

## GASTRONOMİ TURİZMİ SWOT ANALİZİ: ANKARA ÖRNEĞİ

## GASTRONOMY TOURISM SWOT ANALYSIS: AN EXAMPLE OF ANKARA

Güllü ARI<sup>1</sup> Enes ARAÇ<sup>2</sup> 

<sup>1</sup>Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, Kütahya, Türkiye  
Kütahya Dumlupınar University, Tavşanlı Faculty of Applied Sciences, Recreation Management, Kütahya, Türkiye  
(Sorumlu Yazar-Corresponding Author)  
gullu.ari@dpu.edu.tr

<sup>2</sup>Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kütahya, Türkiye  
Kütahya Dumlupınar University, Postgraduate Education Institute, Gastronomy and Culinary Arts, Kütahya, Türkiye

## ÖZ

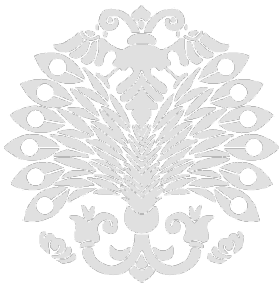
Bu çalışmanın amacı Ankara ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesidir. Bu amaçla SWOT analizi yöntemi kullanılarak Ankara ilinin gastronomi turizmi potansiyeli incelenmiştir. Bu açıdan mevcut çalışma önem arz etmektedir. SWOT analizi için literatür incelemesi sonucu ulaşılan verilere doküman analizi yapılmıştır. Analiz çerçevesinde SWOT analizi gerçekleştirilmiştir. SWOT analizi ile Ankara ilinin Türkiye'nin en çok çeşidi bulunan üçüncü mutfağına sahip olması (93 çeşit), hızlı tüketilebilecek ürünlerin varlığı (Ankara Simit, Beypazarı kurusu, Şereflikoçhisar tahinli pidesi, Ankara döneri) vb. güçlü yönleri; hem turizm hem gastronomi turizminin pazarlanması konusunda yetersiz kalınması, paket turlarda gastronomi turizmüne yeterli düzeyde yer verilmemesi vb. zayıf yönleri; gastronomik ürünlerin hazırlanmasında kullanılan hammaddeleri il sınırlarında yetiştirilebilecek arazilerin bulunması, ilde canlanmaya başlayan turizm talebi vb. fırsatlara sahip; gastronomi turizmi bilincini aşılacak etkinlik ve eğitimlerin yetersiz olması, hızlı ve hazır gıda tüketimindeki devasa artış ve istek vb. tehditlerle karşı karşıya olduğu tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi turizmi, SWOT analizi, Ankara

## ABSTRACT

The aim of this study is to determine the gastronomy tourism potential of Ankara province. For this purpose, the gastronomy tourism potential of Ankara province was revealed using the SWOT analysis method. In this respect, the current study is important. Document analysis was conducted on the data obtained as a result of the literature review for SWOT analysis. SWOT analysis was performed within the framework of the analysis. With the SWOT analysis, it was determined that Ankara province has the third most diverse cuisine in Turkey (93 varieties), the presence of products that can be consumed quickly (Ankara Simit, Beypazarı kurusu, Şereflikoçhisar tahini pide, Ankara döner) etc. strong aspects; inadequacy in marketing both tourism and gastronomy tourism, insufficient coverage of gastronomy tourism in package tours etc. weak aspects; the availability of lands within the provincial borders where the raw materials used in the preparation of gastronomy products can be grown, the tourism demand that has started to revive in the province etc. opportunities; inadequacy of events and trainings that will instill gastronomy tourism awareness, the huge increase and demand in fast and ready-made food consumption etc. threats.

**Keywords:** Gastronomy tourism, SWOT analysis, Ankara



Geliş Tarihi/Received 28.11.2024  
Düzetme Tarihi/ Revision 22.12.2024  
Kabul Tarihi/Accepted Yayın Tarihi/ 24.12.2024  
Publication Date 31.12.2024

## Atıf

Arı, G., & Araç, E. (2024). Gastronomi Turizmi Swot Analizi: Ankara Örneği . *Journal of Silk Road Tourism Research*, 4(2), 101-108

## Cite this article

Arı, G., & Araç, E. (2024). Gastronomy Tourism Swot Analysis: An Example Of Ankara . *Journal of Silk Road Tourism Research*, 4(2), 101-108



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-Noncommercial 4.0 International License.

## GİRİŞ

Sürdürülebilirlik açısından büyük önem taşıması ve kış, kültür, mağara, yayla, av, kongre, dağcılık ve gastronomi turizmi vb. farklı turizm türlerini bünyesinde barındırması sonucu insanlar alternatif tuzime yönelmektedir. Bu bağlamda da ziyaret edilen destinasyonun yerel lezzetlerini, kültürünü ve değerlerini tanıma imkânı sağlayan bir turizm çeşidi olarak gastronomi turizmi insanlar tarafından çok tercih edilmeye başlanmıştır (Ballı, 2016). Gastronomi turizmine olan ilginin giderek artmasının en başlıca sebeplerinden biri insanların artık kolaylıkla başka bölgelere, ülkelere veya kendi şehirlerindeki merkezlere seyahat etme imkânlarının çoğalması sayılabilmektedir (Küçükkömürler vd., 2018). Ayrıca bir bölgenin ya da şehrin sahip olduğu gastronomi turizmi potansiyeli ve bu potansiyelin değerlendirilmesi, bölgesel kalkınma ve yörenin gastronomik olarak çekiminin artması gibi katkılar sunmaktadır (Bostan & Arslan, 2021). Gastronomi turizmi, turizmin yılın tamamına yayılmasını sağlayabilecek, deniz-kum-güneş üçlemesine sahip olmayan şehirlerin de turizm hareketliliğini sağlayacak ve destinasyon pazarlaması açısından üstünlük yaratabilecek bir turizm çeşididir. Ayrıca turizm açısından çok fazla gelişmemiş bir bölgenin tanıtılmasında, imajının oluşmasında ve markalaşmasında büyük etkiye sahiptir.

