel (güçlü ve zayıf yönleri) ve dışsal (fırsatlar ve tehditleri) faktörlerin belirlenmesi ve sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmış; bu bağlamda Şanlıurfada faaliyet gösteren restoran ve otel işletmelerinin yiyecek ve içecek departmanlarında (F&B) yönetici pozisyonunda çalışan 47 turizm profesyoneli ile gönüllülük esaslı gözetilerek görüşmeler yapılmıştır. Araştırma sonucunda; Şanlıurfanın gastronomi turizmine ilişkin içsel (güçlü ve zayıf yönler) 25 faktörün 8; dışsal (fırsatlar ve tehditleri) 23 faktörün ise 7 kategori altında kümelendiği tespit edilmiştir. SWOT analizi doğrultusunda turizm paydaşları ve yerel yönetimlerin katılımları ve destekleri ile Şanlıurfa Turizm Kalkınma ve Eylem Planı'nın hazırlanması ve etkin bir biçimde yürütülmesi önerilmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Turizm, Gastronomi turizmi, SWOT analizi, Şanlıurfa .

### Evaluation of Gastronomy Tourism Potential of Şanlıurfa Province with SWOT Analysis

### Abstract

Within the scope of gastronomy tourism, factors such as promoting a destination, marketing local gastronomic products and creating a gastronomic identity are important. In this research, it is aimed to examine the current situation of Şanlıurfa in terms of gastronomy tourism, to determine the internal (strengths and weaknesses) and external (opportunities and threats) factors of the region and to evaluate them in terms of sustainable tourism. In the research, interview technique was used in qualitative research methods; in this context, 47 tourism professionals working in managerial positions in the food and beverage departments (F&B) of restaurants and hotel businesses operating in Şanlıurfa were interviewed on a voluntary basis. As a result of the research, it was determined that 25 internal factors (strengths and weaknesses) and 23 external factors (opportunities and threats) related to Şanlıurfa's gastronomy tourism were clustered under 8 and 7 categories, respectively. In line with the SWOT analysis, it is recommended that a Şanlıurfa Tourism Development and Action Plan be prepared and effectively implemented with the participation and support of tourism stakeholders and local administrations.

**Keywords:** Tourism, Gastronomy tourism, SWOT analysis, Şanlıurfa.

JEL CODE: L83, Z39

*Makalenin Geçmişi:*

Gönderim Tarihi : 13.03.2024

Birinci Düzeltme : 09.05.2024

İkinci Düzeltme : 23.07.2024

Kabul : 08.09.2024

Makale Türü : Araştırma Makalesi

Akturfan, M. & Sormaz, Ü. & Çekiç, İ. (2024). Şanlıurfa İlinin Gastronomi Turizm Potansiyelinin SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi, Turizm Akademik Dergisi, 11 (2), 119-135.

\* Bu çalışma için; Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'ndan (Karar No: 16-2023/288) kararı ile etik kurul onayı alınmıştır.

\*\* Sorumlu yazar e-posta: mustafaakturfan@kmu.edu.tr

## GİRİŞ

Küreselleşme, teknolojinin hızla gelişmesi, insanların boş vaktinin artması (Akova & Çakmak, 2015: 29), farklı kültürleri merak etme (Aslan, Güneren & Çoban, 2014: 5) ve rekreatif etkinliklere katılma arzusu turizm olan ilgiyi her geçen gün arttırmaktadır (Korkutata, 2015: 1). Bu bağlamda turizm devamlı kendisini yenileyen ve gelişen bir sektör haline gelmiştir (Durgun, 2007: 94). Küresel ekonomi içerisinde hızlı bir şekilde büyüyen turizm sektöründen pay almak isteyen ülkeler ziyaretçilerin ihtiyaçlarını karşılamak ve beklentileri doğrultusunda ürün geliştirmek için farklı çalışmalar yapmaktadırlar (Yeşiltaş, Çeken & Öztürk, 2009: 250). Turist profillerindeki değişime göre ziyaretçilerin klasik deniz, kum ve güneş talebi dışında eğlence ve heyecan verici rekreatif etkinlikler ile sağlık, tarih, kültür ve gastronomi gibi unsurları da talep ettikleri görülmektedir (Akın-Acuner, 2006: 1). Bu kapsamda altyapı, sosyo ekonomik durum, kültürel çevre, atmosfer, duygusal imaj, doğal çevre ve misafirperverlik gibi turist beklentilerini yönetmek ve destinasyon hakkında olumlu duygular oluşturmak önem arz etmektedir (Rodriguez del Bosque, San Martin, Collado & Del Mar Garcia, 2009:139-142).

Değişen turist beklentileri doğrultusunda turizm verilerinin analiz edilmesi gerekmektedir. Bu bağlamda dünya turizm verileri değerlendirildiğinde Türkiye sahip olduğu turizm potansiyeli ile ilk on ülke içerisinde yer almaktadır. Türkiye farklı coğrafi özelliklere sahip olması ve kış / yaz turizmi ile alternatif turizm türlerine imkân vermesinden dolayı rakip destinasyonlardan farklılaşmaktadır (Yeşiltaş ve ark., 2009: 251). Türkiye'nin önemli destinasyonları arasında yer alan Şanlıurfa, dünyanın en eski arkeolojik alanı Göbeklitepe, 700 arkeolojik sit alanı, yemek kültürü, Ciltaslow olarak tescillenen Halfeti, Balıklıgöl, Harran ve kerpiç evleri gibi turizm unsurları ile dikkat çekmektedir (Değişgel & Bingöl, 2018: 378). İlin sahip olduğu turistik unsurlar düşünüldüğünde potansiyelinin tam anlamıyla yansıtılması ve diğer destinasyonlardan farkının ortaya çıkarılması için SWOT analizinin yapılması gerektiği görülmektedir. SWOT analizi ile turizm sektöründe yer alan işletmeler ve yerel yönetimlerin güçlü ve zayıf yönleri ile potansiyel tehdit ve fırsatlar tespit edilebilmektedir (Birdir, Karakan & Çolak, 2016: 78). Şanlıurfa UNESCO "Dünya Gastronomi Şehirleri" listesine aday bir şehir olarak gastronomi turizminin geliştirilebileceği önemli bir destinasyon olarak görülmektedir. Bu bağlamda gerçekleştirilen araştırmada Şanlıurfa ilinin turizm çekicilik unsurlarına yer verilmiştir. Daha sonra yapılan SWOT analizi sonucu elde edilen bulgular ışığında gastronomi turizminin geliştirilmesi için öneriler sunulmuştur.

## LİTERATÜR TARAMA

Çalışmanın bu bölümünde ilk olarak gastronomi ve gastronomi turizmi kavramları hakkında bilgiler verilmiş; ardından Şanlıurfa ilinin turizm çekiciliklerine yönelik bilgiler sıralanmıştır.

### Gastronomi

İnsanlığın var olduğu andan itibaren temel fizyolojik ihtiyaçlarının başında gelen beslenme (Aksoy & Üner, 2016: 2) ateşin bulunması ve çeşitli mutfak araç-gereçlerinin ortaya çıkması ile gelişmeye devam etmektedir (Özdemir & Dülger-Altın, 2019: 2). Zaman içerisinde beslenme olgusuna verilen önem sonucunda "yiycek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi" olarak tanımlanan gastronomi (Sünnetçioğlu & Özkök, 2017: 586) kavramı ortaya çıkmıştır.

Yunanca "gaster (mide) ve nomas (yasa)" sözcüklerinden meydana gelen gastronomi (Güzel-Şahin & Ünver, 2015: 64) belirli bir kültüre ait yemeklerin üretimi, hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesini yansıtan bu bağlamda yemek kültürleri içerisindeki gelenek ve görenekleri inceleyen (Zengin & Gürkan, 2019: 227; Saruşik & Özbay, 2015: 266) bilim dalıdır.

### Gastronomi Turizmi

Dünyada turistlerin ihtiyaçları doğrultusunda turizm eğilimleri değişmekte bu bağlamda sıradan deniz, kum ve güneşe dayalı turizmden ziyade (Kostak, 2007: 2) sağlık, inanç, kültür, spor, festival, kongre, eko turizm ve gastronomi turizmi gibi alternatif turizm türlerine yöneliş artmaktadır (Bayrak, 2023: 16). Olumsuz çevre etkileri, yeni aktivite arayışı, ekonomik ve çevre etkenlerinin önemimin artması ile sektördeki pazarın alternatif turizm türlerine doğru yönelmesi alternatif turizm kavramını ortaya çıkaran unsurlar arasında yer almaktadır (Yıldız & Kalağan, 2008: 43). 1980'li yıllarda yaygınlaşmaya başlayan alternatif turizm kitle turizminin olumsuz etkilerini azaltan, kültürel değerlere uygun (Dursun, 2021: 34), olarak ziyaretçileri özel ilgi alanlarına yönelten ve bu bağlamda turizmin 12 ay sürmesini sağlayan turizm türü olarak tanımlanmaktadır (Çelik, 2018: 194).

