

MAÜ
PRESS

Artuklu Tourism Studies

Gastronomi Turizminin Ekonomik Dinamikleri: Diyarbakır Festivalleri Üzerine SWOT Temelli Bir Değerlendirme**M. Necati CİZRELİOĞULLARI^{a*}, Mustafa TÜNİK^b,****Ali ALKANDEMİR^c, Murat KUDAY^d**^aMardin Artuklu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği, Mardin, Türkiye^bMardin Artuklu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Mardin, Türkiye^{*}Sorumlu Yazar, E-mail: cizrelioglu.necati@gmail.com

Geliş Tarihi/Submission 8 Nisan 2025
Kabul Tarihi/Acceptance 13 Mayıs 2025
Yayın Tarihi/Publication 31 Mayıs 2025

Atıf Bilgisi

Cizrelioğulları, M.N., Tünik, M., Alkandemir, A. & Kuday, M. (2025). Gastronomi turizminin ekonomik dinamikleri: Diyarbakır festivalleri üzerine SWOT temelli bir değerlendirme *Artuklu Tourism Studies*, 2, 16-27.

Öz

Bu çalışma, Diyarbakır'daki gastronomi festivallerinin bölge ekonomisine etkilerini SWOT analizi yöntemiyle incelemektedir. Son yıllarda, gastronomi turizmi, özellikle kültürel açıdan zengin bölgelerde, yerel ekonomilerin önemli bir motoru haline gelmiştir. Diyarbakır gibi mutfak kültürünün önemli bir rol oynadığı yerlerde, gastronomi festivalleri bölgesel kalkınma açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Araştırma, bu festivallerin güçlü yönlerini, zayıf yönlerini, fırsatlarını ve tehditlerini belirlemeyi amaçlamakta; festivallerin ekonomik kalkınmaya, kültürel mirasın korunmasına ve turizme nasıl katkı sağladığını incelemektedir. SWOT analizi sonuçlarına göre, festivallerin güçlü yönleri arasında bölgenin zengin gastronomi kültürü ve yerel lezzetleriyle turizme katkı sağlaması bulunmaktadır. Ancak zayıf yönler arasında tanıtımın yeterince etkili olmaması ve tehlikeler arasında ise diğer bölgelerle rekabetin artması yer almaktadır. Bölgedeki karar vericiler ve paydaşlar için, gastronomi festivallerinin ekonomik büyüme ve kültürel mirasın korunması açısından nasıl daha verimli kullanılabileceğine dair değerli bilgiler sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Diyarbakır, Gastronomi Festivalleri, Bölgesel Ekonomi, SWOT Analizi, Ekonomik Kalkınma

The Economic Dynamics of Gastronomy Tourism: A SWOT-Based Evaluation of Festivals in Diyarbakır

M. Necati CİZRELİOĞULLARI ^{a*}    , Mustafa TÜNİK ^b    ,

Ali ALKANDEMİR ^b    , Murat KUDAY ^b   

^aMardin Artuklu University, Faculty of Tourism, Tourism Guidance, Mardin, Türkiye

^bMardin Artuklu University, Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts, Mardin, Türkiye

*Corresponding Author, E-mail: cizrelioglu.necati@gmail.com

Date of Submission 8 April 2025
Date of Acceptance 13 May 2025
Date of Publication 31 May 2025

Citation

Cizreliogullari, M.N., Tünik, M., Alkandemir, A. & Kuday, M. (2025). Gastronomi turizminin ekonomik dinamikleri: Diyarbakır festivalleri üzerine SWOT temelli bir değerlendirme *Artuklu Tourism Studies*, 2, 16-27.

Abstract

This study examines the impact of gastronomy festivals in Diyarbakır on the regional economy using the SWOT analysis method. In recent years, gastronomic tourism has become an important driver of local economies, particularly in culturally rich regions. In places like Diyarbakır, where culinary culture plays a significant role, gastronomy festivals hold great potential for regional development. The research aims to identify the strengths, weaknesses, opportunities, and threats of these festivals while exploring how they contribute to economic development, the preservation of cultural heritage, and tourism. According to the SWOT analysis results, the strengths of the festivals include the region's rich gastronomic culture and local flavors, which contribute to tourism. However, weaknesses include insufficient promotion, while threats include increased competition from other regions. The study provides valuable insights for decision-makers and stakeholders on how gastronomy festivals can be more effectively utilized for economic growth and the preservation of cultural heritage.

Keywords: Diyarbakır, Gastronomy Festivals, Regional Economy, SWOT Analysis, Economic Development

Giriş

Gastronomi festivalleri yalnızca kültürel etkinlikler olarak değerlendirilmemekte, aynı zamanda yerel ekonomik kalkınmayı teşvik eden ve bölgesel tanıtımı destekleyen stratejik araçlar olarak önemli bir rol üstlenmektedir. Bu önemli etkinliklerin nitelikleri, etkileri ve yarattığı sinerji üzerinde daha fazla durulmakta, bölge halkına sağladığı ekonomik faydalar, istihdam olanakları ve yerel işletmelere sunduğu destekler ön plana çıkarılmaktadır (Erciyas ve Yılmaz, 2021). Pandemi sonrası dönemde bu festivallerin yeniden yaşama geçirilmesinin, bölge ekonomisinin toparlanmasında kritik bir rol oynadığı ifade edilmektedir. Dolayısıyla, bu festivallerin sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile uyumu ve uzun vadeli ekonomik etkileri boy göstermektedir (Çelebi ve İlban, 2023).

Gastronomi festivallerinin organizasyon yapıları, katılımcı profilleri, medya ile olan etkileşimleri ve bu festivallerin başarı düzeyleri üzerinde etkili olan unsurlar, her bir festivalin bölgeye yaptığı katkılarda belirleyici bir rol oynamaktadır. Gastronomi festivallerinin stratejik yönetiminin önemi ile bu festivallerin, yerel halkın yaşam standartlarını yükseltme, kültürel mirası koruma ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlama yönündeki rolleri önem taşımaktadır (Alan ve Şen, 2020; Cömert ve Çetin, 2017).