Mevcut çalışmada Ankara ilinin gastronomi turizm potansiyelinin SWOT analizi aracılığı ile değerlendirilmesi ve bu değerlendirme ile şehrin gastronomi turizmi açısından güçlü ve zayıf yönleri ile sahip olduğu fırsat ve tehditler tespit edilerek Ankara'nın gastronomi turizm potansiyelinin ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır. Böylelikle ilin turizm alanında daha fazla gelişmesi, gastronomik ürünlere yönelik pazarlamasının daha iyi yapılabilmesi, gastronomik kimlik oluşturulması açısından katkı sağlayacağı ve kısıtlı sayıdaki çalışmalara (Tuna & Özyurt, 2018; Zararsız & Kargıoğlu, 2022; Gazelci & Akar Şahingöz, 2023) eklenerek literatüre fayda sağlayacağı öngörülmektedir.

## 1.KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### 1.1. Gastronomi Turizmi

Gastronomi; gıda maddelerininin, bölgenin kültürüne, adetlerine ve pişirme tekniklerine göre hem göze hem de ağıza hitap ederek temiz bir şekilde hazırlanması sanatına denmektedir (Dilsiz, 2010; Hatipoğlu, 2014). Ayrıca gastronomi yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde tanımlanarak uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmaları şeklinde de tanımlanmaktadır (Deveci vd., 2013). Bununla beraber gastronomi sanatı sadece yiyecek ve içeceklerle bağlantılı değildir. Aynı zamanda psikoloji, tarih, coğrafya, sosyoloji, tarım, kimya ekonomi gibi pek çok alanla ilişkisi bulunmaktadır. Yemek yemenin ve mutfak aletlerinin geçmişi, yemeğin besin değerleri ve pişirme tekniklerindeki tepkimeler kimyayı; yiyecek ve içecek malzemelerinin hammaddelerinin yetiştirilmesi ise tarımı gastronominin bir parçası haline getirmektedir. Bunlar gibi pek çok örnek verilebilmektedir (Akbaba & Kendirci, 2016; Gülen, 2017).

Gastronomi turizminin gastronomiden ayrıldığı en büyük nokta sadece yiyecek içeceklerle alakalı olmamasıdır (Sarışık & Özbay, 2015). Gastronomi turizmi içinde birçok etken barındıran şehrin özgün lezzet ve kültürünü ayakta tutan turistlerin o bölge hakkında bilgi sahibi olmasını sağlayıp yeme ihtiyaçlarını yöresel yemeklerle gideren bir kavramdır (Cohen & Avieli, 2004; Cömert & Karamustafa, 2023). Gastronomi turizmi bu anlamda en çok yiyecek içecek kültürü ve ritüelleriyle alakalıdır (Sarışık & Özbay, 2015). Sürdürülebilirlik ve turizm çeşitlendirilmesinde olumlu etkisi olan gastronomi turizmi, destinasyonda var olan çekicilikleri tamamlayıcı bir özellik taşımaktadır (Gazelci & Akar Şahingöz, 2023). Bağbozumu, şarap yapımı, tadım günleri, yiyecek içecek temalı festivaller, workshoplar, müzeler, mantar vb. ürün toplayıcılığı gibi etkinlikler gastronomi turizmi kapsamına girmektedir (Akbaba & Kendirci, 2016). Gastronomi turizmi, yiyecek içecek kapsamında şehrin ekonomisine katkı sağlaması yanı sıra bölgedeki kültürün ve yeme içme zevkinin tanıtılması ile festival ve müze gezileri gibi etkinlikler sayesinde turistlere kaliteli zaman geçirme fırsatı vermesi açısından katkı sağlamaktadır. Bu sayede bölgede yeni iş kolları ortaya çıkıp istihdam artmakta, yeme içme deneyimi dışında bölgedeki diğer turizm kollarından yararlanmak isteyen ziyaretçiler artmakta ve bölgenin imajı olumlu etkilenmektedir (Ballı, 2016). Alanyazın taraması sonucunda gastronomi turizmi ile ilgili yapılmış çalışma örnekleri aşağıdaki gibidir:

[Sevimli ve arkadaşları \(2021\)](#), yaptıkları çalışmada Göbeklitepe'nin gastronomi açısından da göz önünde bulundurulması gerektiğini doğrudan ve dolaylı olarak gastronomi turizmine katkı sağladığını belirtmişlerdir.

[Sabancı ve Sarışık \(2021\)](#), Manisa ilinin gastronomi turizmi potansiyelini ele aldıkları çalışmalarında görüşme yöntemiyle elde ettikleri veriler neticesinde Manisa mutfağının zengin olduğunu, ekonomik açıdan katkı sağlayacak güçlü bir pazarlama kapasitesi bulunan lezzetlerinin olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Ancak tanıtım eksikliğinin çok büyük bir problem olduğundan bahsetmişlerdir.