Alternatif turizm arayışının bir sonucu olarak ortaya çıkan gastronomi turizmi (Özdemir & Dülger-Altın, 2019: 4) ziyaretçilerine yiycek içecek deneyimleme fırsatı sunan bu bağlamda seyahat motivasyonu oluşturarak yiycek ve içeceğin üretildiği alanı ziyaret etmek olarak tanımlanmaktadır (Deveci, Türkmen & Avcıkurt, 2013: 30). Gastronomi turizmi destinasyonu tekrar ziyaret etmede önemli bir faktördür. Destinasyonda yer alan aktiviteler ile yiycek ve içeceklerin destinasyon çekiciliğinde etkili olduğu, genel tanıtım stratejilerinde kullanıldığı ve gastronomi imajının oluşmasında payı olduğu vurgulanmaktadır (Harrington & Ottenbacher, 2010: 28).

Gastronomi turizmi sadece yiyecek ve içeceklerin tadımının yapıldığı bir etkinlik olmayıp ziyaretçilerin eğlence amaçlı çeşitli rekreatif etkinlikleri de deneyimleyebildiği bir turizm türüdür. Bu bağlamda gastronomi turizminde yer alan bazı etkinlikler arasında yemek festivalleri, tadım günleri ve gastro turlar yer almaktadır (Karakan, 2021: 45). Gastronomi turizmi kapsamında gerçekleştirilen aktivitelerin ve gastronomik ürünlerin destinasyon imajına ve sürdürülebilir turizme katkısı önemli derecededir (Bucak & Aracı, 2013: 213).

### Şanlıurfa İlinin Turizm Çekicilikleri

Geçmişten günümüze birçok önemli medeniyete ışık tutan Şanlıurfa'nın kurulduğu alan ve çevresi önemli yerleşimlerin yapıldığı bir bölgedir. Yerli ve yabancı araştırmacılar tarafından yapılan arkeolojik incelemeler sonucunda çok sayıda eski yerleşim yeri ortaya çıkarılmıştır (Şahinalp, 2005: 25). Arkeolojik araştırmalar şehrin önemli turizm unsurları arasında yer alan Balıklıgöl ve çevresinin (M.Ö: 9000) günümüzden 11.000 yıl öncesinde Neolitik Çağda yerleşimler yapıldığına işaret etmektedir (Ökten & Çeken, 2008: 6). Bu bağlamda son zamanlarda yapılan araştırmalar Şanlıurfa üzerine insanların dikkatini çekmektedir. Özellikle Göbeklitepe'nin Şanlıurfa'da yer alması, doğal, beşerî ve gastronomik zenginlikler şehrin turistik çekiciliğinde önemli rol oynamaktadır (Değişgel & Bingöl, 2018:1). Şanlıurfa ilinin turizm çekicilik unsurları Tablo 1'de belirtilmiştir.

arasında önemli yere sahip olan coğrafi işaretli birçok ürüne de sahiptir (Çelik & Aksoy, 2017: 424). Şanlıurfa ilinin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler Tablo 2'de belirtilmiştir.

Şanlıurfa ilinde gastronomik turizm çekicilikleri arasında mutfak müzesi, sokak lezzetleri, festivaller, sıra geceleri ve bazı özel zamanlarda tüketilen yemeklerin yer aldığı görülmektedir. Bir destinasyonda gastronomi turizmini canlandırmak, destinasyonu tanıtmak ve gelen ziyaretçi sayısını arttırmak için mutfak müzeleri kurulmaktadır. Bu bağlamda 2011 yılında Şanlıurfa Belediyesi tarafından "Geleneksel Mutfak Müzesi" kurularak geçmişten günümüze uzanan Şanlıurfa mutfak kültürüne ait malzemeler sergilenmektedir (Şanlıurfa Belediyesi, 2024). Gastronomi temalı festivaller gastronomi turizmi kapsamında turizm çekicilik unsuru olarak kullanılmaktadır. Bu bağlamda Şanlıurfa ilinde "Şanlıurfa İstot Festivali" (Akturfan & Şen, 2023: 239), "Halfeti (Şanlıurfa) Meyve Yemekleri Festivali" (Atçı & Akan, 2021: 2537), "Geleneksel Suruç Atı ve Narı Festivali, Birecik Gastronomi Festivali, Birecik Kelaynak ve Balcan Festivali, Ovacık Bağ Bozumu ve Şire Festivali" (Şanlıurfa Festivalleri, 2024) düzenlenmektedir. Turizm destinasyonlarının gastronomik açıdan önemli bir parçası olan sokak lezzetleri gastronomi turizminin gelişimini etkilemektedir. Gastronomi turizmi kapsamında sokak lezzetlerine yönelik eğlenceler, kutlamalar

**Tablo 1.** Şanlıurfa İlinin Turizm Çekicilik Unsurları

Doğal Çekicilikler	
Dağlar	Göller
Mağaralar	Kaplıcalar
Milli Parklar ve Koruma Alanları	
Beşeri Çekicilikler	
Göller ve Barajlar.	Kızılkuyu Yaban Hayatı Geliştirme Sahası
Yapay Mağaralar	Kelaynak Üretim İstasyonu
Ceylanpınar Tarım İşletmesi	Tarihsel Çekicilikler
Kültürel Çekicilikler	

**Kaynak:** (Akbiyık, 2014).

Şanlıurfa sahip olduğu doğal ve beşerî çekiciliklerin yanı sıra yiyecek içecek çeşitliliği bakımından zengin bir gastronomik kültüre de sahiptir. Şanlıurfa mutfağı Müslüman, Türk, Yahudi, Ermeni vb. milletlerin "Tirit, Keşkek, Çiğköfte, Borani, Lebeni, Yahudi Köftesi" gibi kültürel izlerini yansıtmaktadır. Yerelde üretimi yapılan "İstot Reçeli, Nar Pekmezi, Dolmalık İstot, Bamya, Kuru Patlıcan, İstot ve Döğme" gibi bazı geleneksel ürünler bakımından da zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Şanlıurfa günümüzde turizm çekicilikleri

ve festivaller düzenlenmekte bu arada sokak lezzetlerini tatmak isteyen ziyaretçilerin destinasyonu ziyaret etmesine neden olmaktadır. Şanlıurfa bu doğrultuda değerlendirildiğinde ilin ciğer, Lolaz dürümü, kebab, semsek, Biyanbalı, çiğ köfte, nohut dürümü ve şambali tatlısı gibi sokak lezzetlerinin olduğu tespit edilmiştir. Ancak zengin sokak lezzetlerine sahip olan Şanlıurfa bu kültürü turizm türü olarak değerlendirememekte ve potansiyelini yansıtamamaktadır (Eraslan & Ayman-kuy, 2023). Yöresel mutfaklarda faaliyetlerin gerçekleş-

tirildiği esas mekân geleneksel yapıya sahip evlerdir. Bu evler gastronomi turizmi kapsamında değerlendirildiğinde üretimin zemin katta yapıldığı, ziyaretçilere bu alanda sunum ve satışın yapılabileceği, üretimin gösterilebileceği veya üretime katılabilecekleri, üst katlarda ise konaklama imkânı sunulabileceği ve böylece Şanlıurfa yeme-içme kültürü sayesinde geleneksel Şanlıurfa evi gastronomi turizminde değerlendirilebilir (Yüksel, 2018). Zaman içerisinde bazı geleneklerin tahrip edildiği bazı geleneklerin ise çeşitli sebeplerden dolayı unutulduğu ya da kaybolduğu günümüzde Şanlıurfa sıra geceleri halen devam eden bir gelenektir (Barakazı & Önçel, 2017: 90). Sıra gecesini genellikle kış aylarında yaş olarak yakın olan arkadaş gruplarının her hafta bir diğer arkadaşın evinde toplandıkları etkinliktir. Sıra gecesinde kültür ve müzik gibi konular üzerine sohbet edilir, “Tolaka” ve “Yüzük Fincan” gibi oyunlar oynanır, müzik dinlenir, çay ve acı kahve ikram edilir bir taraftan sıra gecesinin en önemli etkinliklerinden birisi olan çiğ köfte yapılır. Çiğ köftenin yanında turp, semizotu,

nane, kuzu kulağı, suyarpızı ve tere gibi ürünler tüketilir. Sıra gecesinde çiğ köfteden sonra yöre tatlılarında katmer, şıllık, daş ekmeği, küncülü akıt, şire ve baklava ikram edilir (Kültür ve Turizm, 2017).

## YÖNTEM

Bu bölümde “Araştırmanın Amacı ve Modeli”, “Araştırmanın Yöntemi”, “Araştırmanın Evren ve Örneklemi”, “Veri Toplama Süreci”, “Araştırmanın Sınırlılıkları” ve “Veri Analizleri ve Değerlendirilmesi” alt başlıkları ele alınmıştır.

