

التحليل المكاني لواقع الصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية واهم التحديات والحلول

حسين جميل كاظم^a أ.م.د. منى علي دعيج^a

الجامعة المستنصرية، كلية التربية، قسم الجغرافية

^{a)} Hussjam779@gmail.com

^{b)} dr.munaali2017@gmail.com

المخلص

تحتل الصناعات الغذائية موقعا مهماً من بين القطاعات الصناعية التحويلية، وتعمل هذه الصناعات على تحويل المحاصيل الزراعية والمنتجات الحيوانية لصورة صالحة للاستهلاك وعلى المدى البعيد او القصير. وجاءت هذه الدراسة لتسليط الضوء على الصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية من بداية توطنها في العام (١٩٦١ وحتى ٢٠٢٠) وبيان مراحل نشأتها وتطورها واهم العوامل التي ساعدت على توطنها في هذه المنطقة، وقد تباينت مراحل تطور هذه الصناعات بين التقدم والتراجع وتعد اسوء مراحلها ما بين المدة (٢٠٠٣ - ٢٠١٩) حيث توقف عدد كبير من منشأتها وبالتالي انخفضت نسبة مساهمة هذه الصناعة في العمالة والانتاج وارتفعت نسبة الاستيراد للكثير من المنتجات الغذائية الامر الذي ادى الى تراجع في القدرة التنافسية وكذلك نقص في الخبرات والمؤهلات في الكثير من التخصصات اللازمة للصناعات الغذائية، كما بينت الدراسة ان هناك عدة عوامل ساعدت على توطن هذه الصناعات ومنها رأس المال والمواد الخام والايدي العاملة والسوق والطاقة والوقود والنقل، وتبلغ عدد منشأتها لعام ٢٠٢٠ (٥١) منشأة، وتعاني هذه الصناعات من مجموعة من المعوقات والتحديات والتي تقف عائق امام تطورها ونموها.

الكلمات المفتاحية: الصناعات الغذائية، منطقة جميلة الصناعية

Spatial Analysis of the Reality of Food Industries in Jamila Industrial Area and the Most Important Challenges and Solutions

Hussein Jameel Kazem Assist. Prof. Dr. Munaa Ali Duajj

Mustansiriyah University, College of Education, Geographical Department

Abstract

The food industry occupies an important position among the industrial transformational sectors, and these industries work to transform agricultural crops and animal products into an image suitable for consumption in the long or short term. This study came to shed light on the food industries in the Jamila Industrial Area from the beginning of their settlement in the year (1961 to 2020) and to indicate the stages of their inception and development and the most important factors that helped their settlement in this region. Duration (2003 - 2019) As a large number of its facilities stopped, and consequently, the contribution of this industry to employment and production decreased, and the import rate of many food products increased, which led to a decline in competitiveness, as well as a lack of expertise and qualifications in many of the disciplines necessary for the food industries. The study also showed that there are several factors It helped to settle these industries, including capital, raw materials, labor, market, energy, fuel and transportation, and the number of its facilities for the year 2020 reached (51) facilities, and these industries suffer from a set of obstacles and challenges that stand in the way of their development and growth.

Keywords: Food Industries, Jamila Industrial Area.

المقدمة:

تعد الصناعة المنطلق الأساس للتنمية الاقتصادية لأي بلد وتعبئة الموارد الطبيعية والبشرية مع استخدام طرائق جديدة في الانتاج مما يسهل عملية بناء القاعدة الاساسية لزيادة الدخل القومي ورفع مستوى معيشة السكان وتطور الحياة الاجتماعية وقد أصبحت الصناعة مقياساً مهماً من مقاييس التطور الاقتصادي والاجتماعي وذلك لمساهمتها الفعالة في الاقتصاد القومي لأية بلد ويتضح دور الصناعة بشكل بارز لا يمكن انكاره من خلال توفير فرص العمل للأيدي العاملة وتوفير الكثير من المنتجات مما يقلل من الاعتماد على الأسواق الخارجية اضافة لما تحققه من أرباح موازنة مع القطاعات الاقتصادية الأخرى، والصناعات الغذائية احدى اهم فروع القطاع الصناعي التي تعتمد عليها الدول، كما انها تحتل موقع مهم في اقتصاديات المجتمعات الحديثة، قطاع الصناعات الغذائية من القطاعات المهمة في الاقتصاد العراقي وتتبع اهميته كونه احد فروع الصناعات الاساسية التحويلية التي تساهم زيادة الانتاج المحلي كما انه يعد حلقة الوصل بين القطاع الصناعي والزراعي، وجاءت هذه الدراسة لتسليط الضوء على واقع الصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية خاصة وانها تعد منطقة ذات توطن تاريخي لهذه الصناعات.

مشكلة البحث:

تتمثل مشكلة البحث بالتساؤلات الآتية:

- ١- متى نشأت الصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية؟ وهل لعوامل التوطن الصناعي دور في نشأتها وتطورها؟
- ٢- ما واقع حال الصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية؟ وما هي اهم التحديات التي تواجه الصناعات الغذائية في منطقة جميلة؟

فرضية البحث:

- ١- تعود نشأة الصناعات الغذائية في المنطقة بداية الستينات من القرن الماضي، وكان لعوامل التوطن الصناعي الدور الابرز في توطنها وتوسعها عبر مراحل تطورها الزمنية
- ٢- يشير واقع حال الصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية الى تركيز عدة انواع منها اذ بلغ عدد منشآت هذه الصناعة (٥١) منشأة لعام (٢٠٢٠)، وتواجه هذه الصناعات العديد من التحديات والمعوقات التي اعاقت من تطورها.