[Eryılmaz ve Orhan \(2021\)](#), nitel araştırma tekniği olan doküman analizini kullandıkları çalışmada Elazığ mutfağının Türk mutfağı kültürünü belirgin bir şekilde yansıttığını, coğrafi özelliklerin vermiş olduğu ürünlerden bölgeye özgü yemeklerin ortaya çıktığını ve asırlar öncesine dayanan yemeklerin hala tüketilmekte olduğundan

bahsetmişlerdir.

[Cabuk ve arkadaşları \(2020\)](#), Karaburun, Çeşme ve Urla'nın gastronomi turizmi kapsamında stratejik planlamasını yaptıkları çalışmada bağcılığın, balıkçılığın, şarap yapımı ve tadımı, zeytinyağı yapımı ve tadımı gibi konuların her biri için SWOT tablosu oluşturmuşlar ve yörenin gastronomi turizmi için öncelikli sektörlerini belirtmişlerdir.

[Sahin \(2019\)](#), çalışmasında Çorum'un gastronomi turizmi potansiyelini doküman/belge analizi yaparak değerlendirmiştir. Çalışma Çorum'un coğrafi işaretli ürünler açısından değerlendirilmesine, mutfağının kendine has düzenine ve Hitit mutfağı esintilerinin Çorum gastronomisi içerisindeki varlığına da yer verilmiştir. Çalışmanın sonucunda Çorum mutfak kültüründe, yörenin diğer bölgelerden ve ülkelerden göç aldığı ayrıca Türk mutfak kültürünün izlerinin taşıdığı belirtilmiştir.

[Gülen \(2017\)](#), Afyonkarahisar ilinde yapmış olduğu çalışmada gastronomi turizmi potansiyeli ile ilgili olarak ilin genellikle termal turizm ile bilinmesi nedeniyle gastronomik açıdan güçlü yanlarının göz ardı edildiğini vurgulamıştır.

[Büyüksalvarcı ve arkadaşları \(2016\)](#) yaptıkları çalışmada yöresel yemeklerin yapımının maliyetli olmasından dolayı işletme sahiplerinin bu yemeklerin üretimine çok sıcak bakmadıklarını tespit etmişlerdir.

## 1.2. Ankara İli

Türkiye'nin başkenti olarak Ankara, kültürel, doğal ve tarihi pek çok güzelliğe sahip önemli bir turizm destinasyonudur ([Belber & Özmen, 2024](#)). Şehir, antik çağlara kadar uzanan geçmişi sayesinde çeşitli medeniyetlerin izlerini taşımaktadır. Özellikle, Roma, Bizans ve Osmanlı İmparatorluklarına ait kalıntılar, tarihi yapılar ve müzeler yerli ve yabancı turistler için cazip ziyaret noktaları arasındadır. Şehir pek çok farklı turizm türünü yapmaya elverişli bir yapıdadır. Bu anlamda kış, kamp ve karavan, yayla, mağara, bisiklet turizmi, dağ ve doğa yürüyüşü, yamaç paraşütü, rüzgar sörfü, kuş gözlemciliği, sportif olta balıkçılığı, bitki inceleme, atlı doğa yürüyüşü, yaban hayatı ve parkları gibi pek çok alternatif turizmin ve rekreatif etkinliğin gerçekleştirilebildiği bir şehirdir ([URL 1](#)). Deniz odaklı turizm türleri dışında diğer pek çok turizm türü için büyük potansiyele sahip şehir, diğer ülkelerin başkentleriyle kıyaslandığında turizm anlamında geri kalmaktadır ([Yaylı vd., 2011](#)). Elinde bulundurduğu turistik değerlerin yeterli düzeyde tanıtımını yapamaması ([Belber & Özmen, 2024](#)) ve pazarlama girişimlerinin yetersiz kalması nedeniyle potansiyelini tam anlamıyla kullanamamaktadır ([Tuna & Özyurt, 2018](#)).

Ovalık bir alanda inşa edilmiş olan ilin sınırları içerisindeki toprakların %50'si tarım arazisi olarak kullanılmaktadır ([Zararsız & Kaargiglioğlu, 2022](#)). Ayrıca ulaşım olarak da gelişmiş olan şehre kara yolu, hava yolu ve demir yolu ulaşımı ile rahatça ulaşmak mümkündür ([URL 1](#)). Ankara ili içerisinde yöresel yemeklerin tanıtılması ve korunmasına katkı sağlayan Akyurt Yöresel Yemekleri Yarışması, Türk Mutfağı Haftası Ankara, Uluslararası Beypazarı Festivali, Kalecik Karası Üzüm Festivali, Uluslararası Çubuk Kültür ve Turşu Festivali düzenlenmektedir ([URL 2](#)). Ankara ili içerisinde bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan 3 adet üniversite bulunmaktadır ([URL 3](#)).