### Araştırmanın Amacı ve Modeli

Bir kurum ya da kuruluşu rakipleri ile karşılaştırarak değerlendirilmesinde uygulanan bir iş stratejisi aracı olan SWOT analiz, iç ve dış kaynakları belirlemek, incelemek ve işletme örgütü üzerinde olumlu ve olumsuz etkiler ile olabilecek eğilimleri ve kalıpları

**Tablo 2.** Şanlıurfa İlinin Sahip Olduğu Coğrafi İşaretli Ürünler

Coğrafi İşaret Adı	
Birecik Patlıcanı	Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı
Halfeti Karagül / Halfeti Siyah Gül	Urfa (Şanlıurfa) İsoot Çömleği
Karaköprü Narı	Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi
Karaköprü Tat Karpuzu	Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık
Siverek Tavası	Urfa Ciğer Kebabı
Suruç Narı	Urfa Eşkili
Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleği	Urfa Haşhaş Kebabı / Şanlıurfa Haşhaş Kebabı
Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi	Urfa Kazan Kebabı / Şanlıurfa Kazan Kebabı
Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı	Urfa Keme Boranısı Yemeği/Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği
Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı	Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği)
Urfa (Şanlıurfa) Pencere (Pazı) Boranısı	Urfa Kıymalı Söğürme / Şanlıurfa Kıymalı Söğürme
Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği	Urfa Lebenisi
Urfa Meyan Şerbeti (Biyandalı)	Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği
Urfa Pendirli Kedeyif / Şanlıurfa Peynirli Kadayıf	Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri
Urfa Sac Kavurması / Şanlıurfa Sac Kavurması	Urfa Sini Darahlığı/ Şanlıurfa Sini Taraklığı
Urfa Soğan Kebabı / Şanlıurfa Soğan Kebabı	Urfa Tiriti (Şanlıurfa Tiriti)
Urfa Yumurtalı Köfte	Urfa Zerdeşi (Şanlıurfa Zerdeşi)
Urfa İçli Köftesi	Urfa Şıllık Tatlısı (Şanlıurfa Şıllık Tatlısı)
Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği)	Şanlıurfa Ağzı Yumuh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk
Şanlıurfa Biberi	Şanlıurfa Bostanası / Bostana
Şanlıurfa Lolaz Dürmiği/Şanlıurfa Lolaz Dürümü	Şanlıurfa Çiğ Köfte
Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)	Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı
Urfa Miftahi Tas Kebabı/ Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı	Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası

**Kaynak:** Türk Patent ve Marka Kurumu (TURKPATENT), 2024.



araştırmak amacıyla işletmeler tarafından stratejik planlama aşamasında uygulanan bir yöntemdir (Narmugenyi, Nimmagadda & Reiners, 2019; Teoli, Sanvictores & An, 2023). Birçok sektörde kullanılan bu yöntem, 1990'lı yıllardan itibaren turizm endüstrisinde "turizm planlaması" alanında kademeli olarak uygulanmaktadır. Aynı zamanda, bu yöntemin uygulanması ile turizm sektörünün birçok alanında kapsamlı rekabet edebilirliğinin analizi ve değerlendirilmesi ile destinasyon geliştirme hedefleri ve planlarının formüle edilmesi için stratejik bir temel sağlamaktadır (Yan & Wang, 2021). Araştırmada; Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizmi için mevcut durumunun incelenmesi, bölgenin sahip olduğu içsel (güçlü ve zayıf yönleri) ve dışsal (fırsatlar ve tehditleri) faktörlerin belirlenmesi ve sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

SWOT analizi yöntemi uzun yıllardır turizm sektörünün gelişimi açısından bilimsel çalışmalarda uygulanan eskiden beri araştırmalarda kullanılmaktadır Iakovou, Vlachos & Aidonis (2009) Yunanistan'da, Putra (2019) Cirebon/Endoneya'da, Thirachaya & Patipat (2019) Tayland'da gastronomi turizminin değerlendirmesine yönelik SWOT analizi uyguladıkları gibi Türkiye'nin farklı şehirlerinde yürütülen bir çok gastronomi turizmi SWOT analizi çalışması bulunmaktadır (Sezgin, Yorulmaz & Sezgin, 2023; Sormaz, Yılmaz, Özata & Büyükyıldırım, 2023; Öz, Sormaz, Nizamlıoğlu & Akdağ, 2023; Çelebi & Sormaz, 2021; Üzülmaz & İştin, 2021). Bu nedenle çalışma, Şanlıurfa şehrinin SWOT analizi ile gastronomi turizmi potansiyelini değerlendirerek şehrin gastronomi turizmi potansiyelini artırmaya yönelik tüm turizm paydaşlarına öneriler geliştirmeyi hedeflemektedir.

### Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinde görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu teknik, nitel araştırma yöntemleri içerisinde en yaygın olarak kullanılanıdır. Katılımcıların duygularını, değerlerini, algılarını, bakış açılarını, perspektiflerini ve deneyimlerini ortaya çıkarmak için kullanılan nitel araştırma yöntemleri içerisinde güçlü bir teknik olarak bilinmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2013).

Bu teknik içerisinde uygulanan temel yöntem ise sözlü iletişimdir. Bilgilerin elde edilmesinde gündelik yaşam içerisinde olduğu gibi konuşulmaktadır. Kolay bir teknik olarak görünebilen görüşme tekniğinin uygulanmasında görüşmeyi yapan araştırmacılar tekniğin özellikleri, görüşmede kullanılacak formun hazırlanması ve test edilmesi, görüşmenin gerçekleştirilebilmesi için gerekli zamanın ayarlanması gibi birçok konuda eğitim almaktadırlar (Yıldırım & Şimşek, 2013). Bu araştırmada, derinlemesine görüşme tekni-

ğine başvurulmuştur. Bu teknik ile araştırılmak istenen konu kapsamlı şekilde tüm boyutlarını kapsayan, açık uçlu sorular hazırlanmaktadır. Katılımcıların bilgi, düşünce ve duyguları ile tecrübe, deneyim ve gözlemlerine ulaşmayı hedefleyen derinlemesine görüşme tekniği ile hazırlanan sorular katılımcılara yöneltilerek ve cevaplar detaylı bir şekilde alınması sağlanmaktadır (Tekin, 2006).

### Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Şanlıurfa şehrinde F&B Departmanında çalışmakta olan turizm profesyonelleri oluşturmaktadır. Çalışmanın evreni oluşturan bu kütle arasından örneklem seçilmiştir. Ancak, araştırmanın kısıtlılıkları nedeni ile Şanlıurfa şehrinde hizmet veren restoran işletmeleri ile otel işletmelerinin yiyecek ve içecek departmanlarında (F&B) yönetici pozisyonun da (Executive Chef, Executive Sous Chef, Chef de Party, Maitre'd Hotel, Head Waiter gibi) çalışan turizm profesyonellerinden araştırmaya katılmaya gönüllü olan 47 kişi dahil edilmiştir. Örneklem büyüklüğü bu tarz nitel çalışmalar için en az katılımcı sayısının 15 olması önerilmektedir (Mason, 2010). Bu nedenle, araştırma da gerçekleştirilen görüşme sayısı yeterlidir.

### Veri Toplama Süreci

Görüşmeler 1-31 Aralık 2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda araştırmanın gerçekleştirilebilmesi için Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'ndan (Karar No: 16-2023/288) kararı ile etik kurul onayı alınmıştır. Araştırmacılar, bu süreçte araştırmaya katılmaya gönüllü katılımcılar ile gönüllü olur formunu imzalatılarak yüz yüze görüşmüştür. Görüşmeler katılımcıların çalıştıkları işletmelerinde ve kendilerinin belirledikleri gün ve saatte gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler en kısa 24 dakika ve en uzun 68 dakika sürmüştür. Görüşme süresi ortalaması 41 dakikadır.

### Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın verilerinin elde edilmesinde temel birtakım sınırlılıklar ortaya çıkmıştır. Bu sınırlılıkların başında zaman ve mali sınırlılıklar gelmektedir. Araştırmacıların görev yaptıkları üniversitelerin araştırma bölgesinden uzak olması da bir başka sınırlılığı oluşturmıştır. Bu uzaklık nedeni ile araştırmada görüşme zamanı aralık ayı ile sınırlı tutulmuştur. Ayrıca, araştırma sadece Şanlıurfa il merkezinde hizmet veren restoran ve otel işletmeleri ile sınırlı tutulmuş olup, bu işletmelerin F&B yönetici personelleri ile görüşmeler yapılmıştır.

Araştırma sonucunda elde edilen bilgiler katılımcıların demografik bilgileri ile işletmelerin faaliyet bilgileri ile sınırlandırılmıştır.

## Veri Analizleri ve Değerlendirilmesi

Araştırmada elde edilen verilerin değerlendirilmesi beş aşamada gerçekleşmiştir.