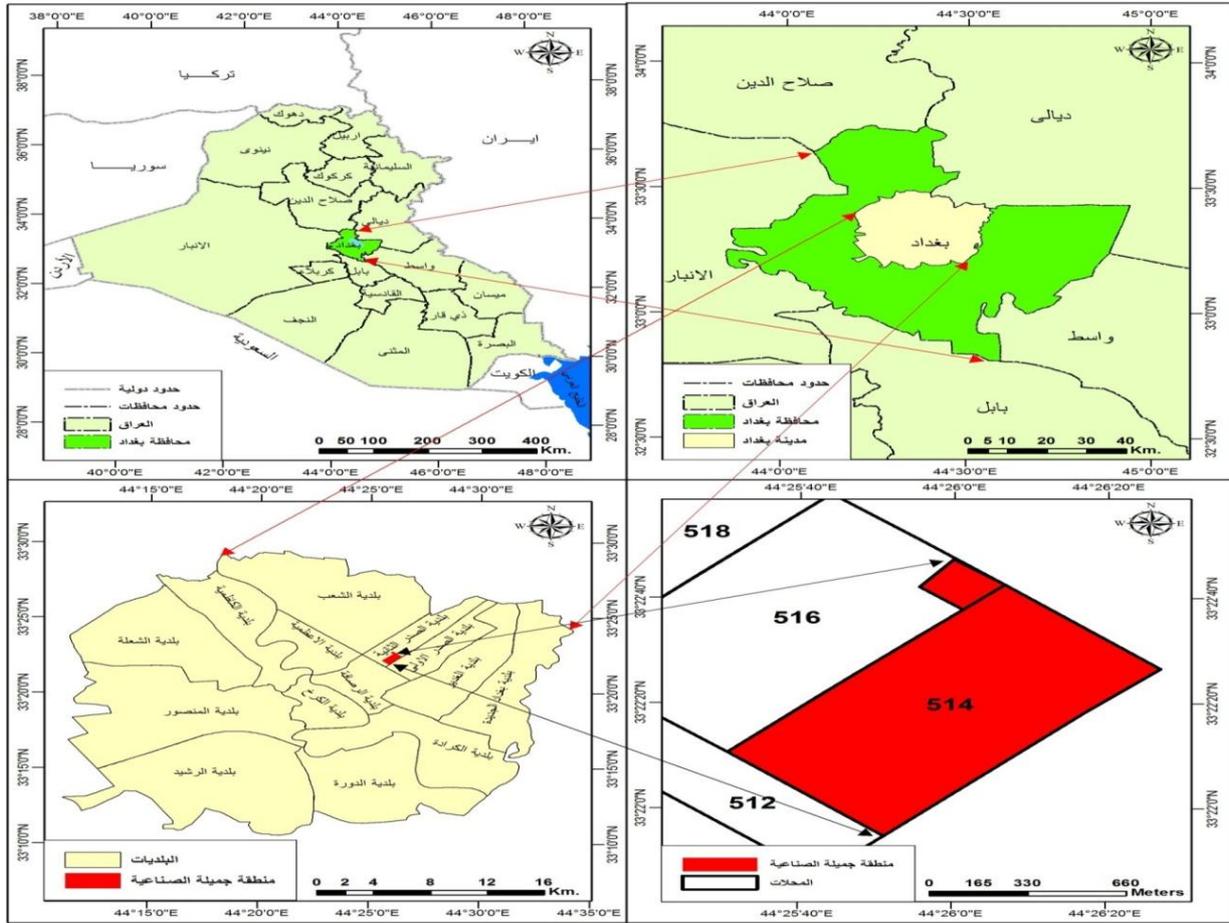
اهداف البحث:

يهدف البحث الى تسليط الضوء على واقع الصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية ومراحل تطورها واهم المقومات الجغرافية التي ساعدت على توطنها، فضلاً عن تشخيص ابرز التحديات التي تواجه هذه الصناعات وامكانية معالجتها.

حدود البحث:

تقع منطقة الدراسة شرق محافظة بغداد ضمن قضاء الصدر داخل حدود دائرة بلدية الصدر الثانية، يحدها من الشمال محافظة ديالى ومن الجنوب قضاء الرصافة ومن الشرق بلدية الصدر الاولى ومن الغرب قضاء الاعظمية اما موقعها فلكياً فتقع بين دائرتي عرض (٥٤، ٢١ ٣٣ - ٤٧، ٢٢ ٣٣ °) شمالاً، وخطي طول (٥١، ٢٥ ٤٤ - ٥٩، ٢٥ ٤٤ °) شرقاً، ينظر الى الخريطة (١).

خريطة (١) موقع منطقة جميلة بالنسبة للعراق ومحافظه بغداد وبلدية الصدر الثانية



المصدر: وزارة الموارد المائية، الهيئة العامة للمساحة، شعبة انتاج الخرائط، خريطة العراق الادارية، مقياس الرسم (١- ١٠٠٠٠٠٠) للعام ٢٠١٧.
امانة بغداد، دائرة التصاميم الاساسية، شعبة نظم المعلومات الجغرافية، خريطة مدينة بغداد الادارية، مقياس الرسم (١- ١٠٠٠٠٠٠) للعام ٢٠١٨

اولا - مفهوم الصناعات الغذائية:

ان حاجة الانسان للغذاء قديمة منذ قدم المجتمعات البشرية، لذلك اصبحت الصناعات التحويلية التي اوجدها الانسان منذ زمن طويل، هي احدى المجالات العلمية التطبيقية والتي تبحث في العمليات التي تجري على الخامات الزراعية النباتية والحيوانية، لغرض تصنيعها وجعلها صالحة للاستهلاك البشري اطول مدة ممكنة مع عدم الاضرار بقيمتها الغذائية الحيوية والاحتفاظ به قدر الامكان^(١). وفي الاقتصاد يطلق على هذه الفعاليات على انها خلق منافع شكلية في السلع المصنعة، وتعرف الصناعات الغذائية على انها العلم الذي يبحث في تصنيع الخامات (النباتية والحيوانية) الزائدة عن الاستهلاك وتحويلها الى صورة اخرى من المنتجات الغذائية لحفظها من التلف أطول مدة ممكنة ولاستخدامها في مواسم غير مواسم ظهورها او استهلاكها في أماكن غير أماكن التي انتجت فيها بحيث تبقى صالحة للاستعمال من الناحية الصحية^(٢). كما عرفت ايضاً بأنها المفاهيم النظرية والتطبيقية والعملية والتي تبحث في جميع الاعتبارات التي تتعلق بالغذاء في مجالات انتاجه، وتخزينه وتسويقه، وتوزيعه وكذلك استهلاكه في مراحل

(١) ماجد بشير الاسود، عمر فوزي عبد العزيز، مبادئ الصناعات الغذائية، بغداد، ١٩٩٣، ص ٩.
(٢) سلمى عبد الرزاق عبد لايد الشبلاوي، الصناعات الغذائية في محافظات الفرات الاوسط، اطروحة دكتوراه، غير منشورة، كلية الآداب، جامعة بغداد، ١٩٩٨، ص ٤٥.