Ankara iklim bakımında yarı kurak ve karasaldır. İç Anadolu Bölgesi'nde bulunması nedeniyle soğuk, karlı kış ve kuru, sıcak yazlar yaşar. Bu iklim koşulları nedeniyle taze gıdalar çok sık olarak kurutulmakta ve uzun süre depolanabilmesi için turşusu yapılmaktadır. Tarhana bu yüzden en önemli ve en çok tüketilen yiyecekler arasındadır ([Egresi & Buluç, 2016](#)). Çubuk ilçesine özgü turşular Türkiye'nin her bölgesinden beğeni toplamaktadır. Verimli toprakları tahıl, meyve ve sebze yetiştirmeye oldukça uygundur ([URL 4](#)). Eski çağlardan itibaren yerleşim yeri olarak kullanılan Ankara'nın yemek kültürü pek çok farklı medeniyetin izlerini taşımaktadır ([Sensoy & Tiritioğlu, 2018](#)). Bu da farklı kültürlerin damak zevkine hitap edebilecek bir mutfak oluşmasını sağlamıştır ([Zararsız & Kaargiglioğlu, 2022](#)). 2205 farklı yöresel yiyecek ve içecek çeşidiyle son derece zengin bir mutfak kültürüne sahip Türkiye'nin başkenti olan Ankara, 81 ili içeren ve "Türkiye'nin Lezzet Haritası"nın oluşturulduğu bir araştırma sonucunda 291 çeşitle birinci olan Gaziantep ve 154 çeşitle ikinci olan Elazığdan sonra 93 çeşit yöresel yiyecek içeceklerle üçüncü en zengin mutfaka sahip şehir olarak tespit edilmiştir ([Tuna & Özyurt, 2018](#)).

Ankara ili ayrıca coğrafi işaret almış pek çok yöresel yemeğe ve ürüne de sahip bir destinasyondur. Coğrafi işaretleme bir ürünün karakteristik yapısını ve gelenekselliğini koruyan bir sembol, tüketiciler için, ürünün ürettiği coğrafi alanla arasındaki bağlantıyı gösteren, ürünün gelecek nesillere aktarılabilmesi ve geleneksellikten kopmadan kalitesini koruma altına alınmasını sağlayan sınıai mülkiyet hakkıdır (Eryılmaz ve Orhan, 2021). Bir bölge ya da şehir kendi geleneksel yöntemleriyle ve bütçesiyle ortaya koyduğu lezzetleri coğrafi işaretle işaretleyip koruma altına alarak hem ürünün tanınırlığına hem de bölgenin ya da şehrin ekonomisine büyük katkı sağlamaktadır ([Toklu vd., 2016](#); [Doğan, 2015](#); [Polat, 2017](#); [Hazarhun & Tepeci, 2018](#)). Ankara ilinde coğrafi işaretli yiyecek içecekler şu şekildedir: Ankara Erkeç pastırması, Ayaş domatesi, Ayaş dutu, Akyurt fiti çorbası, Akyurt homaçası, Akyurt soğuk çorbası, Akyurt tandır böreği, Akyurt teberik fasulyesi, Akyurt toyga aşısı, Akyurt tutmaç aşısı, Ankara döneri, Ankara simidi, Ankara tava, Beypazarı cevizli tatlı sucuk, Beypazarı yaprak sarması, Beypazarı havuç lokumu, Beypazarı hoşmerim tatlısı, Beypazarı kurusu, Elmadağ tandır ekmeği, Kalecik ekmeği, Kalecik karası üzümü, Kalecik çöreği, Kazan

kavunu, Kazan kavurması, Kızılcahamam bazlaması, Mamak kutlu düğün ekşi maya ekmeği, Mamak ravak yoğurdu, Polatlı soğanı, Çamlıdere hoşmerim tatlısı, Çubuk homaçı, Çubuk turşusu, Şereflikoçhisar tahinli pidesi (URL 5). Bu yiyeceklerin yapılışında kurutma ve mayalama gibi farklı teknikler kullanılmaktadır. Örneğin; Beypazarı kurusu odun fırınlarında, erkek pastırması ise 4-6 gün açık havada kurutulmuş olarak hazırlanırken; kalecik karası üzümü ise sirke yapımında ve şarap yapımında kullanıldığı için mayalanma ve damıtma işleminden geçmektedir (Sensoy & Tiritioğlu, 2018). Ayrıca bu üzüm çeşidi Türkiye’de kırmızı şarap yapımında önemli bir yere sahiptir (URL 6).

Ayrıca Tuna ve Özyurt (2018) turizm tesislerinin Ankara’ya özgü yöresel yiyecek içecekleri tanıtma ve menülerinde yer verme konusunda oldukça yetersiz olduğunu ve insanların zamanla yarıştığı günümüzde değişen yeme-içme rutinleri sonucu yöresel yemeklere çok az talep olduğunu belirtmiştir. Benzer olarak Yılmaz ve Çilingir Ük (2021) Ankara’nın coğrafi işaretli ürünlerinden sadece iki tanesinin (Ankara Tava ve Çamlıdere Hoşmerim tatlısı) Ankara’da hizmet veren yiyecek içecek işletmelerinde servis edildiğini tespit etmiştir. Bunun yanında Gazelci ve Akar Şahingöz (2023) Ankara gastronomisine şehirde düzenlenen turlarda yer verilmediği ve bunun Ankara’nın gastronomi turizmi için büyük bir eksiklik olduğu ifade edilmiştir.