1. Katılımcıların demografik bilgileri “frekans analizi” kullanılarak değerlendirmek (Tablo 3).
2. Katılımcıların mesleki bilgileri “frekans analizi” kullanılarak değerlendirmek (Tablo 4).
3. İşletmelere ait bilgiler “frekans analizi” kullanılarak değerlendirilmek (Tablo 5).
4. SWOT analizinin amaçları doğrultusunda içsel (güçlü ve zayıf yönleri) faktörlerini “içerik analizi” kullanılarak değerlendirmek (Tablo 6 ve Tablo 7).
5. SWOT analizinin amaçları doğrultusunda dışsal (fırsatlar ve tehditleri) faktörlerini “içerik analizi” kullanılarak değerlendirmek (Tablo 8 ve Tablo 9).

## BULGULAR

Bu araştırmada Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizmi açısından mevcut durumunun incelenmesi, bölgenin sahip olduğu içsel (güçlü ve zayıf yönleri) ve dışsal (fırsatlar ve tehditleri) faktörlerin belirlenmesi ve sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda ilk olarak gönüllü katılımcılara ait demografik bilgiler yer verilmiştir. Tablo 3’te elde edilen demografik bilgiler verilmiştir.

Katılımcılara ait demografik bilgiler incelendiğinde; %53.2’sinin erkek, %38.3’ünün 31-45 yaş arasında ve %42.6’sının ortaöğretim mezunu oldukları belirlenmiştir (Tablo 3).

Katılımcılara ait mesleki bilgiler Tablo 4’te verilmiştir.

Katılımcılara ait mesleki bilgiler incelendiğinde; %36.0’sının mesleki bir kurs bitirme belgesi sahibi olduğu, %55.3’ünün mutfak bölümünde yönetici olup %34.1’inin sektörde 11-20 yıl, %44.7’sinin Şanlıurfa şehrinde 11-20 yıldır çalışmakta olduğu tespit edilmiştir (Tablo 4).

Katılımcıların çalıştıkları işletmelere ait bilgiler Tablo 5’te verilmiştir.

İşletmelere ait bilgiler incelendiğinde; işletmelerin %66.0’sının bağımsız işletmeler olduğu ve şubelerinin olmadığı, %53.1’inin yatırımcılar tarafından yönetildiği tespit edilmiştir (Tablo 5).

Katılımcılara göre Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizmi açısından güçlü yönleri Tablo 6’da verilmiştir.

Katılımcıların Şanlıurfa şehri gastronomi turizmi açısından güçlü yönlerine ilişkin verdikleri cevaplar 4 kategoride ve 15 ifade altında toplanmıştır. Katılımcıların yorumları değerlendirildiğinde, Şanlıurfa şehrinin “doğal ve tarihi özellikleri”, “inanç turizmi mekanları”, “turizm ve turistik faaliyetler” ve “ulaştırma imkanları” konularında toplanmıştır (Tablo 6).

Konular kendi içerisinde değerlendirildiğinde ise; doğal tarihi özellikler konusunda en çok “şehir merkezinin tarihi özellikleri”, “Göbeklitepe” ve “sıra geceleri” maddeleri, inanç turizmi konusunda en çok “İslam ve Hristiyan dinlerine ait kutsal mekanlar”, turizm ve turistik faaliyetler konusuna ait “Şanlıurfa iline ait turistik

**Tablo 3.** Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

	n	%
Cinsiyet		
Kadın	22	46.8
Erkek	25	53.2
Yaş		
18-30	8	17.0
31-45	18	38.3
46-60	17	36.2
61 ve üstü	4	8.5
Eğitim		
İlköğretim	9	19.2
Ortaöğretim	20	42.6
Ön Lisans/Lisans	13	27.6
Lisansüstü	5	10.6
TOPLAM	47	100.0

**Tablo 4.** Katılımcılara Ait Mesleki Bilgiler

	Restoran İşletmeleri		Otel İşletmeleri		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
<b>Mesleki Eğitim</b>						
Mesleki diploma	3	6.4	12	25.5	15	32.0
Mesleki kurs belgesi	10	21.3	7	14.9	17	36.0
Sahip değil	13	27.6	2	4.2	15	32.0
<b>İşletmedeki Pozisyonu</b>						
Mutfak bölümü yöneticisi	17	36.1	9	19.2	26	55.3
Servis bölümü yöneticisi	9	19.2	12	25.5	21	44.7
<b>Sektörde Çalışma Süresi</b>						
5 yıldan daha az	2	4.2	2	4.2	4	8.5
5-10 yıl	3	6.4	5	10.6	8	17.0
11-20 yıl	7	14.9	9	19.2	16	34.1
21-30 yıl	9	19.2	4	8.5	13	27.6
30 yıldan daha fazla	5	10.6	1	2.1	6	12.8
<b>Şanlıurfa Şehrinde Çalışma Süresi</b>						
5 yıldan daha az	1	2.1	2	4.2	3	6.4
5-10 yıl	2	4.2	6	12.8	8	17.0
11-20 yıl	11	23.5	10	21.3	21	44.7
21-30 yıl	10	21.3	2	4.2	12	25.5
30 yıldan daha fazla	2	4.2	1	2.1	3	6.4
<b>TOPLAM</b>	<b>26</b>	<b>55.3</b>	<b>21</b>	<b>44.7</b>	<b>47</b>	<b>100.0</b>

mekanlar ve gastronomi alanları” ve “il genelinde düzenlenen ulusal ve uluslararası turizm etkinlikleri”, ulaştırma imkanları konusunda en çok “iç turizmi etkileyen karayolu imkanı”, “dış turizmi etkileyen hava-

**Tablo 5.** İşletmelere Ait Bilgiler

	Restoran İşletmeleri		Otel İşletmeleri		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
<b>Sahiplik Yapısı</b>						
Uluslararası zincire bağlı	0	0.0	1	2.1	1	2.0
Ulusal zincire bağlı	11	23.3	4	8.5	15	32.0
Bağımsız	15	32.0	16	34.1	31	66.0
<b>Şube Sayısı</b>						
Yok	15	32.0	16	34.1	31	66.0
1-5 şube	5	10.6	3	6.4	8	17.0
6-10 şube	4	8.5	2	4.2	6	12.8
11-20 şube	2	4.2	0	0.0	2	4.2
<b>İşletme Yönetim Şekli</b>						
Yatırımcı	17	36.2	8	17.0	25	53.1
Departman müdürleri	7	14.9	11	23.5	18	38.4
İşletme müdürü	2	4.2	2	4.2	4	8.5
<b>TOPLAM</b>	<b>26</b>	<b>55.3</b>	<b>21</b>	<b>44.7</b>	<b>47</b>	<b>100.0</b>

**Tablo 6.** Şanlıurfa Şehri Gastronomi Turizminin Sahip Olduğu Güçlü Yönler

Kategori	İfadeler
Doğal ve tarihi özellikler	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Şehir merkezinin tarihi özelliği</li> <li>2. Göbeklitepe</li> <li>3. Sıra geceleri</li> <li>4. Yöresel yemek çeşitliliği</li> <li>5. Yerel halkın kendine has şivesi</li> <li>6. Yöresel kıyafetleri, türküleri ve halk oyunları</li> <li>7. Şehrin dinler, diller ve kültürlerin kaynaştığı bir merkez olması</li> </ol>
İnanç turizmi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hz. İbrahim makamı, Hz. Eyyub Makamı, Mavlid-I Halil Cami, Ulu Cami, Balıklıgöl, Eski Ömeriye Cami, Halil-ür Rahman Cami, Şuayb şehri gibi İslam dinine ait kutsal mekanlar</li> <li>2. Norhot kilisesi, Tella (Viranşehir) Martyrionu, Aziz Stefanos Kilisesi, Aziz Petrus Kilisesi, Aziz Paulus Kilisesi, Rahibeler Kilisesi, Çardak Manastırı ve Deyr Yakub gibi Hristiyan dinine ait kutsal mekanlar</li> </ol>
Turizm ve turistik faaliyetler	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Şanlıurfa Müzesi, Kurtuluş Müzesi, Zincirli Sokağı, Yorgancı Sokağı, Abdülkadir Hakkari Evi, Akçarlar Evi gibi turizm mekanlar</li> <li>2. Şanlıurfa Mutfak Müzesi, Gümrük Hanı, Dergah Çarşısı gibi tarihi gastronomi alanları</li> <li>3. 11 Nisan Şanlıurfa'nın Kurtuluş Şenliği, Şanlıurfa Uluslararası Kültür ve Sanat Festivali, Uluslararası Halil İbrahim Buluşmaları gibi ulusal ve uluslararası turizm etkinlikleri</li> </ol>
Ulaştırma imkanları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İç turizmi etkileyen, D-400 karayolu ile şehir Gaziantep ve Osmaniye üzerinden Adana-Mersin ile Akdeniz Bölgesi'ne, sahil şeridinden Ege Bölgesi'ne ulaşım</li> <li>2. Dış turizmi etkileyen, GAP Uluslararası Havaalanı ile Türkiye'nin bir çok iline direk ya da aktarmalı olarak ulaşım sağlanabildiği gibi ülke dışına da seferler ile sağlanan ulaşım</li> <li>3. Şehrin merkezinden geçmese de, Mersin-Adana'dan gelen Türkiye-Suriye sınırını takip ederek Nusaybin'e giden demiryolu hattı ile sağlanan ulaşım</li> </ol>

yolu imkanı” ve “demiryolu imkanı” Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizmi açısından güçlü yönleri olarak vurgulanmıştır (Tablo 6).