النهائية^(٣). ولا تقتصر الصناعات الغذائية على سلعة محددة بل انها تشمل الكثير من الانواع ومنها (صناعة الالبان، الزيوت، العصائر، المياه المعدنية او الصحية، طحن الحبوب، المشروبات الغازية، التمور، الدبس والمخللات، المعجنات، الحلويات، صناعة المكسرات والاجباس، والمرببات، تصنيع اللحوم) وغيرها من المنتجات الغذائية الاخرى.

ثانياً - اهمية الصناعات الغذائية:

تعد الصناعات الغذائية من الصناعات التحويلية المهمة لاسيما نحن نعيش في عصر قد ازدادت الحاجة على طلب منتجات هذه الصناعات المتعددة الانواع. فقد كان لتنوع طرق الحفظ والتصنيع الغذائي ان توسعت إقامة منشآت الصناعات الغذائية، وكذلك تمكنت صناعة المنتجات الغذائية من أن تحتل مكانه مهمة ما بين الانشطة الصناعية الأخرى بحيث أصبحت صناعة الغذاء تغطي كل المعاملات التي تجري على المادة الغذائية وذلك من مصدر الإنتاج وحتى المائدة الخاصة بالمستهلك. ويقوم تصنيع الاغذية بدور مهم واساس في الانتاج الغذائي للعالم من خلال تحقيق اقصى استفادة من ذلك الانتاج، بصنعه وحفظه وتقديمه للمستهلك، والذي اصبح يعاني اما من وفرته غير المستقلة في بعض الاحيان او من ندرته في احيان اخرى حيث تتفاوت احتياجات المستهلك، ان تحقيق المتطلبات الغذائية وفي ظل الزيادة لمعدل عدد سكان العالم اصبح امر غاية في الاهمية، اذ تتوقع الدوائر الاحصائية التابعة لهيئة الامم المتحدة ان العدد سوف يتضاعف خلال الاعوام القادمة، وهذا ما يتطلب التأكيد على زيادة الصادرات وتنوع تركيبها للمناطق التي تعاني من نقص الغذاء والذي يسيطر على مئات الملايين من سكان العالم^(٤)، وبما ان الصناعات الغذائية تعد من الصناعات التحويلة المهمة والحيوية ونظراً لدورها البارز في تنمية وتطوير الهيكل الاقتصادي فيمكن بيان اهميتها وعلى النحو الاتي:

١- تعد الصناعات الغذائية عامل حاسم في قضية الامن الغذائي وصمام الامان امام المتغيرات الداخلية والخارجية، اذ انها توفر الاحتياجات الغذائية للمواطن والذي يشمل الحاجات الضرورية من منتجات الحبوب والزيوت النباتية والالبان والسكر واللحوم فضلا عن منتجات غذائية اخرى:

٢- ان للصناعات الغذائية اهمية وتأثير مباشر على تشجيع الصناعات الاخرى ذات العلاقة المباشرة معها، كصناعة مواد التعبئة والتغليف من علب الصفيح والاوعية، والعلب الزجاجية، ومواد التغليف الاخرى كما ان الصناعات الغذائية تساعد على انشاء صناعات اخرى فرعية حيث تعتمد على المنتجات الثانوية للصناعة الاصلية، كصناعة الورق، والحلويات والخميرة، والقائمة على السكر وطحن الحبوب، كما توجد صناعات اخرى مكتملة لصناعة العبوات او بعض المعدات والالات اللازمة.

٣- تحويل المواد الغذائية سريعة التلف الى مواد اخرى اكثر ثباتا ويمكن حفظ بعض هذه المواد لمدة ايام او اسابيع و شهور ولسنوات وبحسب طريقة الحفظ المتبعة ويمكن بهذه الطريقة جعل الغذاء متوفر طوال فصول السنة وكذلك الاستفادة من المحفوظ منه بطرق التعليب والتجفيف والتجميد في مواسم الانتاج الرديء وبسبب العوامل الطبيعية والبشرية (الجفاف والفيضانات و الآفات الزراعية وغير ذلك من الامور الاخرى^(٥)).

٤- عمل واستنباط منتجات جديدة ومختلفة من مادة خام واحدة أو من مواد خام عدة وذلك لزيادة التسويق ولمقابلة الأذواق المختلفة لدى المستهلكين^(٦).

٥- ان الصناعات الغذائية ضرورية في حياة الانسان فهي توفر الحاجات اليومية والضرورية للإنسان كون الغذاء يمثل عصب الحياة، وكذلك توفير فرص العمل فهي تقوم في تشغيل عدد كبير من الأيدي العاملة، اذ تعد من الصناعات كثيفة العمل كما في الصناعات الغذائية الكبيرة الحجم.

(٣) فارس مهدي محمد، الصناعات الغذائية الكبيرة في العراق، كلية الآداب جامعة البصرة، اطروحة دكتوراه، غير منشورة، ٢٠٠٦، ص ١٦.

(٤) ارکان ريسان عباس، التكنولوجيا الحديثة ودورها في تنمية الصناعات الغذائية في العراق، مجلة مداد الآداب، عدد خاص بالمؤتمرات ٢٠١٨ - ٢٠١٩، كلية الآداب، الجامعة العراقية، ص ٣٨٨.

(٥) فارس مهدي محمد، المصدر السابق، ص ١٩.

(٦) عطيات محمد البهي و سمير الدشلوطي و عبد الرحمن محمد عطية، تكنولوجيا الاطعمة، النظرية والتطبيق، ط١، دار الفكر، القاهرة، ٢٠١٠، ص ٢١.

- ٦- تساهم هذه الصناعات بتنمية وتطوير واقع القطاع الزراعي في البلد وتعزيز قدرات الفلاحين الاقتصادية، كما تقوم بتطوير الارياض والحد من ظاهرة الهجرة من الريف إلى المدينة وإحداث نوع من التكامل بين القطاع الزراعي والصناعي.
- ٧- تساهم في تنمية الاقتصاد القومي وذلك من خلال استغلال الموارد المتاحة، إذ تعد الصناعات بصفة عامة والصناعات الغذائية بصفة خاصة من الأدوات الفعالة في هذا المجال لان الإنتاج الزراعي والتصنيع الغذائي وجهان لعملة واحدة لا يمكن ان تتراجع أو تتقدم قيمة كل منهما دون وجود الأخرى، كما تدعم عملية النمو الإقليمي المتوازن لمختلف المناطق في البلد (٧).
- ٨- للصناعات الغذائية أهمية خاصة إذ تكمن هذه الأهمية بجعل المواد الغذائية متوفرة في كل الاوقات وليس هذا فقط بل تستطيع توفيرها وتقديمها بالمواصفات والتراكيب المطلوبة مثل الاغذية قليلة السكر، كما ان وجودها وتوفرها يقلل من عملية استيرادها وبالتالي تحريك عجلة الصناعة داخل البلد.
- ٩- ان جميع الوسائل والطرق المتبعة في الحفظ و التصنيع تهدف للاحتفاظ بالغذاء لأطول فترة زمنية وكذلك توفيره في مختلف المواسم وبأعلى قيمة غذائية ممكنة.
- ١٠- كما تساهم بدور كبير ومهم في تحويل مخلفات المنشآت الصناعية في عمليات التصنيع الغذائي الى منتجات صناعية مهمة واقتصادية مثل صناعة العلف الحيواني من مخلفات مصانع طحن الحبوب ومصانع السكر والزيوت النباتية.