### 3.YÖNTEM

Bu araştırmada, konunun kendi doğal çevresinde incelenmek istenmesi, araştırma dokusunun esnek olması, holistik yaklaşım yapabilme fırsatı sunması ve algıların ortaya konması konusunda özgürlük tanınması (Yıldırım & Şimşek, 2008) nedenlerinden dolayı nitel araştırma tekniği kullanılmıştır. Çalışma kapsamında Ankara’nın gastronomi turizmi ve yemek kültürü potansiyeli ile ilgili literatür taraması sonucunda ikincil kaynaklara ulaşıp, bu kaynaklar doküman analizi tekniği ile değerlendirilmiştir. İkincil kaynaklar araştırmacının kendisinin değil de başkasının yazdığı dokümanlardır (Kıral, 2020). Doküman analizi, “araştırılması hedeflenen olgu ya da olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin incelenmesi” şeklinde tanımlanmaktadır (Sak vd. 2021). Doküman analizi sadece bir olay, fenomen, program ve örgütü gün yüzüne çıkarmak amacıyla gerçekleştirilen çalışmalarda tercih edilmektedir (Kıral, 2020). Sonraki adımda ise elde edilen verilerin değerlendirilmesi için SWOT analizi yapılmıştır. SWOT analizi, bir firmanın, bir girişimin güçlü ve zayıf taraflarını belirlemesini, dış çevrelerden kaynaklanan fırsat ve tehditleri saptamasını sağlamak için kullanılan bir tekniktir (Ongun vd., 2016). Literatürde SWOT analizinin sık sık tercih edilen bir yöntem olduğu görülmektedir (Kızılaslan & Ünal, 2014; Eryılmaz & Orhan, 2021; Türk, 2021; Yiğit, 2023; Kasar vd., 2024).

Ankara ilinin gastronomi turizmi değerlendirmesini gerçekleştiren birkaç çalışmaya (Tuna & Özyurt, 2018; Zararsız & Kargılioğlu, 2022; Gazelci & Akar Şahingöz, 2023) literatürde rastlanmıştır. Ancak bu çalışmaların yöntem olarak SWOT analizini kullanmadığı tespit edilmiştir. Bu anlamda SWOT analizi yaparak literatüre katkı sağlamak amaçlanmaktadır. Araştırma verilerinin literatür taraması sonucu elde edilen halka açık bilgilerden oluşması nedeniyle etik kurul izni gerektirmemektedir.

### 4.BULGULAR

Gerçekleştirilen SWOT analizi neticesinde ulaşılan bulgular Tablo 1’de yer almaktadır. Tablo 1 Ankara’nın gastronomi turizmi açısından ilk olarak güçlü ve zayıf yönlerini sonrasında karşılaşılabileceği fırsat ve tehditleri içermektedir.

**Tablo 1: Ankara İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeline Yönelik SWOT Analizi**

Güçlü (Strengths) Yönler	Zayıf (Weaknesses)Yönler
<ul style="list-style-type: none"> <li>Türkiye’nin en çok çeşidi bulunan üçüncü mutfağına sahip olmak (93 çeşit)</li> <li>Hızlı tüketilebilecek ürünlerin varlığı (Ankara Simit, Beypazarı kurusu, Şereflikoçhisar tahinli pidesi, Ankara döneri)</li> <li>Uzun süre saklanabilen yöresel ürünlerin bulunması (Çubuk Turşusu, Beypazarı Kurusu, Akyurt Tarhanası, Kalecik Çöreği, Havuç Lokumu, Beypazarı Tatlı Sucuğu)</li> <li>Merkezi ve siyasi konumu sebebiyle Ankara’nın tedarikte sıkıntı çekmeyişi</li> <li>Ulaşım imkânlarının gelişmiş olması</li> <li>Ankara’ya ait coğrafi işaretli ürünlerin bulunması</li> <li>İlde gerçekleştirilen turizm türlerinin çeşitliliği</li> <li>Şarap üretiminde kullanılan en önemli üzüm çeşidinin yetiştiriciliği (kalecik karası üzümü)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hem turizm hem gastronomi turizminin pazarlanması konusunda yetersiz kalınması,</li> <li>Paket turlarda gastronomi turizmüne yeteli düzeyde yer verilmemesi</li> <li>İl içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü sayısının azlığı</li> <li>Yöresel yemek üreten işletmelerin il genelinde yaygın olmaması</li> <li>İlde bulunan işletmelerin menülerinde Ankara mutfağına ait yemeklerin yeterli sayıda ve çeşitlilikte yer almaması</li> <li>İl içinde gerçekleştirilen festivallerin sayısının yetersizliği</li> </ul>
Fırsatlar (Opportunities)	Tehditler (Threats)

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomik ürünlerin hazırlanmasında kullanılan hammaddeleri il sınırlarında yetiştirilebilecek arazilerin bulunması</li> <li>• İlde canlanmaya başlayan turizm talebi</li> <li>• Türkiye genelinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olan üniversite sayısının artış göstermesi</li> <li>• Dünya genelinde gastronomi turizm talebinin artması</li> <li>• Gastronomi turizminin diğer alternatif turizm çeşitleriyle entegrasyonunun yapılabilme olanaklarının bulunması (kongre turizmi, sağlık turizmi, kültür turizmi, etkinlik turizmi)</li> <li>• Tur operatörleriyle planlı çalışmalar yürütülebilme imkânı</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomi turizmi bilincini aşılacak etkinlik ve eğitimlerin yetersiz olması</li> <li>• Hızlı ve hazır gıda tüketimindeki devasa artış ve istek</li> <li>• Yöresel yemeklere olan talebin az olması</li> <li>• Gastronomik ürünlerin üretiminde maliyet yüksekliği</li> <li>• Yeni neslin yöresel yemek bilincinin azlığı</li> <li>• Siparişle yemek verme oranının artması ve yöresel yemeklerin yapısının buna çok uygun olmaması</li> <li>• Yerel halkın yöresel yemekler konusundaki girişimlerinin desteklenmemesi</li> </ul>
---	--