Katılımcılara göre Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizmi açısından zayıf yönleri Tablo 7'de verilmiştir.

**Tablo 7.** Şanlıurfa Şehri Gastronomi Turizminin Önündeki Zayıf Yönler

Kategori	İfadeler
Uluslararasılaşmadan uzaklık	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uluslararası restoranların ve konaklama tesislerinin yetersiz olması</li> <li>2. Menülerde uluslararasılaşmama</li> <li>3. Yabancı turistlerce yeterince ilgi görmemesi</li> </ol>
Yetersiz tanıtım	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yerel işletmeler arasında ki iletişim bozuklukları</li> <li>2. Reklam ve pazarlama etkinliklerinin yetersizliği</li> <li>3. İşletmelerin gastronomiye önem vermemesi</li> </ol>
Konfor ve güvenlik sorunları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yakın geçmişte yaşanan bölgesel güvenlik sorunları</li> <li>2. Sertifikasyon eksikliği</li> </ol>
Ekonomik değişkenler	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gastronomiyi geliştirecek etkinlikler düzenlenmemesi</li> <li>2. Yetersiz alt yapı ve üst yapı</li> </ol>



Katılımcıların Şanlıurfa şehri gastronomi turizmi açısından zayıf yönlerine ilişkin verdikleri cevaplar 4 kategoride ve 10 ifade altında toplanmıştır. Katılımcıların yorumları değerlendirildiğinde, Şanlıurfa şehrinin “doğal ve tarihi özellikleri”, “inanç turizmi mekanları”, “turizm ve turistik faaliyetler” ve “ulaştırma imkanları” konularında toplanmıştır (Tablo 7).

Konular kendi içerisinde değerlendirildiğinde ise; uluslararasılaşmadan uzak konusunda “şehirde faaliyet gösteren uluslararası turizm işletmelerinin yetersiz olması”, “işletmelerin uyguladıkları menülerin uluslararasılaşamaması” ve “şehrin yabancı turistlerce yeterince talep görmemesi”, yetersiz tanıtım konusunda “yerel işletmelerin iletişim problemleri yaşaması”, “reklam ve pazarlama etkinliklerinin şehrin gastronomi turizmi tanıtımı açısından yetersiz olması”, “şehirde faaliyet gösteren turizm işletmelerinin gastronomiye önem vermemesi”, konfor ve güvenlik sorunları konusunda “şehirde ve bölgede yakın zamanda güvenlik sorunlarının yaşanmış olması” ve “turizm işletmelerinin sertifikasyonunda yetersizlikler”, ekonomik değişkenler konusunda ise “şehir genelinde gastronomiyi geliştirecek etkinliklerin düzenlenmemesi” ve “şehirde alt ve üst yapının yetersiz olması” Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizmi açısından zayıf yönleri olarak vurgulanmıştır (Tablo 7).

Katılımcılara göre Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizmi açısından fırsatları Tablo 8’de verilmiştir.

Katılımcıların Şanlıurfa şehri gastronomi turizmi açısından önündeki fırsatlara ilişkin verdikleri cevaplar 3 kategoride ve 10 ifade altında toplanmıştır. Katılımcıların yorumları değerlendirildiğinde, Şanlıurfa şehrinin “tanıma ve aşinalık”, “eğitim” ve “turizm işletmeleri” konularında toplanmıştır (Tablo 8).

Konular kendi içerisinde değerlendirildiğinde ise; tanıma ve aşinalık konusunda “şehrin yerli turistler tarafından yoğun ilgi görmesi”, “şehirde farklı dine mensup halkın bir arada yaşıyor olması” ve “şehirde özel ilgi turizmi imkanlarının olması”, eğitim konusunda “şehirde turizm eğitimi veren kurumların olması”, “turizm işletmeleri personelinin eğitimini sağlayan yaygın eğitim kurumlarının olması” ve “hizmet içi ve iş başında eğitim verilmesi”, turizm işletmeleri konusunda ise “şehirde hizmet veren yerel restoran sayısı” ve “yerel konaklama işletme sayısı” Şanlıurfa şehri gastronomi turizmi açısından önündeki fırsatlar olarak vurgulanmıştır (Tablo 8).

Katılımcılara göre Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizminin önündeki tehditler Tablo 9’da verilmiştir.

Katılımcıların Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizmi önündeki tehditleri incelendiğinde, katılımcıların cevapları 4 kategoride ve 13 ifade altında toplanmıştır. Cevaplar değerlendirildiğinde; Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizmi bakımından en belirgin zayıflığının “sınırlamalar” kategorisinde menülerin kebab ağırlıklı

**Tablo 8.** Şanlıurfa Şehri Gastronomi Turizminin Önündeki Fırsatlar

Kategori	İfadeler
Tanıma ve aşinalık	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yerli turistlerce yoğun tercih edilme</li> <li>2. Farklı dinlerin yaşaması ve kutsal kabul edilen mekanların yer alması</li> <li>3. Eko turizm, gençlik turizmi gibi özel ilgi turizmi alanları</li> <li>4. Her mevsim devam eden turlar</li> </ol>
Eğitim	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Örgün olarak turizm eğitimi veren meslek liselerinin olması</li> <li>2. Örgün olarak turizm eğitimi veren fakülte ve meslek yüksekokulunun olması</li> <li>3. Sektörde çalışan personele yaygın eğitim olarak çıraklık, kalfalık, ustalık eğitimi veren mesleki eğitim merkezinin olması</li> <li>4. Ulusal zincir ve uluslararası işletmelerin personellerine hizmet içi ve iş başında eğitim vermesi</li> </ol>
Turizm işletmeleri	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yerel restoran sayısı</li> <li>2. Yerel konaklama işletmesi sayısı</li> </ol>

**Tablo 9.** Şanlıurfa Şehri Gastronomi Turizminin Önündeki Tehditler

Kategori	İfadeler
Sınırlamalar	1. İnanç turizmi ile tanınma 2. Yaz sezonu aşırı sıcak ve kuru havanın turizmi olumsuz etkilemesi 3. Yetkili kurumların denetim yetersizliği 4. Kebap ağırlıklı menüler
Farkındalık düzeyi	1. Yerel yönetimlerin gastronomi turizmine önem vermemesi 2. Yerel restoranların gastronomiye önem vermemesi 3. Turizme yönelik nitelikli iş gücünün yetersizliği 4. Menülerin yerli turistlere odaklı hazırlanması
Ekonomik değişkenler	1. Küresel ekonomide dalgalanmalar yaşanması 2. Turizm paydaşlarını gastronomi konusunda destekleyecek ödeneklerin olmaması 3. Turizm paydaşlarının ödenek alabilecekleri projeler üretmemesi 4. Gastronomi ve gastronomi turizmine yönelik yeterince yatırım yapılmaması
İşletmecilik	1. Geçmişte yaşanan bölgesel siyasi sıkıntılar nedeniyle uluslararası yatırımcıların yatırımlar konusunda tedirginlik yaşaması

olması, “farkındalık düzeyi” kategorisinden yerel restoranların gastronomiye önem vermemesi, “ekonomik değişkenler” kategorisinden turizm paydaşlarının ödeneklerinin olmaması ve “işletmecilik” kategorisinde ise geçmişte yaşanan bölgesel siyasi sıkıntılar nedeniyle uluslararası yatırımcıların yatırımlar konusunda tedirginlik yaşaması olduğu bildirilmiştir (Tablo 9).

## TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Son on yılda, turizm endüstrisi eşi benzeri görülmemiş bir genişleme yaşayarak büyümüş ve küresel ekonomik kalkınmanın temel itici güçlerinden biri olarak ortaya çıkmıştır (Scheyvens & Biddulph, 2018). Bir destinasyonun tarihini, insanlarını ve yerel kültürünü görebileceğimiz bir aynaya benzetilen gastronomi (Koufadakis & Manola, 2020) destinasyonların sadece ekonomik kalkınmasında değil, aynı zamanda üretim, ulaşım, depolama, kimya, kültürel değerler gibi yiyecek ve içeceğin kesiştiği her şey ile ilişki kurarak ivme kazanmıştır (De Jong ve ark., 2018). Bu nedenle son yıllarda yurt içinde (Çelebi & Sormaz, 2021; Üzülmaz & İştin, 2021; Akturfan, Çınar & Özata, 2022) ve yurt dışında (Putra, 2019; Indra, Juliana, Hubner & Sitorus, 2022) destinasyonların gastronomi turizmini geliştirmek amacıyla birçok SWOT analizi çalışması yürütülmüştür. Bu araştırma; Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizmi için mevcut durumunun incelenmesi, şehrin sahip olduğu hem içsel (güçlü ve zayıf yönleri) hem de dışsal (fırsatlar ve tehditleri) faktörlerinin belirlenerek sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi ve geliştirilmesine yönelik öneriler geliştirilmesi amacı ile yürütülmüştür.