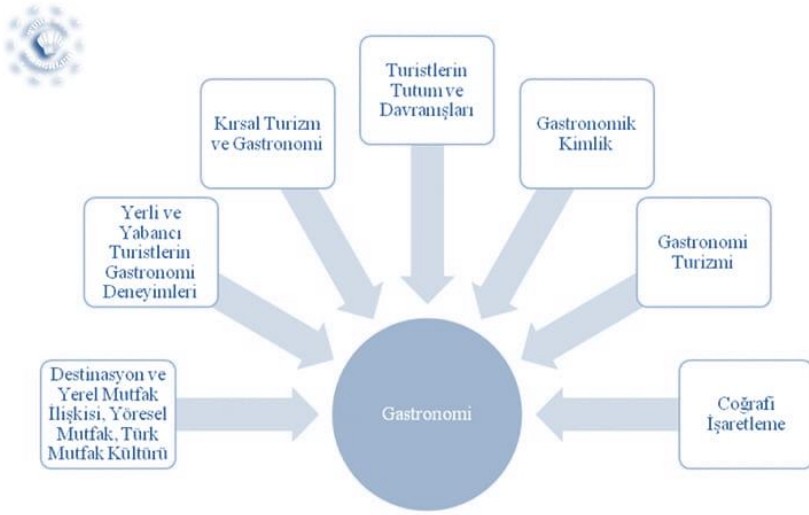
Bu çalışma, Diyarbakır'da düzenlenen gastronomi festivallerinin bölgesel ekonomik etkilerini analiz etmekte ve bu etkileri SWOT analizi yöntemiyle sistematik ve şematik biçimde değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Çalışmanın ana odak noktası, Diyarbakır'da gerçekleştirilen gastronomi festivallerinin bölge ekonomisine sağladığı çok yönlü katkıları derinlemesine incelemek ve bu festivallerin güçlü yönlerini, zayıf yönlerini, fırsatlarını ve tehditlerini kapsamlı bir şekilde belirlemektir. Bu bağlamda, analiz yöntemi olarak SWOT'un tercih edilmesi, hem nitel hem de uygulamaya dönük stratejik çıkarımlar elde edilmesini mümkün kılmaktadır.

Diyarbakır'ın bu çalışmada örneklem olarak seçilmesinin temel nedeni, şehrin sahip olduğu zengin gastronomik miras, tarihsel ve kültürel değerler ile son yıllarda artan festival organizasyonları aracılığıyla bölgesel kalkınma hamlelerine katkı sağlama potansiyelidir. Ayrıca Diyarbakır, gastronomi turizmini yerel ekonomiye entegre etme sürecinde stratejik bir konumda bulunmakta olup, bu yönüyle araştırma için özgün ve anlamlı bir örneklem sunmaktadır.

1. Literatür Taraması

1.1. Gastronomi ve Turizm İlişkisi

Gastronomi turizmi, belirli bir destinasyonun yerel mutfakları, çeşitli restoranları ve zengin yemek kültürü aracılığıyla turistik çekiciliği artırma ve misafirleri ağırlama amacını gütmektedir. Bu süreç, dünya genelindeki farklı ve çeşitli kültürlerle etkileşim içinde çeşitlenerek, farklı tatların keşfine olanak tanımaktadır. Dolayısıyla, turizm gelirinin artması hedeflenirken, bu durum aynı zamanda bu alandaki potansiyeli daha belirgin bir hale getirmektedir (Erciyas ve Yılmaz, 2021; Akturfan ve Şen, 2023).



Şekil 1. Gastronomi ile Turizm İlişkisi

Kaynak: (Türk Aşçı Haberleri, 2020)

Şekil 1’de görüldüğü üzere, gastronomi turizmi, yerel mutfak ve destinasyon arasındaki güçlü ilişkiyi vurgular; turistlerin bölgesel lezzetler ve yemek kültürleriyle etkileşimleri, bir bölgenin kültürel kimliğini keşfetmelerini sağlar. Hem yerli hem de yabancı turistler, gastronomik deneyimlerini bölgenin geleneksel yemekleri ve yenilikçi mutfak anlayışlarıyla zenginleştirir. Kırsal turizm, yerel mutfakla birleşerek, ziyaretçilere otantik yemekler ve üretim süreçlerini sunar. Bu tür deneyimler, turistlerin tutum ve davranışlarını şekillendirirken, gastronomik kimlik ve coğrafi işaretlemeyle desteklenen ürünler de bölgenin tanıtımına katkı sağlar. Gastronomi, hem turizm ekonomisinin bir parçası hem de yerel kültürün bir yansıması olarak, turistlerin bölgeyle bağ kurlmalarına olanak tanır.

Diyarbakır gibi gastronomi açısından son derece zengin ve cazip bölgelerde gerçekleştirilen çeşitli gastronomi festivalleri yardımıyla, yöresel lezzetlerin tanıtımı sağlanmakta ve bu durum, bölgenin turizm potansiyelini artırarak yerel turizme önemli katkılarda bulunmaktadır. Söz konusu festivaller, yalnızca yerel lezzetleri tanıtmakla kalmayıp, aynı zamanda yerel sanatçıların ve usta şeflerin yeteneklerini sergileme imkânı sunduğu etkinlikler olarak da işlev görmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015; Şahin, Şahin ve Koçak, 2023).

Yerel üreticilerle iş birliği içinde yaratıcı şeflerin sunduğu eşsiz tatlar sayesinde, hem yerel ekonomiye destek sağlanmakta hem de bölgeyi ziyaret eden turistlerin farklı kültürel deneyimler edinmeleri mümkün kılınmaktadır. Ziyaretçiler, sadece lezzetlerin tadına varmakla kalmayıp, aynı zamanda yerel yaşamın ve geleneklerin bir parçası olma imkânı bulmakta ve bu durum seyahat deneyimlerini büyük ölçüde zenginleştirmektedir. Bu çerçevede, yerel gastronomi kültürünün korunmasına ve yeni nesillere aktarımına önemli katkılar sağlanmaktadır. Bu bağlamda, yemek kültürü, insanların bir araya gelerek paylaştığı ve sosyal dahil birçok yönüyle etkileyici bir kültürel miras niteliği taşımaktadır. Bu nedenle gastronomi turizmi, tükenmez bir kaynak olarak giderek daha fazla önem kazanmaktadır (Akkaya ve Özcan, 2019).