## 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Sürdürülebilirlik bilincinin arttığı günümüzde diğer turizm türleri ile kolay bir şekilde entegre edilebilen gastronomi turizmi alternatif turizm türleri içinde daha ön plana çıkmaktadır. Gastronomi turizmi, sadece yemek yeme ile alakalı değil aynı zamanda ziyaret edilen destinasyonun yerel lezzetlerini, kültürünü ve değerlerini tanıma imkânı sağlayan ve giderek artan bir talebin olduğu turizm çeşididir. Bu artan talepten faydalanabilmesi için Ankara ilinin elinde bulundurduğu güçlü ve zayıf yönleri ile karşı karşıya kalabileceği fırsat ve tehditleri tespit imkanı sunan SWOT analizi yapılmıştır. Bu sayede Ankara ilinin gastronomi turizmi ile ilgili varolan durumun ortaya konabilmesi ve ileri dönem hareket planlarının düzenlenebilmesi konularında katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

SWOT analizi sonucunda elde edilen bulgular ışığında Ankara ilinin sahip olduğu en güçlü yönü 93 çeşit yemek ile Türkiye'nin en çok çeşidi bulunan üçüncü mutfağına sahip olmasıdır. İkinci güçlü yönü ise Ankara Simidi, Beypazarı kurusu, Şereflikoçhisar tahinli pidesi, Ankara döneri gibi hızlı tüketime uygun ürünlerinin var olmasıdır. Çünkü insanları yöresel yemekler yerine hızlı yemekleri tercih ettiği günümüzde ([Tuna & Özyurt, 2018](#)) bu tercihlerini karşılayabilecek yöresel lezzetlerin varlığı Ankara'ya değer katmaktadır. Diğer güçlü yönler ise Çubuk Turşusu, Beypazarı Kurusu, Akyurt Tarhanası, Kalecik Çöreği, Havuç Lokumu, Beypazarı Tatlı Sucuğu gibi uzun süre saklanabilen yöresel ürünlerin bulunması, merkezi ve siyasi konumu sebebiyle Ankara'nın tedarikte sıkıntı çekmeyeşi, ulaşım imkânlarının gelişmiş olması, Ankara'ya ait coğrafi işaretli ürünlerin bulunması, ilde gerçekleştirilen turizm türlerinin çeşitliliği, şarap üretiminde kullanılan Türkiye'nin en önemli üzüm çeşidi olan kalecik karası üzümünün il sınırlarında yetiştiriliyor olması şeklinde sıralanmaktadır. Bu anlamda bölgesel ve kırsal turizmin gelişmesinde etkili olan şarap turizmi ([Teyin, 2023](#)) için ilin elverişli bir yapıda olduğu söylenebilir. Bunun yanında turşu denilince ilk akla gelen ve coğrafi işaret almış ürün olan Çubuk turşusunun ([Yıldırım, 2023](#)) ildeki varlığı gastronomi turizmüne büyük katkı sunmaktadır. İlin sahip olduğu en zayıf yönü, hem turizm hem gastronomi turizminin pazarlanması konusunda yetersiz kalınmasıdır. [Yaylı ve ark. \(2011\)](#), [Tuna ve Özyurt \(2018\)](#), [Belber ve Özmen \(2024\)](#) belirttiği üzere Ankara ili yeterli düzeyde tanıtım ve pazarlama faaliyetleri yapılmamasından dolayı turizm anlamında geride kalmaktadır. İkinci zayıf yönü ise paket turlarda gastronomi turizmüne yeteli düzeyde yer verilmemesidir. Diğer zayıf yönler yöresel yemeklerin maliyetli olması (zaman, emek ve ekonomik), il içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü sayısının azlığı, yöresel yemek üreten işletmelerin il genelinde yaygın olmaması, ilde bulunan işletmelerin menülerinde Ankara mutfağına ait yemeklerin yeterli sayıda ve çeşitlilikte yer almaması ve il içinde gerçekleştirilen festivallerin sayısının yetersizliği şeklindedir.

İlin sahip olduğu en kuvvetli fırsat faktörü, gastronomik ürünlerin hazırlanmasında kullanılan hammaddeleri il sınırlarında yetiştirilebilecek arazilerin bulunmasıdır. Çünkü ilin sahip olduğu toprakların %50'si tarım arazisi olarak kullanılmaktadır ([Zararsız & Kargılioğlu, 2022](#)). Diğer fırsatlar ise ilde canlanmaya başlayan turizm talebi, Türkiye genelinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olan üniversite sayısının artış göstermesi, dünya genelinde gastronomi turizm talebinin artması, gastronomi turizminin diğer alternatif turizm çeşitleriyle entegrasyonunun yapılabilme olanaklarının bulunması (kongre turizmi, sağlık turizmi, kültür turizmi, etkinlik turizmi), tur operatörleriyle planlı çalışmalar yürütülebilme imkânı şeklindedir. Diğer alternatif turizm türleriyle sıkıntısız entegre olabildiği gastronomi turizmi doğru kullanıldığında bölgeye daha fazla turisti çekebilme potansiyeli vardır ([Zengin & Seyhanhoğlu, 2019](#)). Ayrıca ilin sahip olduğu en büyük tehdit ise, gastronomi turizmi bilincini aşılacak etkinlik ve eğitimlerin yetersiz olmasıdır. Diğer tehditler ise hızlı ve hazır gıda tüketimindeki devasa artış ve istek, yöresel yemeklere olan talebin az olması, gastronomik ürünlerin üretiminde maliyet yüksekliği, yeni neslin yöresel yemek bilincinin azlığı, siparişle yemek verme oranının artması ve yöresel yemeklerin yapısının buna çok uygun olmaması, yerel halkın yöresel yemekler konusundaki girişimlerinin desteklenmemesi şeklindedir.