Araştırma sonucunda; Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizmi açısından içsel (güçlü ve zayıf yönler) faktörlerden güçlü yönleri 4 kategori 15 ifade altında ve zayıf yönleri ise 4 kategori 10 ifade altında toplanmıştır. Yurt içinde yapılan benzer çalışmalar incelendiğinde; Sezgin ve ark., (2023) Kuşadası'nın gastronomi turizminin güçlü yönlerini 3 kategoride ve 14 ifade, zayıf yönlerini 3 kategoride ve 9 ifade de toplarken Üzülmaz & İştin (2021) Osmaniye ilinin gastronomi turizminin güçlü yönlerini 11 ifade de ve zayıf yönlerini ise 20 ifade de toplamıştır. Deniz & Atışman (2017) Kayseri ilinin gastronomi turizminin güçlü yönlerini 12 ifade de ve zayıf yönlerini 5 ifade, Çabuk ve ark., (2020) Karaburun, Çeşme ve Urla ilçelerinin güçlü yönlerini 11 ifade ve zayıf yönlerini 7 ifade, Türk (2021) Muş ilinin gastronomi turizminin güçlü yönlerini 7 ifade ve zayıf yönlerini 6 ifade, Teyin ve ark., (2021) Şile ilçesinin gastronomi turizminin güçlü yönlerini 5 ifade ve zayıf yönlerini 7 ifade, Eryılmaz & Orhan (2021) Elazığ ilinin gastronomi turizminin güçlü yönlerini 10 ifade ve zayıf yönlerini 9 ifade, Akturfan ve ark., (2022) Karaman ilinin gastronomi turizminin güçlü yönlerini 6 ifade ve zayıf yönlerini 6 ifade, Sormaz ve ark., (2023) Burdur ilinin gastronomi turizminin güçlü yönlerini 6 ifade ve zayıf yönlerini 7 ifade, Öz ve ark., (2023) Hatay ilinin gastronomi turizminin güçlü yönlerini 8 ifade ve zayıf yönlerini 7 ifade de toplamıştır.

Araştırma sonucunda; doğal ve tarihi özellikler açısından şehir merkezinin tarihi özelliği, inanç turizmi açısından İslam ve Hristiyan dinlerine ait kutsal mekanlar, turizm ve turistik faaliyetler açısından şehrin sahip olduğu turizm mekanları ve ulaştırma imkanları

açısından şehre ulaşım imkanlarının çeşitliliğinin olması şehrin gastronomi turizmi önündeki güçlü yönler olarak belirlenmiştir. Türk (2021) tarihi geçmiş ve zengin mutfak kültürü Muş ilinin, Sezgin ve ark. (2023) doğal ve kültürel özellikler açısından tarihi mekanlara ve milli parklara yakınlık, turizm ve turistik aktiviteler ile büyük şehirlere ve havaalanına yakınlık, adalara yakınlık ve deniz ulaşımının kolay olmasını Kuşadası'nın güçlü yönleri olarak belirtmektedir.

Araştırmada; uluslararasılaşmadan uzak açısından restoran ve konaklama tesislerinin yetersizliği ve menülerin uluslararasılaşamaması, yetersiz tanıtım açısından yerel işletmelerde ki iletişim bozukluğu, reklam ve pazarlama yetersizlikleri ve gastronomiye önem verilmemesi, konfor ve güvenlik sorunları açısından sertifikasyon eksikliği ve bölgesel güvenlik sorunları, ekonomik değişkenler açısından ise gastronomiyi geliştirecek etkinliklerin düzenlenmemesi ve yetersiz alt-üst yapının şehrin gastronomi turizmi açısından zayıf yönleri olarak belirlenmiştir. Sezgin ve ark. (2023) çalışmalarında; Kuşadası'nın yerel özgünlüğe uzaklık açısından yerel restoranların olmaması, yetersiz tanıtım açısından tanıtım ve pazarlama yetersizliği, işletmelerde gastronomi bilgisizliği, personel açısından güvenlik sorunları bulguları çalışmamız ile benzerlik göstermektedir.

Araştırma sonucunda; Şanlıurfa şehrinin gastronomi turizmi açısından dışsal (fırsatlar ve tehditleri) faktörlerden fırsatları 3 kategori 10 ifade altında ve tehditleri ise 4 kategori 13 ifade altında toplanmıştır. Sezgin ve ark. (2023) Kuşadası'nın gastronomi turizminin fırsatlarını 2 kategoride ve 14 ifadede, tehditlerini 3 kategoride ve 9 ifadede toplamıştır. Yurt içinde yapılan benzer çalışmalar incelendiğinde; Deniz & Atışman (2017) Kayseri ilinin gastronomi turizminin fırsatlarını 6 ifade ve tehditlerini 2 ifadede, Çabuk ve ark. (2020) Karaburun, Çeşme ve Urla ilçelerinin gastronomi turizminin fırsatlarını 7 ifade ve tehditlerini 9 ifadede, Eryılmaz & Orhan (2021) Elazığ ilinin gastronomi turizminin fırsatlarını 7 ifade ve tehditlerini 8 ifadede, Teyin ve ark. (2021) Şile ilçesinin gastronomi turizminin fırsatlarını 5 ifade ve tehditlerini 6 ifadede, Türk (2021) Muş ilinin gastronomi turizminin fırsatlarını 5 ifade ve tehditlerini 5 ifadede, Üzülmaz & İştin (2021) Osmaniye ilinin gastronomi turizminin fırsatlarını 10 ifadede ve tehditlerini yönlerini ise 7 ifadede, Akturfan ve ark. (2022) Karaman ilinin gastronomi turizminin fırsatlarını 5 ifade ve tehditlerini 5 ifadede, Öz ve ark. (2023) Hatay ilinin gastronomi turizminin fırsatlarını 7 ifade ve tehditlerini 6 ifadede ve Sormaz ve ark. (2023) Burdur ilinin gastronomi turizminin fırsatlarını 5 ifade ve tehditlerini 6 ifadede toplamıştır.

Araştırmada; tanıma ve aşinalık açısından yerli turistlerce yoğun tercih, yaşanan farklı dinlece kabul

gören kutsal mekanlar, özel ilgi turizmi alanları ve devam eden turlar, eğitim açısından gastronomi alanına yönelik meslek liseleri, meslek yüksek okulları ve fakültelerin bulunmasının yanı sıra sektörde çalışanların eğitimine devam sağlayan mesleki eğitim merkezlerinin olması, turizm işletmeleri açısından yerel restoran ve konaklama işletme sayısının yeterliliği şehrin gastronomi turizminde ki fırsatlar olarak görülmüştür. Sormaz ve ark. (2023) özel ilgi turizm imkanlarının olması ve yerel kültürün korunmasının Bişkek şehrinin, Sezgin ve ark. (2023) doğal ve tarihi yapıları ile deniz turizmi ile tanılabilirliği, özel ilgi turizmi, sektöre yönelik farklı düzeylerde eğitim veren kurumların faaliyet göstermesinin Kuşadası'nın fırsatları olarak belirlemiş ve araştırma sonuçları ile fırsatlar açısından benzerlik göstermiştir.

Araştırma sonucunda; sınırlamalar açısından inaç turizmi ile tanınması, aşırı sıcak ve kuru hava, denetim yetersizlikleri, menülerin belirli yemekler içermesi, farkındalık düzeyleri açısından yerel yönetimler ve işletmelerin gastronomiye önem vermemesi, nitelikli iş gücü yetersizliği ve menülerin yerli turistlere odaklı olarak hazırlanması, ekonomik değişkenler açısından ekonomik dalgalanmalar, destekleyici ödeneklerin olmaması, projelerin üretilmemesi, yaptırımın yapılamaması ve işletmecilik açısından geçmişte ki bölgeye ait siyasi sıkıntılar şehrin tehditleri olarak belirlenmiştir. Üzülmaz & İştin (2021) çalışmalarında gastronomi turizmi bilinç eksikliğinin Osmaniye ilinin, Sezgin ve ark. (2023) belirli turizm türlerine yönelik görülmesi, belirli ürünlere odaklanmış menüler, halkın gastronomi bakımından bilinçsizliği, ülkede ki ekonomik olaylar Kuşadası'nın tehditleri olarak araştırmamız ile benzerik göstermektedir.

### Öneriler;

Araştırmaya katılan turizm işletmeleri temsilcilerinin değerlendirmeleri sonuçlarına göre Şanlıurfa ilinin gastronomi turizmi için;

- belirlenen güçlü yönlerini daha etkili kullanması
- zayıf yönlerinin ise şehrin tüm turizm paydaşları ile yerel yönetimlerin destekleri ile güçlendirilmesi
- belirlenen fırsatların geliştirilmesi ile güçlü yönleri haline getirilmesi
- vurgulanan tehditlerin ortadan kaldırılarak ya da etkisi azaltılarak gastronomi turizminin gelişimini azaltacak ya da engelleyecek unsurların önüne geçilmesi

- Tüm bu çalışmaların planlanması, organizasyonu, yönetimi, yürütülmesi ve finansı için Şanlıurfa şehrinin tüm turizm paydaşlarının bir araya gelerek organize bir şekilde çalışması
- SWOT analizi doğrultusunda turizm paydaşları ve yerel yönetimlerin katılımları ve destekleri ile “Şanlıurfa Turizm Kalkınma ve Eylem Planı”nın hazırlanması ve yürütülmesi önerilir.