ثالثاً - نشأة وتطور الصناعات الغذائية في منطقة الدراسة:

لقد توافرت العديد من العوامل التي ساعدت على نمو وتطور الصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية، ومنها قرب المنطقة الصناعية على مدينة الصدر والتي كانت تمد سكان هذه المدينة بالاحتياجات الغذائية اللازمة كذلك توافر مقومات الموضع والموقع، وتمثلت في بداياتها بصناعة الحلويات والمرطبات وحفظ المواد الغذائية وبعد ذلك اخذت تتطور تدريجياً لسد حاجة المدينة ومن ثم توسعت الصناعة في المنطقة لتبرز فيها انواع عديدة للصناعات الغذائية. وتشير بيانات المديرية العامة للتنمية الصناعية ان بداية نشأة الصناعات الغذائية في المنطقة الصناعية كان في العام ١٩٦١. وستتم دراسة مراحل التطور كالاتي:

المرحلة الاولى (١٩٦١ - ١٩٧٠):

شهدت بداية هذه المرحلة خاصة فترة الستينات اضطراب الاوضاع السياسية فقد طرأت العديد من التغييرات على المشهد السياسي في وقتها ورغم هذا فقد ظهرت الصناعات في منطقة الدراسة ومنها الصناعات الغذائية و تشير البيانات الصادرة عن المديرية العامة للتنمية الصناعية ان عدد منشآت الصناعة الغذائية خلال هذه الفترة بلغت (٧) منشأة صناعية انظر الجدول (١) والشكل (١).

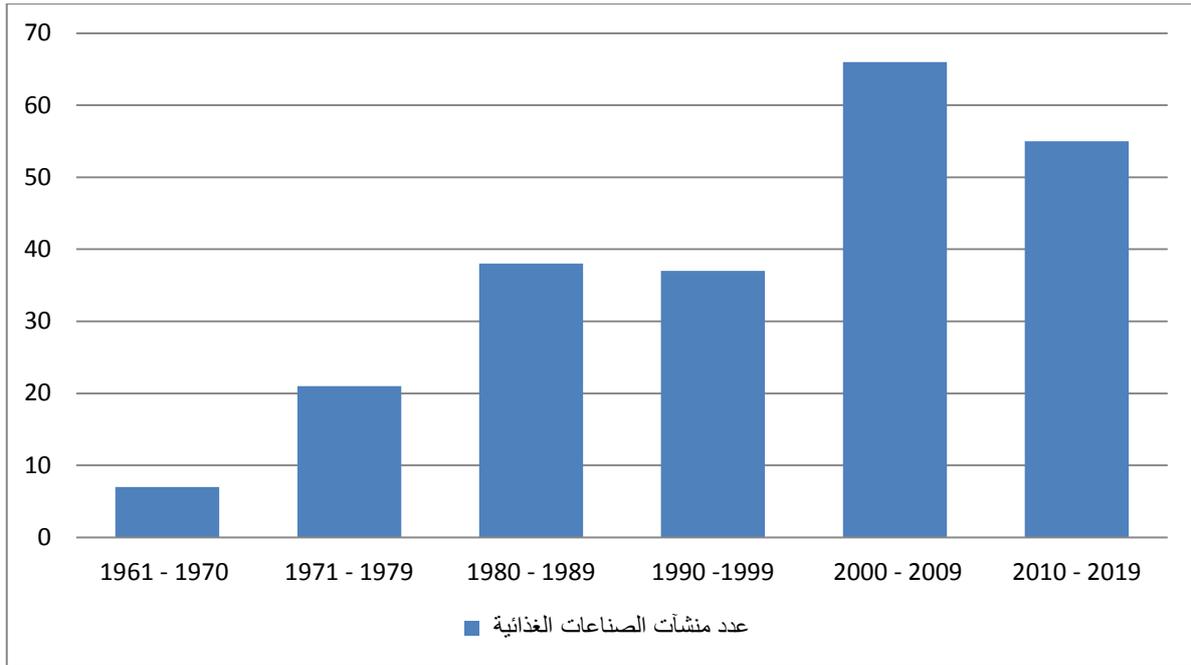
جدول (١) تطور الصناعات الغذائية خلال المدة من (١٩٦١ - ٢٠١٩) في منطقة جميلة الصناعية

عدد المنشآت الصناعية	المراحل
٧	١٩٦١ - ١٩٧٠
٢١	١٩٧١ - ١٩٧٩
٣٨	١٩٨٠ - ١٩٨٩
٣٧	١٩٩٠ - ١٩٩٩
٦٦	٢٠٠٠ - ٢٠٠٩
٥٥	٢٠١٠ - ٢٠١٩
٢٤٤	المجموع

المصدر: المديرية العامة للتنمية الصناعية / شعبة المعلومات والبيانات / شعبة الدراسات والتخطيط، بيانات غير منشورة، للعام ٢٠٢٠.

(٧) امال حمزة مزعل، التحليل المكاني للصناعات الغذائية في محافظة بابل، رسالة ماجستير، غير منشورة، كلية التربية للعلوم الانسانية، جامعة بابل، ٢٠١٢، ص ٣١.

الشكل (١) النسب المئوية لمنشآت الصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية للمدة من (١٩٦١ - ٢٠١٩)



المصدر: عمل الباحث بالاعتماد على جدول (١)

المرحلة الثانية (١٩٧١ - ١٩٧٩)

شهدت هذه الفترة تطور الصناعات في العراق بصورة عامة ويعود السبب في ذلك الى الدعم الحكومي للقطاع الصناعي والتي تمثلت بالخطط الاستثمارية الخمسية في وقتها، كما كان لقرار تأمين النفط العراقي اثر في تطور قطاع الصناعة، اذ بلغ عدد المنشآت في هذه المرحلة (٢١) منشأة، انظر الجدول (٢) والشكل (١).