Bu çalışmanın, Ankara ilinin mevcut potansiyelini gözler önüne sererek güçlü ve zayıf yönlerinin bilincinde olarak ve gelecekteki fırsat ve tehditleri görerek proaktif hareket edilebilmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışma sonuçlarına bakarak, Ankara'da gastronomi turizminin geliştirilebilmesi için Ankara'nın yöresel yemekleri

günü/haftası kutlaması/şenliği düzenlenmesi, gastronomi bölümü bulunan üniversitelerin yöresel lezzetleri bulma, koruma ve geliştirmede çalışmalar yapması, Ankara köy ve ilçelerindeki yöresel lezzetler incelenerek orijinal tariflere ulaşıp varsa saklı kalmış tariflerin gün yüzüne çıkarılması, tur operatörleriyle anlaşmalar yapıp yöresel lezzetleri rotalarına ekledikleri paket turlar düzenleyerek gastronomik ürünlerin turlarda varlığının artırılmasının sağlanması, işletmelerin menülerinde yerel lezzetlere yer vermesi adına teşvikte bulunulması ve yöneticilere gerekli eğitimler verilmesi önerilmektedir.

**Etik Kurul Onayı:** 5237 sayılı Türk Ceza Kanunu Madde 90, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı TR Dizin Etik Kurul Kriterleri ve Türkiye'nin taraf olduğu anlaşmalar gereğince insandan anket, mülakat, odak grup çalışması, deney vb. yollarla veri toplanmasını içeren çalışmalarda Etik Kurul Onay Belgesi alınması zorunludur. 2020 yılı öncesinden tamamlanmış çalışmalardan Etik Kurul Onay Belgesi istenmemektedir.

**Etik Onayı:** Bu çalışmanın tüm aşamalarında etik kurallara riayet edildiğini yazarlar beyan eder. Aksi bir durumun Journal of Tourism Research'in hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk yazarlara aittir.

**Yazar Katkıları:** Fikir-G.A.; Tasarım-G.A.; Denetleme-G.A.; Kaynaklar-E.A.; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi-G.A., E.A.; Analiz ve/veya Yorum-G.A., E.A.; Literatür Taraması-E.A.; Yazıyı Yazan- G.A., E.A.; Eleştirel İnceleme- G.A.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Çıkar Çatışması:** Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

**Finansal Destek:** Yazarlar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

**Ethics Committee Approval:** In accordance with Article 90 of the Turkish Penal Code No. 5237, TR Index Ethics Committee Criteria of the Council of Higher Education and the agreements to which Turkey is a party, it is mandatory to obtain an Ethics Committee Approval Certificate for studies involving data collection from humans through surveys, interviews, focus group studies, experiments, etc. For studies completed before 2020, an Ethics Committee Approval Document is not required.

**Ethics Approval:** The authors confirm that ethical principles have been adhered to throughout the course of this study. In the event that this is not the case, the responsibility lies with the authors and not with the Journal of Tourism Research.

**Author Contributions:** Concept - G.A.; Design- G.A.; Supervision- G.A.; Resources-E.A.; Data Collection and/or Processing- G.A., E.A.; Analysis and/or Interpretation- G.A., E.A.; Literature Search-E.A.; Writing Manuscript- G.A., E.A.; Critical Review- G.A.

**Peer-review:** Externally peer-reviewed.

**Conflict of Interest:** The authors have no conflicts of interest to declare.

**Financial Disclosure:** The authors declared that this study has received no financial support.

## KAYNAKLAR

- Akbaba, A. & Kendirci, P. (2016). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler. *İçinde ON Özdoğan (Editör), Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler*, 2 (ss. 113-129). Detay Yayıncılık.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 3-17.
- Belber, B. G. & Özmen, M. H. (2024). Ankara'ya gelen turistlerin destinasyon imajı algılarını belirlemeye yönelik bir araştırma. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 14(3), 1053-1068.
- Bostan, A. & Arslan, A. (2021). Gastronomi turizmi. *İçinde YC Kesbiç, T. Özdi, M. Özçalık (Editörler), Pandemide Turizm ve Ekonomi*, (ss. 70-82). Ekin Yayınevi.
- Büyükkşalvarcı, A., Şapıcılar, M. C. & Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(4), 165-181.
- Cohen, E. & Avieli, N. (2004). Food in Tourism: Attraction and Impediment, *Annals of Tourism Research*, 31, 755-78.
- Cömert, M., & Karamustafa, A. T. (2023). Gastronomi turizmi kapsamında yemek yapma tatili: Kapadokya örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3), 996-1006.
- 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.
- 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.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiyede gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)* (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Doğan, B. (2015). Coğrafi İşaret Korumasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi, *Social Sciences*, 10(2), 58-75.
- Egresi, I. & Buluç M. (2016). Local Gastronomy: A Tasty Tourist Attraction in Turkey. Egresi I. (ed), *Alternative Tourism in Turkey*, 229-246, DOI 10.1007/978-3-319-47537-0\_14
- Eryılmaz, G., & Orhan, H. C. (2021). Elazığ İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 1-18.
- Gazelci, S. C., & Akar Şahingöz, S. (2023). Ankara Yerel Gastronomi Rotası ve Lezzet Haritası (Ankara Local Gastronomy Route and Taste Map). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 991-1007.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı saray mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi* (Doctoral dissertation, Sakarya Üniversitesi (Turkey)).
- Hazarhun, E. & Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 371-389.
- Kasar, H., Madenci, A. B. & Seçim, Y. (2024). Silifke gastronomi turizmi potansiyelinin swot analizi ile değerlendirilmesi. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(2), 624-640.
- Kıral, B. (2020). Nitel bir veri analizi yöntemi olarak doküman analizi. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 170-189.
- Kızılaslan, N. & Ünal, T. (2014). Tokat ilinin ekoturizm/kırsal turizm potansiyeli ve swot analizi. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, (9), 45-61.
- Küçükkömürlü, S., Şirvan, U., N., B. & Sezgin, A., C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Ongun, U., Göve arkere, B., & Çiçek, U. (2016). Yeşilova'nın kırsal turizm potansiyelinin swot analizi ile değerlendirilmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 7(16), 75-88.
- Polat, E. (2017). Turizm ve Coğrafi İşaretleme: Balıkesir Örneği. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 1(1), 17-31.