Gastronomi turizmi, yalnızca lezzet duygusunu tatmin etmekle kalmayıp, aynı zamanda sosyal bağları güçlendirmekte; sunulan yemekler aracılığıyla insanlar arasında yeni

tanışmalara fırsat tanımakta ve farklı kültürel etkileşimlerin gerçekleşmesine kapı aralamaktadır. Bu kapsamda, yerel gastronomi, yiyecek ve içecek olmanın ötesine geçerek misafirperverlik ve samimi bir deneyim sunma potansiyeli taşımaktadır. Dolayısıyla, gastronomi turizminin artan popülaritesi, hem yerel mutfakların hem de kültürel kimliklerin korunması ve geliştirilmesi açısından kritik bir öneme sahiptir (Demir, 2024; Sönmez, 2023).

1.2. Festivallerin Ekonomiye Etkisi

Festivallerin turizmi canlandırma, yerel esnafı destekleme, istihdamı artırma ve gelir artışı gibi birçok olumlu etkisini vardır. Bu etkinlikler, şehrin kültürel yaşamını zenginleştirmenin yanı sıra, ekonomisini güçlendirerek sürdürülebilir bir büyüme süreci sağlamaktadır (Çınar, Bal & Kavacık, 2024). Özellikle Diyarbakır'daki gastronomi festivalleri, bu olumlu etkilerle bölge ekonomisine önemli katkılar sunmakta ve yerel üreticileri destekleyerek çeşitli ürünlerin tanıtımına imkan tanımaktadır. Bu tür etkinlikler sayesinde, hem yerel halk hem de şehri ziyaret eden turistler, farklı ve çeşitli lezzetleri deneyimleme fırsatına sahip olmaktadır. Bu durum, şehrin tanınırlığını artırırken, bölgenin kendine özgü kültürel ve gastronomik zenginliklerini de ön plana çıkarmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Festivaller yalnızca ekonomik faaliyetleri canlandırmakla kalmayıp, aynı zamanda toplumsal etkileşimi ve kültürel alışverişi teşvik eden bir ortam oluşturmaktadır. Bu bağlamda, festivallerin organize edilmesi ve desteklenmesi, hem yerel halkın hem de ziyaretçilerin kültürel değerleri paylaşmasına, tanınmasına ve geliştirmesine yardımcı olmaktadır. Bu etkileşim ve işbirliği, şehirlerin sürdürülebilir gelişim sürecine girmesi açısından kritik bir öneme sahip olup, toplumsal bağları güçlendirerek yerel topluluklar arasındaki ilişkileri sağlamlaştırmaktadır (Penpece, 2014). Festivallerin sağladığı faydalar, ekonomik gelişim ile sınırlı kalmayıp, toplumsal uyum, dinamik bir kültürel yapı ve yerel kimliğin pekişmesi gibi unsurları da kapsamaktadır. Bu yönleriyle, festivallerin yerel kalkınma ve toplumsal refah açısından önemi daha da belirginleşmektedir (Işıldar ve Yıldız, 2019).

Tablo 1. Türkiye'deki Gastronomi Festivalleri

<i>İl Adı</i>	<i>Festival Tarihi</i>	<i>Festivalin Adı</i>
Trabzon	25.01.2024-29.01.2024	1. Sürmene Lokum Festivali
Bahkesir	27.01.2024-28.01.2024	19. Burhaniye Zeytin ve Zeytin Yağı Hasat Festivali
Eskişehir	28.01.2024	5. Sivrihisar Dövme Sucuk Festivali
Sakarya	28.01.2024	5. Dikmen Hamsi Festivali
Denizli	02.02.2024-18.02.2024	3. Denizli Yöresel Ürünler Festivali
Erzincan	23.02.2024-10.03.2024	4. Erzincan Yöresel Ürünler Festivali
Aydın	08.03.2024-10.03.2024	3. Efeler Gastronomi Festivali
İstanbul	22.04.2024-05.05.2024	1. Bahcelievler Gastronomi Festivali
Nevşehir	05.05.2024-06.05.2024	2. Kapadokya Gastroni Festivali
Osmaniye	11.05.2024-12.05.2024	1. Osmaniye Lezzet Festivali
Kütahya	17.05.2024-21.05.2024	1. Kütahya Gastro Fest

Diyarbakır	23.05.2024-26.05.2024	2. Mezopotamya Turizm ve Gastronomi Fuarı
Çanakkale	01.06.2024-02.06.2024	2. Gastrofest Çanakkale
Yalova	16.07.2024-21.07.2024	1. Yalova Gastronomi Festivali
Bolu	24.08.2024-25.08.2024	37. Mengen Uluslararası Aşçılık ve Gastronomi Festivali
Antalya	06-09.2024-08.09.2024	3. Uluslararası Food Fest Antalya Gastronomi Festivali
Muğla	12-09.2024-22.09.2024	1. Gastronomi Şenliği
Kayseri	04.10.2024-10.10.2024	2. Kayseri Gastronomi Günleri
Rize	11.10.2024-13.10.2024	4. Gastrorize Festivali
Ankara	03.11.2024	1. Ankara Vegan Festivali
Gaziantep	17-12.2024-22.12.2024	2. Karadeniz Tanıtım Günleri ve Hamsi Festivali
İstanbul	18-12.2024-21.12.2024	21. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri Festivali

Kaynak: (Festivall, 2024)

Tablo 1’de, 2024 yılında gastronomi festivallerine ilişkin bazı festivaller görülmektedir. Her ilde yapılan gastronomi festivalleri, yerel ekonomiye önemli katkılar sağlamaktadır. Bu etkinlikler, turistlerin katılımıyla konaklama, ulaşım, yemek ve hediyelik eşya gibi sektörlerde harcamaları artırarak bölge ekonomisini canlandırmakta, yerel üreticiler ve restoranlar için görünürlük sağlamaktadır. Bu bağlamda, gastronomi festivalleri bölgedeki kültürel zenginliği ve turizm potansiyelini artırarak uzun vadeli ekonomik kalkınmaya destek olmaktadır.