**KAYNAKÇA**

- Akbıyık, M. (2014). Şanlıurfa ilinin turizm potansiyelinin belirlenmesi ve planlamaya yönelik öneriler. (Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Akın-Acuner, Ş. (2006). Turizmde sürdürülebilirlik anlayışı içerisinde alternatif turizm türlerinin yeri. *Verimlilik Dergisi*, (4).
- Akova, O. & Çakmak, T. F. (2015). Boş zaman paradigmasının Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi yaklaşımıyla ilişkisi ve tarihsel süreç içindeki gelişimi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 2(3), 28-36.
- Aksoy, M., & Üner, E. H. (2016). Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Akturfan, M., Çınar, Z., & Özata, E. (2022). Karaman ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *GastroMedia Journal*, 1(1), 19-29.
- Akturfan, M. & Şen, A. (2023). Rekreasyon turizmi bağlamında gastronomi temalı festivaller. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13 (1), 230-244.
- Aslan, Z., Güneren, E. & Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/4 (2014) 3-13.
- Atçı, E. & Akan, H. (2021). Cittaslow şehri Halfeti (Şanlıurfa)'nın "Meyve Yemekleri Festivali"nin etnobotanik açıdan değerlendirilmesi. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 11(4), 2537-2548.
- Barakazı, M., & Önçel, S. (2017). Rekreasyonel turizm faaliyeti olarak Urfa sıra geceleri. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2(1), 87-97.
- Bayrak, V. (2023). Alternatif turizm çeşitleri ve bölge ekonomisine etkisi; Hatay örneği. (Yüksek Lisans Tezi). İskenderun Teknik Üniversitesi, Hatay.
- Birdir, K., Karakan, H. İ., & Çolak, O. (2016). Gaziantep ilinin turizm açısından SWOT analizi ve turizmin geliştirmesine yönelik öneriler. *Journal of Travel & Hospitality Management/Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(1).
- Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Çabuk, S. N., Sarı, S., Aksoy, T., Erşen, G., & Çabuk, A. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında stratejik planlama: Karaburun, Çeşme ve Urla üzerine SWOT analizi örnekleme. *GSI Journals Serie B: Advancements in Business and Economics*, 2(2), 33-49.
- Çelebi, E., & Sormaz, Ü. (2021). SWOT analysis of gastronomy tourism in Balıkesir province gulf districts within the scope of sustainable tourism. *Tourism Economics, Management and Policy Research (TEMAPOR)*, 1(1), 20-30.
- Çelik, S. (2018). Alternatif turizm. *Journal of International Social Research*, 11(56), 193-204.
- Çelik, M., & Aksoy, M. (2017). Yerli turistlerin gastronomi turizmine yönelik tutumları: Şanlıurfa örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(3), 422-434.
- De Jong, A., Palladino, M., Puig, R. G., Romeo, G., Fava, N., Cafiero, C., ... & Sjölander-Lindqvist, A. (2018). Gastronomy tourism: An interdisciplinary literature review of research areas, disciplines, and dynamics. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 3(2), 131-146.
- Değişgel, S., & Bingöl, Z. (2018). Şanlıurfa ilinin gençlik turizmi potansiyelinin incelenmesi. *OPUS International Journal of Society Researches*, 8(1), 375-390.
- Deniz, T., & Atışman, E. (2017). Kayseri ilinin gastronomi turizmine yönelik bir SWOT analizi çalışması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 56-65.
- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- Durgun, A. (2007). Isparta turizminin SWOT analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (5), 93-109.
- Dursun, Z. Ş. (2021). *Aksaray ilinin alternatif turizm destinasyon imajının incelenmesi* (Yüksek Lisans Tezi). Aksaray Üniversitesi, Aksaray.
- Eryılmaz, G., & Orhan, H. C. (2021). Elâzığ ili gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 1-18.
- Eraslan, O., & Aymankey, Y. (2023). Sokak lezzetlerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: Şanlıurfa örneği. *International Journal of Tourism and Destination Studies (IJOTADS)*, 2(2), 100-111.
- Güzel-Şahin, G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak "gastronomi turizmi": İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary tourism-a case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8:14-32.



- Iakovou, E., Vlachos, D., & Aidonis, D. (2009). A strategic methodological framework for the development of gastronomic tourism: A Greek region's experience. *International Journal of Innovation and Regional Development*, 1(3), 301-318.
- Indra, F., Juliana, J., Hubner, I., & Sitorus, N. B. (2022). Development of gastronomic tourism potential in Pontianak West Kalimantan. *Journal of Information Systems and Management (JISMA)*, 1(5), 28-42.
- Karakan, H. İ. (2021). Gastronomi Temalı Rekreasyon Etkinlikleri. S. Kül Avan, E. Kadir Şimşek, ö. Yayla ve M. Cenk Birinci (Ed.), *Rekreasyon ve Turizm Araştırmaları*, (s. 41-52) içinde. Çizgi Kitabevi.
- Korkutata, A. (2015). *Antalya'da 4 ve 5 yıldızlı otellerde sunulan rekreatif amaçlı animasyon faaliyetlerinin müşterileri memnuniyetine etkisi.* (Doktora Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Kostak, D. (2007). *Turizm hareketleri (Türkiye örneği üzerinden sağlık turizmi).* (Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Koufadakis, S. X., & Manola, M. (2020). The gastronomy as an art and its role in the local economic development of a tourism destination: A Literature Review. *SPOUDAI Journal of Economics and Business*, 70(1-2), 81-92.
- Kültür ve Turizm. (2017). <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR,80845/sanliurfadasira-gecesin-gelenegi.html> Erişim Tarihi; 25.06.2017.
- Mason, M. (2010). Sample size and Saturation in PhD Studies Using Qualitative Interviews, *Forum: Qualitative Social Research*, 11(3): 1-19.
- Namugenyi, C., Nimmagadda, S. L., & Reiners, T. (2019). Design of a SWOT Analysis Model and its Evaluation in Diverse Digital Business Ecosystem Contexts Digital Business Ecosystem Contexts. *23rd International Conference on Knowledge-Based and Intelligent Information & Engineering Systems* bildiri kitabı içinde (ss. 1145-1154). Budapest, Hungary.
- Ökten, Ş., & Çeken, H. (2008). Şanlıurfa'nın turizm pazar potansiyeli ve GAP bölgesi kalkınmasındaki önemi. *Verimlilik Dergisi*, (1), 107-125.
- Öz, H., Sormaz, Ü., Nizamlıoğlu, H. F., & Akdağ, G. (2023). Hatay ilinin gastronomi turizm potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1), 95-107.
- Özdemir, G., & Dülger-Altın, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Putra, M. K. (2019). Gastronomy tourism: local food and sustainable tourism experience—case study Cirebon. In *Proceedings of the 1st NHI Tourism Forum—Enhancing Innovation in Gastronomy for Millennials; SCITEPRESS—Science and Technology Publications: Bandung, Indonesia* (pp. 19-29).
- Rodríguez Del Bosque, I., San Martín, H., Collado, J., & Del Mar García de los Salmones, M. (2009). A framework for tourist expectations. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 3(2), 139-147.
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Scheyvens, R., & Biddulph, R. (2018). Inclusive tourism development. *Tourism Geographies*, 20(4), 589-609. <https://doi.org/10.1080/14616688.2017.1381985>
- Sezgin, A., Yorulmaz, B. H., & Sezgin, E. K. (2023). SWOT analysis of Kuşadası's gastronomy tourism from restaurant managers' perspectives. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 3314-3330.
- Sormaz, Ü., Yılmaz, M., Özata, E., & Büyükyıldırım, C. (2023). Burdur ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1262-1279.
- Sormaz, Ü., Kırdıralıyev, N., Turdubekova, S., Turganbayeva, N., Isakova, D., & Samatova, G. (2023). Sürdürülebilir turizm kapsamında Bişkek şehrinin gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(2), 137-154.
- Sünnetçioğlu, S., & Özkök, F. (2017). Güzel, özgün ve iyi yemeğin peşindeki yolculuk: Gastronomi. *Journal of Awareness*, 2(3S), 585-596.
- Şahinalp, M. S. (2005). Şanlıurfa Şehri'nin kuruluş ve gelişmesi. (Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Şanlıurfa Belediyesi. (2024). <https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/70/28/mutfak-muzesi> Erişim Tarihi: 29.01.2024.
- Şanlıurfa Festivalleri, (2024). <https://festivall.com.tr/ilceler-fest/827/sanliurfa/> Erişim Tarihi: 28.01.2024
- Teoli, D., Sanvictores, T., & An, J. (2023). SWOT Analysis. In: StatPearls. StatPearls Publishing, Treasure Island (FL). PMID: 30725987.
- Tekin, H. H. (2006). Nitel araştırma yönteminin bir veri toplama tekniği olarak derinlemesine görüşme. *İstanbul University Journal of Sociology*, 3(13), 101-116.
- Teyin, G., Sormaz, Ü., Nizamlıoğlu, H. F., & Onur, N. (2021). Şile ilçesinin gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(4), 3018-3035.