- Sabancı, M. & Sarıışık, M. (2021). Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesine Yönelik Nitel Bir Çalışma: Manisa Örneği, *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10(2), 22-46
- Sak, R., Şahin Sak, İ. T., Öneren Şendil, Ç. & Nas, E. (2021). Bir araştırma yöntemi olarak doküman analizi. *Kocaeli Üniversitesi Eğitim Dergisi*, 4(1), 227-250.
- Sarıışık, M. & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Sevimli, Y., Tatlı, M., & Kızıldemir, Ö. (2021). Göbeklitepe'nin gastronomi Turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 263-286.
- Şahin, S., Z. (2019). Çorum Mutfağının Gastronomi Turizmi Potansiyeli. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2550-2565.
- Şensoy, F. & Tiritöğlü, S. (2018). Beslenme Arkeolojisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 209-233.
- Teyin, G. (2023). Şarap, Önoloji ve Şarap Turizmine Genel Bir Bakış. *ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 3(2), 201-213.
- Toklu, İ., T., Ustaahmetoğlu, E. & Küçük, H., Ö. (2016). Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Algısı ve Daha Fazla Fiyat Ödeme İsteği: Yapısal Eşitlik Modellemesi Yaklaşımı. *Yönetim ve Ekonomi*, 23(1), 145-161.
- Tuna, M., & Özyurt, B. (2018). Ankara'da gastronomi turizminin değerlendirilmesi: Nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 73-87.
- Türk, O. (2021). Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ve swot analizi. *Journal of International Social Research*, 14(77), 1203-1213.
- URL 1: Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Ankara Tanıtım Kitapçıkları, Erişim Tarihi: 21.11.2024, <https://ankara.ktb.gov.tr/Eklenti/43624,ankara-kitapcigi-turkcepdf.pdf?0& tag1=8D9CECA10330332A56B194A8C8104307D35D81FE>
- URL 2: Ankara Fuar Takvimi, Erişim Tarihi: 21.11.2024, <https://isacoturoglu.com.tr/akm-fuar/ankara-fuar-takvimi-2024.html>
- URL 3: YÖK Lisans Atlası, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erişim Tarihi: 21.11.2024, <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024>
- URL 4: Ankara Kalkınma Ajansı, Çubuk Turşuculuk Sektör ve İstihdam Analizi, Erişim Tarihi: 22.11.2024, <https://kutuphane.ankaraka.org.tr/upload/dokumandosya/ubuk-tursuculuk-sektor-ve-istihdam-analizi.pdf>
- URL 5: Türk Patent ve Marka Kurumu, Ankara Coğrafi İşaretler, Erişim Tarihi: 22.11.2024, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/liste?il=06&tur=&urunGrubu=&adi=>
- URL 6: Türkiye Kültür Portalı, Kalecik Karası Üzümü, Erişim Tarihi: 22.11.2024, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ankara/nealinir/kalecik-karasi-uzumu>
- Yaylı, A., Yazıcıoğlu, İ., Temizkan, R. & Kızanlıklılı, M.M. (2011). Ankara'nın koynunda el değmemiş bir güzellik: Çamlıdere. Ankara: Ankara Kalkınma Ajansı
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2008). Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Yıldırım, F. (2023). *Ankara Çubuk İlçesinin Coğrafi İşaretli Ürünleri ve Yöresel Yiyecek İçeceklerinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi* (Master's thesis, Kapadokya Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü).
- Yılmaz, E., & Ük, Z. Ç. (2021). Turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaretli ürünlerin yer alma düzeyi: Ankara ili örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 384-405.
- Yiğit, S. (2023). Kapadokya bölgesinin bağ turizmi potansiyelinin swot analiziyle değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Research Institute*, 4(1), 29-37.
- Zararsız, H. F., & Kargiglioğlu, Ş. (2022). Ankara Beypazarı'nın gastronomi turizmi potansiyeli. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (8), 1-16.
- Zengin, B., & Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2019). Destinasyon pazarlamasının yerel kalkınmaya etkileri: Şanlıurfa örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2977-2992.