المرحلة الثالثة (١٩٨٠ - ١٩٨٩):

ان هذه المرحلة قد تزامنت مع الحرب العراقية - الايرانية والتي كانت لها تأثير واضح على اقتصاد البلد وبالتالي تقليص الدعم الحكومي للقطاع والتوجه نحو ادامة الزخم العسكري، ويلاحظ من الجدول (٢) زيادة في المنشآت عن الفترة التي سبقتها على الرغم من ظروف الحرب فقد بلغ عدد المنشآت الصناعية (٣٨) منشأة.

المرحلة الرابعة (١٩٩٠ - ١٩٩٩):

شهدت هذه المرحلة فرض الحصار الاقتصادي على العراق والذي كان له اثار كبيرة على اقتصاد البلد فقد توقفت العديد من المنشآت الصناعية بسبب نقص المواد الاولية وتوقف حركة الاستثمار ويلاحظ من الجدول (٢) ان عدد المنشآت الصناعية لم يقل سوى منشأة واحدة عن المرحلة التي سبقتها وقد بلغ عدد المنشآت (٣٧) منشأة صناعية غذائية.

المرحلة الخامسة (٢٠٠٠ - ٢٠٠٩):

تعتبر هذه المرحلة من المراحل التي شهدت تذبذب في الصناعات في العراق فهي تمثلت بالمدة قبيل الغزو الامريكي على العراق ففي المدة قبل الغزو لانتزاع الصناعات تعاني من الحصار وما رافقه من اثار سلبية على القطاع الصناعي، وفي المدة بعد سقوط النظام وانفتاح ابواب الاستيراد فقد بدأ اصحاب المنشآت الصناعية بإعادة تشغيلها من خلال استيراد المواد الاولية اللازمة ويلاحظ من الجدول (٢) ان عدد منشآت الصناعات الغذائية خلال هذه المرحلة بلغ (٦٦) منشأة.

المرحلة السادسة (٢٠١٠ - ٢٠١٩):

شهدت هذه المرحلة تراجع كبير للصناعات الغذائية في منطقة الدراسة خاصة نتيجة لاتباع سياسة الباب المفتوح امام البضائع والمنتجات المستوردة واغراق السوق المحلية فيها فضلاً عن السياسة الخاطئة التي اتبعتها الدولة وسوء ادارة البلد، وهذا ما ادى لضعف وتراجع قطاع الصناعة بصورة كبيرة، ومن ملاحظة الجدول (٢) نجد ان هذه المرحلة بلغ عدد المنشآت (٥٥) منشأة.

رابعاً - عوامل توطن الصناعات الغذائية في منطقة الدراسة:

يؤثر في استقطاب وتركز الأنشطة الاقتصادية المختلفة مجموعة من العوامل إذ تشكل العوامل الجغرافية البشرية والاقتصادية عاملاً مهماً في استقطابها، ولاسيما النشاط الصناعي من خلال تحديد اتجاهاته المكانية، ويختلف تأثير هذه العوامل تبعاً لسياسات التوطن المعتمدة في المنطقة، ونوع الصناعة وحجمها، ومن العوامل المؤثرة في توطن الصناعة في منطقة جميلة هي:

١- المواد الأولية (المواد الخام (The Raw Material)

تقوم الصناعة بصورة عامة والصناعات التحويلية بصورة خاصة بوصفها نشاطاً اقتصادياً بتغيير شكل المادة أو حالتها لخلق أو زيادة منفعتها للإنسان من خلال العمليات الانتاجية بكل أنواعها، أي قدرتها على اشباع الحاجات البشرية، وهذا بدوره يفرض على المؤسسات الانتاجية ان تهتم بنسب تلك المواد الخام الداخلة في العملية الانتاجية بشكل مدخلات (In put) واهميتها النسبية في تكوين الناتج النهائي أو المخرجات (Out put) لكي يتم تحديد الموقع الأمثل لقيام الصناعة مستفيدة من كلف النقل ومحاولة تقليلها لأقل حد ممكن، وإن الدور الذي تؤديه المادة الخام في تحديد المواقع الصناعية أو المشاريع يأتي عن طريق نسبة المساهمة للمادة الخام في الكلفة الاجمالية للإنتاج^(٨)، وتعد المواد الأولية من المرتكزات الأساسية لقيام أي نشاط صناعي، تعتمد اغلب الصناعات الغذائية المتوطنة في بغداد ومنها منطقة جميلة على استيراد المواد الأولية أو الخام من الخارج وبنسبة تكاد تكون كبيرة، ويمكن من خلال الجدول (٢) والشكل (٢) معرفة مصادر ونسب المواد الأولية للصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية.

الجدول (٢) مصادر ونسب تجهيز المواد الأولية للصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية لعام ٢٠٢٠

الفرع الصناعي	نسبة المادة الأولية المحلية %	نسبة المادة الأولية من المحافظات الاخرى %	نسبة المادة الأولية من بلد المنشأ للمادة الأولية المستوردة
الصناعات الغذائية	٣٠	٢٠	٥٠

المصدر: الدراسة الميدانية التي قام بها الباحث في منطقة الدراسة للفترة من (٢٠٢١/١/٢) ولغاية (٢٠٢١/٤/١)

٢- الأيدي العاملة Labor:

يعد السكان الثروة البشرية والتي لا تقل عن أي ثروات مادية أو طبيعية، وإن مهارة الإنسان وقدراته تعتبر أساسية لتحقيق قيم مادية للمواد الطبيعية تبعاً لمستوى المهارة والمقدرة والمعرفة، وإن الكثير من الباحثين يشيرون إلى قياس وتقدم الشعوب والأمم بما تملكه من مهارات وخبرات، ومع أن أدوات الإنتاج والتكنيك لها دورها الهام في البناء الاقتصادي لكن الأهمية الحاسمة والأساسية تعود للعاملين الذين يقومون بإنتاج وتشغيل المكين والآلات وتحتاج لمهاراتهم^(٩)، وإن التركيز السكاني في العاصمة بغداد ومراكز المدن يعزى لتركز أغلب الأنشطة الاقتصادية لا سيما (الصناعية والتجارية) التي تتركز فيها الخدمات اللازمة التي يحتاجها السكان (النقل، الكهرباء، الماء، الاتصالات، الخدمات الصحية والتعليمية وغيرها) مما جعل هذا التركيز عامل أساسي في توطن الصناعة لوجود علاقة جذب كبيرة للأيدي العاملة في استقطاب المشاريع الصناعية^(١٠). وتشير البيانات المستحصلة من وزارة التخطيط الجهاز المركزي للإحصاء أن تقديرات السكانية في قضاء الصدر والذي تقع منطقة الدراسة ضمن حدوده البلدية بلغت (١,٢٧٦,٢٤٩)^(١١) مليون نسمة لعام ٢٠٢٠، أما مصادر تجهيز الأيدي العاملة فينتبين من الجدول (٣) والشكل (٢) فيتضح أن نسبة العاملين من الناحية نفسها بلغ (٦٠ %) ومن محافظة بغداد (٣٠ %) ومن المحافظات الأخرى (٥ %) ونسبة العمال الأجانب (٥ %).

^(٨) محمد زهر السماك، جغرافية الصناعة بمنظور معاصر، ط١، دار اليازوري للنشر والتوزيع، الأردن، ٢٠١١، ص ١٠٠.

^(٩) عباس علي التميمي، النمو الصناعي في الوطن العربي، دار الكتب للطباعة والنشر، جامعة الموصل، الموصل، ١٩٨٥، ص ٢٧.

^(١٠) انتصار حسون رضا السلامي، التحليل المكاني لصناعة الاسمنت واستراتيجية تنميتها في العراق، أطروحة دكتوراه، غير منشورة، كلية الآداب، جامعة بغداد، ٢٠٠٨، ص ٧٣.

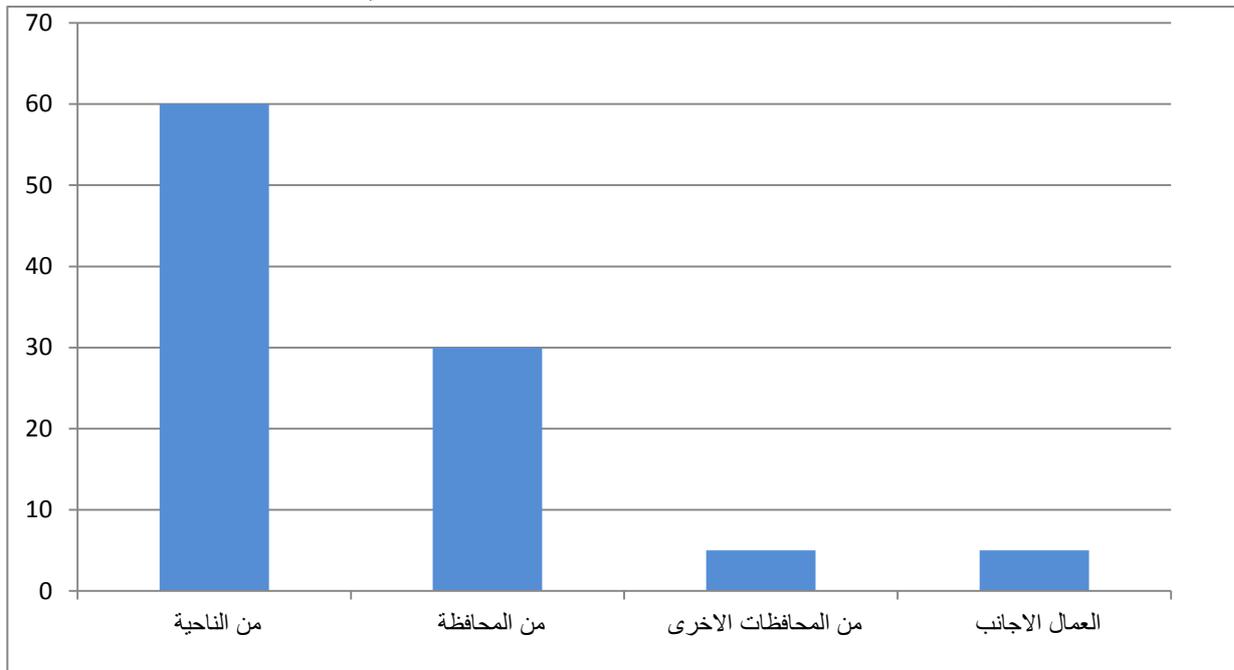
^(١١) وزارة التخطيط، الجهاز المركزي للإحصاء، نتائج التقديرات السكانية للعام ٢٠٢٠.

جدول (٣) مصادر تجهيز الايدي العاملة للصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية لعام ٢٠٢٠.

المجموع	العمال الاجانب %	المحافظات الاخرى %	المحافظة %	الناحية %	الفرع الصناعي
١٠٠	٥	٥	٣٠	٦٠	الصناعات الغذائية

المصدر: الدراسة الميدانية التي قام بها الباحث في منطقة الدراسة للفترة من (٢٠٢١/١/٢) ولغاية (٢٠٢١ /٤ /١)

الشكل (٢) النسب المئوية لمصادر تجهيز العاملين للصناعات الغذائية في منطقة الدراسة لعام ٢٠٢٠



المصدر: من عمل الباحث بالاعتماد على جدول (٣).

٣- رأس المال (Capital):

يحتاج اي نشاط اقتصادي لرأس المال سواء لشراء المادة الخام التي يعتمد عليها في العملية الانتاجية او للحصول على الآلات والمكائن والمعدات اللازمة لإنجاز العملية الانتاجية، وبذلك يكون رأس المال اهم مستلزمات الصناعة الحديثة^(١٢). ويقصد برأس المال هو الاموال المادية والتي سبق انتاجها ليس لغرض اشباع الحاجات البشرية بل يقصد استعماله في انتاج سلع اخرى ويطلق عليه عدة تسميات (رأس المال النقدي والثابت)، اما الوقود والمواد نصف المصنعة والمواد الداخلة في العملية الانتاجية فيطلق عليه تسمية (رأس المال المتداول)^(١٣). وعليه فان توافر رأس المال له قدر كبير من الاهمية خاصة في الدول النامية، كونها تعاني من ضعف في مواردها المالية نتيجة لانخفاض متوسط دخل الفرد، وتفضل بعض المشاريع تفضل التوطن بالقرب من مصدر رأس المال في صورته المنتجة او النقدية، وذلك للحصول على تسهيلات انتاجية وصيانة المال المنتج او لغرض الحصول على تسهيلات مصرفية وائتمانية من المؤسسات المالية والمصرفية القريبة من المشروع^(١٤).