1.3. Diyarbakır Gastronomi Festivalleri

Diyarbakır Gastronomi Festivalleri, 2015 yılından itibaren her yıl düzenli olarak gerçekleştirilmektedir: Gurme Diyarbakır 2. Yöresel Lezzetler Fuarı 13-17 Kasım 2019 tarihleri arasında düzenlenmiştir. Bu fuara 45 ilden 172 firma katılmış ve yaklaşık 173 bin kişi ziyaret etmiştir. 1. Mezopotamya Gastronomi Zirvesi 9-11 Kasım 2023 tarihleri arasında Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenlenen zirveye Amerika, Almanya, İtalya ve Beyrut’tan araştırmacılar katılmıştır. Türk Mutfak Haftası Etkinliği 23 Mayıs 2023 tarihleri arasında Diyarbakır’da düzenlenen etkinlikte, kente ait 48 coğrafi işaretli yemek tanıtılmıştır. Son olarak, 2. Mezopotamya Turizm ve Gastronomi Fuarı 23-26 Mayıs 2024 tarihlerinde düzenlenmiştir. Diyarbakır’da düzenlenen bu fuar, Mezopotamya’nın eşsiz turizm ve gastronomi potansiyelini tanıtmayı hedeflemiştir (Mezopotamya Fuarcılık, 2024). Festivallerin ilk dönemlerinde katılımcılar ve ziyaretçiler ağırlıklı olarak yerel halktan oluşmaktayken, son yıllarda bu etkinlik, hem ulusal hem de uluslararası düzeyde önemli bir ilgiyle karşılaşmış ve katılımcı sayısında hızlı bir artış yaşanmıştır. Ayrıca, her geçen yıl etkinliğin menüsü ve programı daha da zenginleşmekte, çeşitlenmekte ve yeni yeniliklerle dolup taşmaktadır. Bu olumlu gelişmeler, Diyarbakır Gastronomi Festivalleri’nin bölgesel etkisini, önemini ve genel çekiciliğini büyük ölçüde artırmaktadır. Böylece festival, yalnızca yerel bir etkinlik olmanın ötesine geçerek, gastronomi tutkunlarını bir araya getiren önemli bir platform haline gelmiştir. Bu durum,

çeşitli yemek kültürlerini tanıma fırsatı sunarken, ziyaretçilere de eşsiz deneyimler yaşatmaktadır (Ekerim ve Tanrisever, 2020; Düşmezkalender ve Erol, 2023).

Diyarbakır Gastronomi Festivalleri'ne, hem yerel hem de ulusal ölçekte tanınmış aşçılar, restoran sahipleri, yerel üreticiler, gıda sektörü girişimcileri ve gastronomi alanında uzmanlaşmış kişiler iştirak etmektedir. Bu organizasyonlar, katılımcıların gastronomiye duyduğu ilgi ve merakı artırmak amacıyla birçok fırsat sunmaktadır.

Festivaller çerçevesinde yer alan yemek yarışmaları, gastronomi söyleşileri, atölye çalışmaları ve çeşitli tadım etkinlikleri gibi çeşitli ve etkileyici programlar düzenlenmektedir. Bu programların çeşitliliği ve sağlanan aktivitelerin kalitesi, festivallerin katılımcılar nezdindeki çekiciliğini önemli ölçüde artırmakta ve ziyaretçilerin ilgisini daha fazla çekmektedir. Her yıl tekrarlanması itibarıyla bu festivaller, hem yerel hem de ulusal düzeyde kayda değer bir gastronomi etkinliği olarak öne çıkmaktadır (Şahin vd., 2023).



Görsel 1. Diyarbakır Meşhur Yemekleri

Kaynak: (Bismil Haber, 2024)

Görsel 1'de Diyarbakır'ın belli başlı yemekleri gösterilmiştir. Diyarbakır mutfağı, et ağırlıklı olmasına rağmen kültürel açıdan büyük bir zenginliğe sahiptir. Mezopotamya ve Anadolu Medeniyetleri'nin kesişim noktasında bulunan Diyarbakır, farklı medeniyetlerin izlerini taşıyan lezzetlerle dikkat çeker. Hem Türkiye hem de dünya için önemli bir mutfak kültürüne sahip olan şehir, tarihsel geçmişiyle farklı kültürlerin etkilerini mutfağında barındırmaktadır.

Diyarbakır'da her sene Gastronomi Festivalleri, şehrin zengin ve çeşitli mutfak kültürünü tanıtmak ile yerel lezzetleri keşfetmek amacıyla organize edilmektedir. Bu önemli etkinlikler, Diyarbakır'ın tarihî ve kültürel dokusunu yansıtan çok sayıda farklı yemeğin yanı sıra, müzik gösterileri, yöresel oyunlar ve el sanatları sergileri gibi çeşitli faaliyetlere ev sahipliği yaparak katılımcılara eşsiz bir deneyim sunmaktadır. Katılımcılar, lezzetli yemeklerin tadını çıkarırken, aynı zamanda yerel müziklerin ve dansların keyfini sürme imkânına da sahip olmaktadır (Akçay ve Yavuz, 2023). Bu özel etkinlikler, Diyarbakır'ın gastronomi turizmi potansiyelini ön plana çıkarmakta ve bölgedeki yerel ekonomiye önemli bir katkı sağlamaktadır. Ayrıca, bu festivaller, şehrin hem yerli hem de uluslararası ziyaretçiler için büyük bir cazibe merkezi haline gelmesine katkıda bulunarak, Diyarbakır'ın

zengin kültürel mirasını ve geleneklerini sergileme imkânı sunmaktadır. Her yıl farklı sürprizlerle dolu olan bu festivaller, yerel halkın da katılımıyla şehrin sosyal yaşamını canlandırmakta ve renklendirmektedir (Şahin vd., 2023).