Thirachaya, C., & Patipat, T. (2019). A local cuisine tourism approach to authenticity and a sense of place for Postmodern gastronomy in I-SAN Thailand.

Türk, O. (2021). Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ve SWOT analizi. *Journal of International Social Research*, 14(77), 1203-1213.

Türk Patent ve Marka Kurumu (TURKPATENT). (2024). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisi-isaretler/liste?il=63> Erişim Tarihi:30.01.2024

Üzülmez, M., & İştin, A. E. (2021). Evaluation of Osmaniye province gastronomy tourism potential by SWOT analysis. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(116), 88-110.

Yan, Z., & Wang, X. (2021). Research on the tourism development and countermeasures of Nishan Town-Based on SWOT analysis. *Journal of Service Science and Management*, 14, 429-443.

Yeşiltaş, M., Çeken, H., & Öztürk, İ. (2009). Karadeniz bölgesindeki turizm olanaklarının SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (3), 250-269.

Yıldırım, A., & Simsek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seckin Yayıncılık.

Yıldız, Z., & Kalağan, G. (2008). Alternatif turizm kavramı ve çevresel etkileri. *Yerel Siyaset Dergisi*, 35, 42-44.

Yüksel, İ. (2018). Geleneksel Urfa Evi'nin gastronomi turizmi içinde değerlendirilmesi. *Journal of Art & Design*, 6(1).

Zengin, B., & Gürkan, A. S. (2019). Afyonkarahisar mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 225-240.

**Destek Bilgisi:** Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

**Çıkar Çatışması:** Makalede herhangi bir çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.

**Etik Onayı:** Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Turizm Akademik Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir. Bilgilendirilmiş Onam Formu: Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.

**Bilgilendirilmiş Onam Formu:** Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dahil olmuşlardır.

**Etik Kurul Onayı:** Bu araştırma için; Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'ndan (Karar No: 16-2023/288) kararı ile etik kurul onayı alınmıştır.

**Araştırmacıların Katkı Oranı:** Çalışma üç yazarın ortak katkısı ile hazırlanmıştır.

1. Yazar = 40%

2. Yazar = 30%

3. Yazar = 30%

## EXTENDED SUMMARY

**Evaluation of Gastronomy Tourism Potential of Şanlıurfa Province with SWOT Analysis**

**Mustafa AKTURFAN<sup>\*</sup>, Ümit SORMAZ,  
İbrahim ÇEKİÇ**

**Aim:** Şanlıurfa, one of the important destinations of Turkey, attracts attention with its having the world's oldest archaeological site, Göbeklitepe, its food culture, its registration as Cittaslow, and its tourism elements such as Balıklıgöl, Harran and adobe houses. Considering the touristic elements of the province, it seems that a SWOT analysis should be carried out in order to fully reflect its potential and reveal its difference from other destinations. With SWOT analysis, the strengths and weaknesses, as well as potential threats and opportunities, of businesses and local governments in the tourism sector can be identified. In this context, SWOT analysis is also used to determine the direction of the experiences of tourists visiting the destination within the scope of gastronomy activities. Since Şanlıurfa is a candidate city for the UNESCO "World Gastronomy Cities" list, it is seen as an important region where gastronomy tourism can be developed, and in this context, it is among the destinations whose gastronomy tourism potential should be investigated. Gastronomy tourism is defined as visiting the area where food and beverages are produced, creating travel motivation in this context that offers visitors the opportunity to experience food and beverages. Gastronomy tourism is not only an activity where food and beverages are tasted, but also a type of tourism where visitors can experience various recreational activities for entertainment purposes. In this context, some activities in gastronomy tourism include food festivals, tasting days and Gastro tours. The contribution of activities and gastronomic products carried out within the scope of gastronomy tourism to the destination image and sustainable tourism is significant.

**Method(s):** In this research, it is aimed to examine the current situation of Şanlıurfa city in terms of gastronomy tourism, to determine the internal (strengths and weaknesses) and external (opportunities and threats) factors of the region and to evaluate them in terms of sustainable tourism. In the study, interview technique was used in qualitative research methods; In this context, interviews were held on a voluntary basis with a total of 47 tourism professionals, 22 women and

**25 men**, working in managerial positions in the food and beverage departments (F&B) of restaurants and hotels operating in Şanlıurfa. The interviews were held between 1-31 December 2023. During this process, the researchers met face to face with participants who volunteered to participate in the research.

**Findings:** The answers given by the participants regarding the strengths of Şanlıurfa city in terms of gastronomy tourism were collected under 4 categories and 15 expressions. When the comments of the participants were evaluated, they were collected on the topics of "natural and historical features", "religious tourism venues", "tourism and touristic activities" and "transportation facilities" of the city of Şanlıurfa. When the issues are evaluated within themselves; In terms of natural historical features, the most common articles are "historical features of the city center", "Göbeklitepe" and "sira nights", in terms of faith tourism, the most common articles are "sacred places of Islamic and Christian religions", and in terms of tourism and touristic activities, "Touristic places of Şanlıurfa province" and gastronomy areas" and "national and international tourism events organized throughout the province", and in terms of transportation opportunities, the most "road opportunities affecting domestic tourism", "airline opportunities affecting foreign tourism" and "railway opportunities" were emphasized as the strengths of Şanlıurfa city in terms of gastronomy tourism.

The answers given by the participants regarding the weaknesses of Şanlıurfa city in terms of gastronomy tourism were collected under 4 categories and 10 expressions. When the comments of the participants were evaluated, they were collected on the topics of "natural and historical features", "religious tourism venues", "tourism and touristic activities" and "transportation facilities" of the city of Şanlıurfa. When the issues are evaluated within themselves; On the issue of lack of internationalization, "the lack of international tourism businesses operating in the city", "the menus applied by the businesses are not internationalized" and "the city is not in sufficient demand by foreign tourists", on the issue of inadequate promotion, "local businesses have communication problems", "advertising and marketing activities are not effective in promoting the city's gastronomy tourism" In terms of economic variables, "tourism businesses operating in the city do not attach importance to gastronomy", in terms of comfort and security problems, "recent security problems have been experienced in the city and region" and "inadequacies in the certification of tourism businesses", and in terms of economic variables, "activities that will improve gastronomy throughout the city" "lack of regulation" and "insufficient infrastructure and superstructure

<sup>\*</sup> Corresponding author at: Karamanoğlu Mehmetbey University,  
E-Mail Address: mustafaakturfan@kmu.edu.tr

in the city” were emphasized as the weaknesses of Şanlıurfa city in terms of gastronomy tourism.

The answers given by the participants regarding the opportunities in terms of gastronomy tourism in the city of Şanlıurfa were collected under 3 categories and 10 expressions. When the comments of the participants were evaluated, they were collected on the topics of “recognition and familiarity”, “education” and “tourism enterprises” of the city of Şanlıurfa. When the issues are evaluated within themselves; In terms of recognition and familiarity, “the city attracts great attention from local tourists”, “people of different religions live together in the city” and “there are special interest tourism opportunities in the city”, in terms of education “there are institutions providing tourism education in the city”, “staff of tourism enterprises” “having non-formal education institutions that provide education” and “providing in-service and on-the-job training”, and regarding tourism businesses, “the number of local restaurants serving in the city” and “the number of local accommodation businesses” were emphasized as the opportunities for gastronomy tourism in the city of Şanlıurfa.

When the threats of the participants to the gastronomy tourism of the city of Şanlıurfa were examined, the answers of the participants were collected under 4 categories and 13 expressions. When the answers are evaluated; The most obvious weakness of the city of Şanlıurfa in terms of gastronomy tourism is that the menus are kebab-dominated in the “limitations” category, local restaurants do not attach importance to gastronomy in the “awareness level” category, the lack of funds from tourism stakeholders in the “economic variables” category, and international international tourism due to the regional political problems in the past in the “business” category. It has been reported that investors are uneasy about investments.

**Conclusion and Discussion:** According to the results of the evaluations of the representatives of the tourism enterprises participating in the research, for the gastronomy tourism of Şanlıurfa province; Using the identified strengths more effectively, strengthening the weaknesses with the support of all tourism stakeholders of the city and local governments, turning them into strengths by developing the identified opportunities, preventing the elements that will reduce or hinder the development of gastronomy tourism by eliminating the highlighted threats or reducing their impact, all For the planning, organization, management, execution and financing of these studies, it is recommended that all tourism stakeholders of the city of Şanlıurfa come together and work in an organized manner,

and to prepare and execute the “Şanlıurfa Tourism Development and Action Plan” with the participation and support of tourism stakeholders and local governments in line with the SWOT analysis.