(١٢) محمد ازهر السماك، جغرافية الصناعة بمنظور معاصر، المصدر السابق، ص ١٠٨.

(١٣) صالح يوسف عجينة، مبادئ علم الاقتصاد، ج ١، ط ٤، دار مطبعة التمدن بغداد، ١٩٩٠، ص ٢٠٦.

(١٤) انتصار حسون السلامي، الحرف الصناعية في قضاء الكاظمية، رسالة ماجستير، غير منشورة، كلية التربية، جامعة بغداد، ٢٠٠٣، ص ٧٠.

٤- السوق (Market):

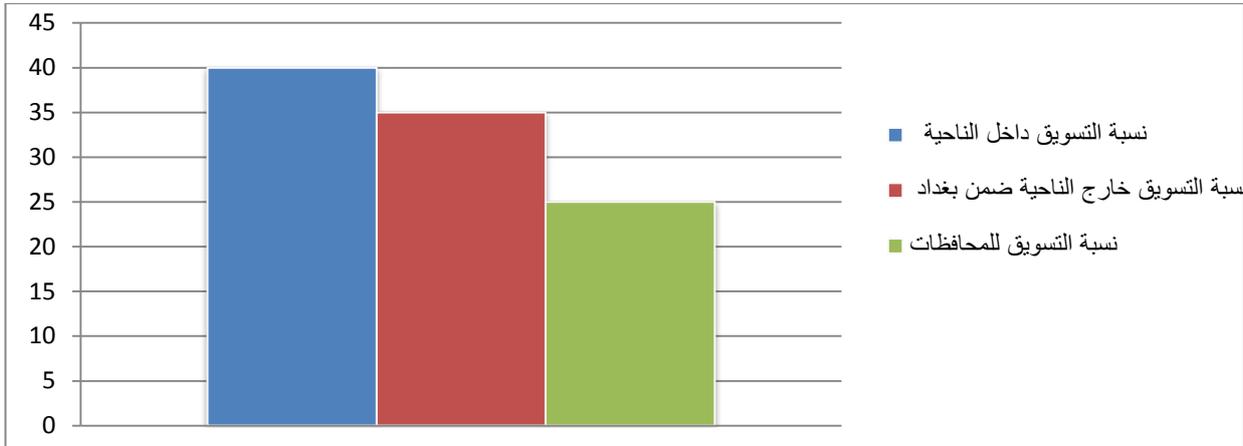
ان السوق هو مكان لبيع وشراء المادة الاولية ونصف المصنعة والمنتجات جاهزة التصنيع، ويعرف بانه جماعة من الناس يرتبطون بمعاملات تجارية ويشكل احد الاركان الاساسية في العملية الانتاجية وهو من مميزات الصناعة الحديثة وقد يكون محلياً او داخلياً للمستهلك، وخارجياً للتصدير الخارجي، ويعتمد على التقدم الصناعي من ناحية وعلى عدد السكان ومقدرتهم الشرائية من ناحية اخرى داخل البلاد^(١٥)، وتتوطن اغلب الصناعات الغذائية داخل المدن وبالقرب من السوق حيث سهولة تصريف منتجاتها لان هناك صناعات تكون سريعة التلف كصناعة الثلج والالبان ومصنعات اللحوم وتعبئتها وصناعات تكون على علاقة مباشرة بالمستهلكين واذواقهم كالمعجنات والحلويات وصناعات اخرى غذائية ترتبط بالسوق مثل صناعة الدبس والمكسرات والشيبس وطحن الحبوب. وان نطاق حدود تسويق منتجات الصناعات الغذائية في منطقة جميلة قد تمثلت بما يلي: بلغت نسبة تسويق المنتجات داخل الناحية نفسها (٤٠%)، ونسبة تسويق المنتجات خارج الناحية وضمن محافظة بغداد بلغت (٣٥%)، ونسبة التسويق للمحافظات الاخرى قد بلغت (٢٥%)، ينظر الى الجدول (٤) والشكل (٣).

جدول (٤) اتجاهات ونسب تسويق المنتجات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية لعام ٢٠٢٠

المجموع	نسبة التسويق للمحافظات %	نسبة التسويق خارج الناحية ضمن (محافظة بغداد) %	نسبة التسويق داخل الناحية %
١٠٠	٢٥	٣٥	٤٠

المصدر الدراسة الميدانية التي قام بها الباحث في منطقة الدراسة للمدة من (٢٠٢١/١/٢ - ٢٠٢١/٤/١)

الشكل (٣) النسب المئوية لتسويق المنتجات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية ٢٠٢٠



المصدر: عمل الباحث بالاعتماد على جدول (٤).

٥- الطاقة والوقود (Energy and fuel):

الطاقة هي القابلية الكامنة في المادة على اداء اي عمل وهي لا ترى لكن أثارها واضحة بشكل او بأخر^(١٦)، تعتبر الطاقة المتوفرة وبكلف منخفضة من اهم المقومات لقيام الصناعة وتطورها، والطاقة الشائعة والتي تستخدم في الانتاج هي الطاقة الكهربائية اذ يفضل اصحاب منشآت الصناعات الغذائية في المنطقة الكهرباء الوطنية، لان الكهرباء عصب الحياة لكل صناعة وتعد عنصر ضروري لا يمكن الاستغناء عنه في الصناعة حيث تتصف بخصائص متميزة تقتصر عليها دون غيرها من المصادر الاخرى للطاقة، كما تعمل مع اغلب المكائن والآلات الحديثة، لكن بسبب مشاكل الكهرباء في العراق عامة وبغداد خاصة وقلة تجهيزها والذي انعكس سلباً على تشغيل المكائن والآلات التابعة لهذه المنشآت، مما جعل اصحاب المنشآت الصناعية يستعينون

^(١٥) علي احمد هارون، جغرافية الصناعة، دار الفكر العربي للطبع والنشر، القاهرة، ٢٠١٢، ص ٦٤.

^(١٦) محمد جواد عباس شبع، الصناعة واثرها في التنمية الاقليمية في محافظة النجف الاشرف، ط٢، دار الفراهيدي للنشر والتوزيع، بغداد، ٢٠١٥، ص ٩٣.