1.3.1. Bölge Ekonomisine Etkileri

Diyarbakır'daki gastronomi festivallerinin bölge ekonomisine olan etkisi son derece kayda değerdir ve bu etkinin zamanla artış göstermesi beklenmektedir. Söz konusu festivaller, yerel restoranlar, oteller ve diğer işletmelerin gelirlerinde belirgin bir artış yaratmaktadır. Ayrıca, festivallere olan katılımın artmasıyla paralel olarak bölgede turizm faaliyetleri de canlılık kazanmaktadır. Turistler, şehri ziyaret ederek yerel mutfağı deneyimlemekte ve bu süreçte şehirde daha uzun süre kalarak ekonomiye önemli katkılarda bulunmaktadır. Bu göz alıcı etkinlikler, yalnızca ekonomik kalkınmayı desteklemekle kalmayıp, aynı zamanda Diyarbakır'ın kültürel zenginliklerini de ön plana çıkararak daha fazla ziyaretçi çekme potansiyeli sunmaktadır (Koçak, 2020; Boğra ve Çakar, 2024).

Diyarbakır'da düzenlenen Türkiye Kültür Yolu Festivalleri, özellikle Sur Kültür Yolu Festivali, otel doluluk oranlarını önemli ölçüde artırmaktadır. 2024 yılında festival öncesinde otellerin rezervasyon doluluk oranı %90'a ulaşmıştır. Kültür ve Turizm İl Müdürü Mehmet Sabahattin Genç, geçen yıl 1 milyona yakın misafir ağırladıklarını ve bu yıl 2 milyon misafir ağırlamayı hedeflediklerini belirtmiştir (Diyarbakır Yenigün, 2024). Festival süresince, yerel mutfağın öne çıkan lezzetlerinden biri olan ciğerin tüketimi de dikkat çekicidir. 2023 yılında Sur Kültür Yolu Festivali'nin ilk iki gününde 7 ton ciğer tüketilmiş ve festivalin sonunda toplamda 36 ton ciğer tüketilmesi hedeflenmiştir. Bu durum, gastronomi turizminin yerel ekonomiye katkısını somut bir şekilde göstermektedir. Bu veriler, gastronomi festivallerinin sadece kültürel bir etkinlik olmanın ötesinde, yerel ekonomiye katkı sağlayan önemli unsurlar olduğunu ortaya koymaktadır (Diyarbakır Yenigün, 2023).

1.3.2. Gastronomi Turizmi ve Gelir Artışı

Gastronomi festivalleri, Diyarbakır ekonomisi üzerinde belirgin bir etki yaratmaktadır. Bu özel organizasyonlar, yerel halkın zengin kültürel mirasını ve eşsiz mutfak tatlarını tanıtmının yanı sıra, bölgenin ticari potansiyelini de açığa çıkarmaktadır. Festival ziyaretçi sayısının artmasıyla birlikte, turistlerin Diyarbakır'a olan ilgisi ve merakı da hızla artış göstermekte, bu durum yerel restoranlar, konaklama tesisleri ve diğer işletmelerin gelirlerinde dikkate değer bir artışa yol açmaktadır. Bu gelişme, sadece bireysel işletmelerin değil, aynı zamanda bölgenin genel ekonomik kalkınmasının da ivme kazanmasına katkıda bulunmaktadır. Böylelikle, bu canlı ve renkli festivaller, bölgede turizme dayalı ekonomik faaliyetlerin artırılmasında önemli bir rol oynamakta ve yerel halkın yaşam standartlarının belirgin bir şekilde yükselmesine olanak tanımaktadır. Hedef kitleyi çekmeyi başaran bu tür etkinlikler, kültürel unsurların ve yerel lezzetlerin tanıtımında da önemli bir fırsat sunmakta, böylece Diyarbakır'ın ulusal ve uluslararası düzeyde tanınma potansiyelini artırmaktadır (Akkaya ve Özcan, 2019).

2.3.3. Yerel Ürünlerin Tanıtımı ve Pazarlama

Diyarbakır'daki gastronomi festivalleri, bu bölgenin yerel ve özgün ürünlerinin tanıtımı ile pazarlamasına büyük bir katkı sağlamanın yanı sıra, aynı zamanda bu durumun bölgenin ekonomik gelişimine sunmuş olduğu önemli desteklerle de dikkat çekmektedir. Bu festivaller, yöresel lezzetlerin ve birbirinden farklı ürünlerin etkin bir şekilde tanıtımını yaparak, bölgenin gastronomi potansiyelini en iyi şekilde ortaya koymakla birlikte yerel üreticilere yeni ve çeşitli pazarlara ulaşma fırsatları sunmaktadır. Bunun yanı sıra, festival ziyaretçileri aracılığıyla bölgede yer alan çeşitli ürünlerin etkili bir şekilde tanıtımının gerçekleştirilmesi, bu sayede bu ürünlerin satışlarının da belirgin bir şekilde artmasını

sağlamaktadır. Böylece, hem yerel halkın ekonomisi önemli bir şekilde güçlenmekte hem de bölgenin kültürel zenginlikleri çok daha geniş bir kitleye ulaşmaktadır. Bu tür etkinlikler, sadece yerel lezzetlerin tanıtımını yapmakla kalmayıp, aynı zamanda bu lezzetlerin arkasındaki geleneklerin, hikayelerin ve üretim süreçlerinin de ziyaretçilerle paylaşılmasına olanak tanımaktadır (Bucak ve Aracı, 2013; Serçek ve Serçek, 2015; Torusdağ, Özkan Önem, Sami ve Kızıldemir, 2022).

2. Yöntem

SWOT analizi, Diyarbakır'daki gastronomi festivallerinin bölge ekonomisine etkisini belirlemek amacıyla detaylı bir şekilde uygulanacaktır. Bu analiz yöntemi, festivallerin güçlü ve zayıf yönlerini, fırsat ve tehditlerini sistematik bir biçimde tespit ederek, bu etkinliklerin ekonomik etkilerini daha derinlemesine anlamamıza katkıda bulunacaktır. Ayrıca, festivallerin gelecekteki potansiyel gelişimine yönelik stratejiler ve öneriler geliştirmek amacıyla elde edilen SWOT analizi bulguları kullanılacak ve bu bulgular, festivallerin sürdürülebilirliğini artırmaya yönelik rehberlik edecek şekilde değerlendirilecektir. Bu inceleme, festivallerin bölge ekonomisine sağladığı katkıları kapsamlı bir şekilde ele alarak, iyileştirme fırsatlarını belirlemek suretiyle bölge kalkınmasına yön verecek önemli bir araç olarak işlev görecektir.

3. Bulgular

3.1. Swot Analizi Bulguları

Diyarbakır'daki gastronomi festivallerinin bölge ekonomisi üzerindeki etkileri detaylı ve kapsamlı bir şekilde ele alınmıştır. Analiz sürecinde güçlü yönler, zayıf yönler, fırsatlar ve tehditler özenle tanımlanmış ve titiz bir inceleme aşamasından geçirilmiştir. Elde edilen bulgular, bu festivallerin yerel ekonomiye sunduğu katkılar ile birlikte bölgenin sahip olduğu potansiyel hakkında kayda değer ve değerli bilgiler sağlamaktadır. Bu bağlamda, yerel ve uluslararası organizasyonların gelecekteki stratejilerini belirlemesine katkı sağlayacak veri ve bilgiler elde edilmiştir. Ayrıca, bu tür festivallerin düzenlenmesi, katılımcılara hem kültürel hem de ticari alanlarda geniş fırsatlar sunmakla kalmayıp, aynı zamanda yerel halkın ekonomik açıdan bu etkinliklerden nasıl yararlandığı hususuna da vurgu yapılmıştır.

Tablo 2. SWOT Analizi

Güçlü Yönler	Zayıf Yönler
• Yerel halkın iş imkanlarının artışı, • Turizmin canlandırılması, • Yerel kültürün zenginleştirilmesi, • Yerel lezzetlerin tanıtımı ve bölgenin zengin kültürel mirasının öne çıkarılması.	• Festivallerin yalnızca belirli ve sınırlı bir dönemde gerçekleştirilmesi, • Sürdürülebilirlik eksikliğinin gözlemlenmesi, • Yerel halkın festival sürecine yeterince dahil edilememesi.
Fırsat	Tehditler
• Yerel restoranların ve esnafın gelirinin önemli ölçüde artması, • Bölgenin turistik potansiyelinin çok daha etkin bir biçimde değerlendirilmesi, • Yerel ürünlerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımının yapılması.	• Festivallerin yeterince tanıtılamaması, • Bölgenin turizm altyapısındaki eksiklikler, • Finansal kaynakların yetersizliği.

Gastronomi festivallerinin yerel ekonomi üzerindeki olumlu etkileri arasında, yerel halkın iş imkanlarının artışı, turizmin canlandırılması ve yerel kültürün zenginleştirilmesi gibi önemli hususlar bulunmaktadır. Bu festivaller, yerel lezzetlerin tanıtımı ve bölgenin zengin kültürel mirasının öne çıkarılması ile bu durumu daha da güçlendirmektedir. Gastronomi festivalleri, aynı zamanda bölgedeki turistik cazibeyi artırarak, yerel esnaf ve hizmet sektörüne önemli katkılar sunmakta ve ziyaretçilerin harcamalarını artırma imkanı tanımaktadır. Bunun sonucunda, bu tür etkinlikler yalnızca geçim kaynaklarını çeşitlendirmekle kalmayıp, aynı zamanda toplulukların ve bölgenin ekonomik sürdürülebilirliğine de önemli katkılarda bulunmaktadır. Misafirlerin gözünde bölgeyi daha çekici hale getirerek, her yıl daha fazla insanı çekmekte ve dolayısıyla ekonomik canlılığı artırmaktadır. Ayrıca, bu festivaller, yerel ürünlerin ve sanatların sergilenmesi için de bir platform oluşturarak, kültürel etkileşimi teşvik etmektedir. Böylece, sadece ekonomik değil kültürel patika da bu etkinlikler üzerinden zenginleşmektedir.

SWOT analizi sonuçlarına göre, Diyarbakır'daki gastronomi festivallerinin bölge ekonomisine olan etkisi üzerine detaylı bir inceleme gerçekleştirilmiş ve bu sürecin zayıf yönleri de ayrıntılı bir biçimde belirlenmiştir. Bu zayıf yönler arasında, festivallerin yalnızca belirli ve sınırlı bir dönemde gerçekleştirilmesi önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca, sürdürülebilirlik eksikliğinin gözlemlenmesi, bu tür etkinliklerin uzun vadeli başarı şansını azaltmaktadır. Tanıtımın yetersizliği nedeniyle etkinliklerin yeterince duyurulamaması da dikkate değer bir sorun olarak öne çıkmaktadır. Bunun sonucunda, yerel halkın festival sürecine yeterince dahil edilememesi gibi daha pek çok önemli faktör, genel olarak etkinliklerin başarısını olumsuz yönde etkilemektedir. Bu durum, bölgede gastronomi festivallerinin potansiyelinden tam anlamıyla yararlanılamadığını ve bunun bölgesel ekonomiye katkı sağlama şansının azalmasına yol açtığını ortaya koymaktadır.

Gastronomi festivallerinin bölge ekonomisine olan sunduğu fırsatlar arasında, yerel restoranların ve esnafın gelirinin önemli ölçüde artması, bölgenin turistik potansiyelinin çok daha etkin bir biçimde değerlendirilmesi, yerel ürünlerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımının yapılması gibi olanaklar belirlenmiştir. Ayrıca, yerel işletmelerin gelişimi ve

işbirliklerinin artması sayesinde, gastronomi festivalleri, yerel ekonomi üzerinde olumlu etkiler yaratmaktadır. Bu festivaller sayesinde yerel halkın da ekonomik olarak daha fazla kazanım elde etmesi mümkün hale gelir.

Diyarbakır'daki gastronomi festivallerinin bölge ekonomisine olan tehditleri arasında, bu festivallerin yeterince tanıtılmaması ciddi bir sorun teşkil etmektedir. Ayrıca, bölgenin turizm altyapısındaki eksiklikler, katılımcılara sunulan hizmet kalitesini olumsuz etkilemekte ve bu durum, festivallerin çekiciliğini azaltmaktadır. Ayrıca, finansal kaynakların yetersizliği de önemli bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu eksiklikler, festivallerin sürdürülebilirliğini zorlaştırmakta ve uzun vadede ekonomik büyümeyi tehdit etmektedir. Bunun yanında, bölgedeki sosyo-politik durumun olumsuz etkileri, yerel halkın katılımını azaltmakta ve festivallerin toplum üzerindeki etkisini zayıflatmaktadır. Rekabetçi gastronomi etkinlikleri de, özellikle diğer illerde düzenlenen büyük festivaller, Diyarbakır'ın tanınmasına engel olmakta ve bölge ekonomisine zarar verebilecek potansiyel tehlikeler arasında yer almaktadır. Bu bağlamda, söz konusu tehditler, bölgenin gastronomi potansiyelini ortaya çıkarmakta büyük engeller oluşturmaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Diyarbakır'daki gastronomi festivallerinin bölge ekonomisine etkisi incelendiğinde, festivallerin ekonomiye önemli katkı sağladığı sonucuna varılmıştır. Festival süresince artan turizm hareketliliği, yerel işletmelerin gelirlerinde artışa neden olmaktadır. Ayrıca, festivaller bölgedeki yerel ürünlerin tanıtımına ve pazarlanmasına da destek olmaktadır. Bu da bölge ekonomisinin canlanmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bunun yanında, festival süresince artan turist sayısı ve buna bağlı olarak restoranların, konaklama yerlerinin ve diğer turizm işletmelerinin gelirlerinde artış görülmektedir. Bu durumun bölgenin ekonomik kalkınmasına olumlu katkı sağladığı açıktır.

Farklı açıdan incelendiğinde, festivalin yerli ve yabancı turistleri çekme konusundaki başarısı, şehrin ekonomik yapısına doğrudan katkıda bulunmakta ve yerel işletmelerin büyümesini olumlu yönde etkilemektedir. Yerel işletmelerin festival süresince elde ettikleri harcamalar sayesinde sağladıkları ekonomik kazanç, sektörel büyüme oranları ile de desteklenmektedir. Böylelikle, yerel halkın gelir seviyesinin artmasının yanı sıra, bölgedeki sosyal ve kültürel etkinliklerin çeşitlenmesine de önemli bir katkıda bulunmaktadır. Bu tür organizasyonların gerçekleştirilmesi, sadece kısa vadeli bir ekonomik canlanma sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda uzun vadede turizm potansiyelini artırarak sürdürülebilir ekonomik gelişim için zemin hazırlamaktadır.

Yapılan SWOT analizi sonuçlarına göre festivallerin güçlü yönleri arasında, bölgenin zengin gastronomi kültürü ve yerel lezzetleriyle turizme katkı sağlaması bulunmaktadır. Ancak zayıf yönler arasında tanıtımın yeterince etkili olmaması ve tehlikeler arasında ise diğer bölgelerle rekabetin artması yer almaktadır. Sonuç olarak, Diyarbakır'daki Gastronomi Festivali'nin bölge ekonomisi üzerindeki etkileri, yalnızca akademik bir incelemenin ötesine geçerek, yerel nüfusun yaşam standartlarını önemli ölçüde yükseltme potansiyeline sahiptir. Ancak, bu büyük potansiyelin gerçekleştirilmesi, etkinliğin sürekli ve etkili bir şekilde geliştirilmesi ile yerel iş gücünün bu süreçte daha aktif ve etkin bir rol almasıyla mümkün olacaktır.

Diyarbakır'da düzenlenen gastronomi festivallerinin bölge ekonomisine olumlu katkı sağlama potansiyelini artırmak amacıyla bir dizi somut önerinin geliştirilmesi son derece önemlidir. İlk olarak, festival organizasyonlarının güçlendirilmesi için yerel yönetimle özel sektör arasındaki işbirliğinin artırılması kritik bir rol oynamaktadır. Festival tarihleri ve programlarının belirlenmesi sürecinde, yerel halkın ve işletmelerin görüşlerinin dikkate alınması, etkinliklerin katılımcı çekiciliğini artıracaktır. Bu bağlamda, çeşitli gastronomi

temalı atölye çalışmaları ve şef buluşmaları düzenlenmesi, ziyaretçileri teşvik edici unsurlar arasında değerlendirilebilir.

İkinci öneri, yerel ürünlerin tanıtımına yönelik stratejilerin oluşturulmasıdır. Geleneksel Diyarbakır mutfağının eşsiz lezzetlerinin ve bölgeye özgü gıda maddelerinin ön plana çıkarılmasını hedefleyen pazarlama kampanyaları geliştirilmelidir. Bu tür kampanyaların yalnızca gastronomi festivali süresince değil, yıl boyunca sürekli bir tanıtım faaliyeti doğrultusunda gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Yerel çiftçiler ve üreticilerle iş birliği yapılarak, festivallerde sunulacak ürünlerin kalitesinin artırılması sağlanabilir ve böylece bölge ekonomisinin sürdürülebilirliğine de katkıda bulunulmuş olur.

Sonuç olarak, gastronomi festivallerinin etkilerinin izlenmesi ve değerlendirilmesi amacıyla sistematik bir veri toplama sürecinin başlatılması önerilmektedir. Katılımcı verileri, yerel işletmelerin performansları ve festival sonrası tüketici davranışlarıyla ilgili yürütülecek analizler, gelecekteki etkinliklerin geliştirilmesinde belirleyici bir rol üstlenecektir. Bu veriler, etkinliklerin başarısını ölçmenin ötesinde, yerel ekonominin gelişim stratejilerinin şekillendirilmesinde önemli bir kaynak olma niteliği taşıyabilir. Genel olarak, bu önerilerin uygulanması, Diyarbakır'daki gastronomi festivallerinin sürdürülebilir bir ekonomik büyüme sağlama potansiyelini artıracak ve bölgenin kültürel zenginliğini uluslararası düzeyde görünür hale getirecektir.

Makale Bilgileri / Article Information

Değerlendirme Evaluation	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme Two Outside Referees, / Double-Sided Blinding
Etik Beyan	Bu çalışma Etik Kurul beyanı gerektiren çalışmalar kapsamına girmemektedir. Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Ethical Consideration	This study does not fall within the scope of studies requiring an Ethics Committee declaration. It is hereby declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation of this study and that all studies utilized were indicated in the bibliography.
Benzerlik Taraması Similarity Scan	Yapıldı-intihal.net
Etik Bildirim Ethical Statement	artukloutourismstudies@artuklu.edu.tr
Yazar Katkıları Author Contributions	Her yazarın eşit oranda katkısı vardır. Each author has an equal contribution.
Çıkar Çatışması Conflict of Interest	Çıkar çatışması beyan edilmemiştir. No conflict of interest declared.
Finansman Financing	Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır. No external funding was used to support this research.
Telif Hakkı & Lisans Copyright & License	Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır. Authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 license.

Kaynakça | References

Akçay, S. Z., & Yavuz, G. (2023). Türkiye'deki şeflerin bakış açısıyla gastronomi etkinliklerinin değerlendirilmesi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 20(3), 368-388.

Akkaya, A., & Özcan, C. C. (2019). Türkiye'de gastronomi turizminin ekonomik etkilerinin indeks değerlendirmesi. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 6(32), 251-267.

Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.

Akturfan, M., & Şen, A. (2023). Rekreasyon turizmi bağlamında gastronomi temalı festivaller. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(1), 230-244.

Alan, A. A., & Şen, Ö. (2020). Gastronomi temalı festivaller üzerine yapılmış çalışmaların bibliyometrik analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (6), 132-144.

Bismil Haber, (2024). Diyarbakır'ın meşhur yemekleri <https://www.bismilhaber.com.tr/diyarbakirin-meshur-yemekleri> adresinden 13.03.2025 tarihinde erişilmiştir.

Boğra, P., & Çakar, K. (2024). Şehir markalaşması: Diyarbakır örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 14(1), 1-15.

Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.

Çelebi, E., & İlban, M. O. (2023). Pandemi sürecinde gastronomi turistlerinin yöresel yemek tüketim alışkanlıkları, tutumları ve tatil tercihlerindeki değişimlerinin belirlenmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 106-128.

Çınar, K., Bal, E. & Kavacık, S. Z. (2024). Kültür turizminin gelişiminde kültürel etkinliklerin önemi: Yerel halkın kültürel etkinlik farkındalığı üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(4), 3036-3057.

Cömert, M., & Çetin, K. (2017). Gastronomi temalı yerel festivaller üzerine bir değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(54), 132-144.

Demir, İ. E. (2024). Yerel mutfağın turist motivasyonuna etkisi: İzmir'de bir araştırma (Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).

Diyarbakır Yenigün (2024). Diyarbakır'daki otellerin rezervasyon doluluk oranı yüzde 90'ı buldu, https://diyarbakiryenigun.com/diyarbakir/diyarbakirdaki-otellerin-rezervasyon-doluluk-orani-yuzde-90i-buldu-187380h?utm_source=chatgpt.com adresinden 29.04.2025 tarihinde erişilmiştir.

Diyarbakır Yenigün (2023). Diyarbakır'da iki günde 7 ton ciğer tüketildi, https://diyarbakiryenigun.com/diyarbakir/diyarbakirda-iki-gunde-7-ton-ciger-tuketildi-168740h?utm_source=chatgpt.com adresinden 29.04.2025 tarihinde erişilmiştir.

Düşmezkalender, E., & Erol, G. (2023). Gastronomi ve turizm: Türkiye’den bazı örnek turlar ve destinasyonlar. Sosyal Bilimler Üzerine Araştırmalar-IV, Gaziantep: Özgür Yayıncılık.

Ekerim, F., & Tanrisever, C. (2020). Türkiye gastronomi festivalleri ve haritalandırılması. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 8(3), 2277-2297.

Erciyas, N., & Yılmaz, İ. (2021). Gastronomi turizminin gelişiminde gastronomi festivalleri ve Türkiye’deki mevcut durum. ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi, 1(1), 91-108.

Festivall (2024). Türkiye’nin festival rehberi <https://festivall.com.tr/festival-takvimi/> adresinden 12.03.2025 tarihinde erişilmiştir.

Işıldar, P., & Yıldız, Ö. (2019). Festivaller ve yerel halk üzerindeki sosyal etkileri: Urla örneği. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(4), 931-948.

Koçak, K. (2020). Yiyecek içecek işletmelerinde fiziksel kanıtlar ile gastronomi deneyiminin memnuniyet üzerindeki etkisini belirlemeye yönelik Diyarbakırda bir araştırma (Yüksek Lisans Tezi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).

Mezopotamya Fuarçılık (2024). Türkiye lezzetlerin’in mezopotamya buluşması mezopotamya gurme ve yöresel lezzetler fuarı, <https://mezopotamyafuarcilik.com/index.html> adresinden 29.03.2025 tarihinde erişilmiştir.

Penpece, D. (2014). Festivallerin pazarlanması: Türkiye’deki uluslararası festivaller üzerinde bir araştırma. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 23(1), 193-210.

Şahin, S., Şahin, S. İ., & Koçak, K. (2023). Fiziksel kanıtlar ile gastronomi deneyiminin memnuniyet üzerindeki etkisi: Diyarbakır’da bir araştırma. Journal of Academic Tourism Studies, 4(2), 82-98.

Serçek, G. Ö., & Serçek, S. (2015). The role and importance of gastronomy tourism on destination branding. Journal of Tourism Theory and Research, 1(1), 15-28.

Sönmez, H. (2023). Yerel lezzetlerin destinasyon seçim sürecine etkisi ve gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Edremit Körfezi örneği (Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).

Torusdağ, G. B., Özkan Önem, E., Sami, F., & Kızıldemir, Ö. (2022). Yerel mutfakların gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilmesi. Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), 5(1), 66-82.

Türk Aşçı Haberleri, (2020). Gastronomi alanında yapılan araştırmaların ele aldığı genel konular <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/75579/Gastronomi-Kavramlari-Ve-Gastronomi-Turizmi---.html> adresinden 12.03.2025 tarihinde erişilmiştir.