بمولدات ضخمة لتعويض انقطاع الطاقة الكهربائية (الوطنية)، وقد بلغت نسبة اعتماد المعامل الصناعية على الكهرباء الوطنية (٦٠ %) ونسبة اعتمادها على المولدات الخاصة (٤٠%)، كما تتراوح اجور استيفاء الكهرباء الوطنية بين (٥٠٠,٠٠٠ - ١,٠٠٠,٠٠٠) دينار عراقي شهريا بين صناعة واخرى وحسب استخدام هذه الصناعة للطاقة الكهربائية، كما وتتراوح اجور شراء مادة الكاز والتي تستعمل في تشغيل المولدات الخاصة بين (٢,٠٠٠,٠٠٠ - ٤,٠٠٠,٠٠٠) مليون دينار شهرياً، وتعد اجور شراء الوقود باهظة كون اصحاب المعامل يشترونها عن طريق السوق السوداء (التجاري) والذي يبلغ سعر اللتر الواحد (٦٥٠) دينار مقارنة مع سعر اللتر الحكومي والذي يبلغ (٤٥٠) دينار، ويترتب على ذلك زيادة في تكلفة الانتاج^(١٧).

٦- النقل والمواصلات (Transportation):

ان للنقل دوراً مهماً في النشاط الصناعي من ناحية تصريف المنتجات او نقل المادة الاولية التي تدخل في الانتاج، فضلاً عن دوره في اختيار الموقع الملائم، هذا ما دعا العديد من المختصين والباحثين في اقتصاديات الموقع لتحديد اثره عن طريق دراسة دور النقل في كلفة الانتاج، تعد وسائل النقل المستخدمة في الصناعات الغذائية وحسب الوسيلة الناقلة وطبيعة السلع المنقولة وموقع النشاط الصناعي كلها عوامل تساهم في التوطن وتتخذ بنظر الاعتبار عند التخطيط للتنمية الصناعية كما تعطي كثافة وتعدد النقل مجال للاختيار بينها بالإضافة لدورها في خفض تكلفة النقل ويلاحظ ان في الصناعات الغذائية في بغداد ومنها منطقة الدراسة تعتمد على السيارات كوسيلة للنقل سواء في جلبها للمواد الخام او نقل منتجاتها للأسواق وهذا ينعكس بدوره في ارتفاع تكلفة المنتج وارتفاع سعره، اما بالنسبة لطرق النقل فان الصناعات الغذائية المتوطنة في منطقة الدراسة حالها حال الصناعات الاخرى والتي تحتاج لطرق النقل ونظراً لوقوع منطقة الدراسة ضمن محافظة بغداد فأنها تحاط بشبكة من طرق النقل والمواصلات ذات الانسيابية العالية والتي تتيح دخول وخروج سيارات النقل ذات الاحجام المختلفة لنقل البضائع المنتجة او نقل المادة الاولية اليها.

خامساً - تحليل بنية الصناعات الغذائية في منطقة الدراسة للعام ٢٠٢١:

١- تحليل حجم المنشآت الصناعية الغذائية في منطقة الدراسة:

تصنف المنشآت الصناعية بصورة عامة الى ثلاث انواع وهي المنشآت الصناعية الكبيرة والتي يكون فيها عدد العاملين (٣٠) عامل فأكثر، والمنشآت الصناعية المتوسطة والتي تستخدم (١٠ - ٢٩) عامل، والمنشآت الصناعية الصغيرة والتي يعمل فيها اقل من (١٠) اشخاص، ويتضح من الجدول (٥) ان عدد المنشآت الكبيرة الحجم (١٠) والمتوسطة (٢٢) والصغيرة (١٩)

الجدول (٥) اعداد منشآت الصناعات الغذائية حسب حجمها في منطقة جميلة الصناعية لعام (٢٠٢٠)

١٠	عدد المنشآت الكبيرة
٢٢	عدد المنشآت المتوسطة
١٩	عدد المنشآت الصغيرة
٥١	المجموع

المصدر: الدراسة الميدانية التي قام بها الباحث في منطقة الدراسة للمدة من (٢٠٢١/١/٢ - ٢٠٢١/٤/١)

٢- تحليل طبيعة فروع الصناعات الغذائية في منطقة جميلة لعام ٢٠٢١:

تتركز في منطقة الدراسة انواع عديدة من الصناعات الغذائية، انظر الجدول (٦) والشكل (٤) والذي يمثل انواع واعداد الصناعات الغذائية والعاملين فيها ونسبهم المئوية في منطقة الدراسة للعام ٢٠٢١، و سوف نقوم بتحليل كل نوع منها وكما يلي:

أ - صناعة شيبس الذرة والبطاطا:

يعد الشيبس من الوجبات الخفيفة الاكثر استهلاكاً في العالم، تختلف طرق صنعه في المصانع باختلاف مكوناته وشكله وحجمه وتعتمد صناعة الجبس على البطاطا والذرة مع اضافة النكهات المختلفة لها، ومن خلال تحليل بيانات الجدول (٦) نجد ان هذه

(١٧) الدراسة الميدانية التي قام بها الباحث في منطقة الدراسة للفترة من (٢٠٢١/١/٢ - ٢٠٢١/٤/١).

الصناعة قد احتلت المرتبة الاولى من بين الصناعات الغذائية الاخرى اذ بلغ عدد منشأتها (١٥) منشأة وشكلت نسبة (٢٩,٤ %) ويعمل فيها (٢١٥) عاملاً ونسبة (٢١ %) من نسبة العاملين في الصناعات الغذائية في منطقة الدراسة.
ب- صناعة العصائر:

تصنع العصائر من الماء الصالح للشرب و مركز العصير والسكر والاصباغ والنكهة المطابقة للطبيعة وتعد صناعة العصائر من الصناعات الغذائية التي يزداد الطلب عليها اثناء موسم الصيف بسبب ارتفاع درجات الحرارة ومن خلال تحليل بيانات الجدول (٦) نجد ان صناعة العصائر قد احتلت المرتبة الثانية من مجموع الصناعات الغذائية المتوتنة في المنطقة وبواقع (٨) منشآت وشكلت نسبة (١٥.٦%) من قطاع الصناعات الغذائية وعدد العاملين فيها (١٨٨) عاملاً وشكلوا نسبة (١٨,٥ %) من نسبة العاملين في الصناعات الغذائية.

ج- تصنيع اللحوم:

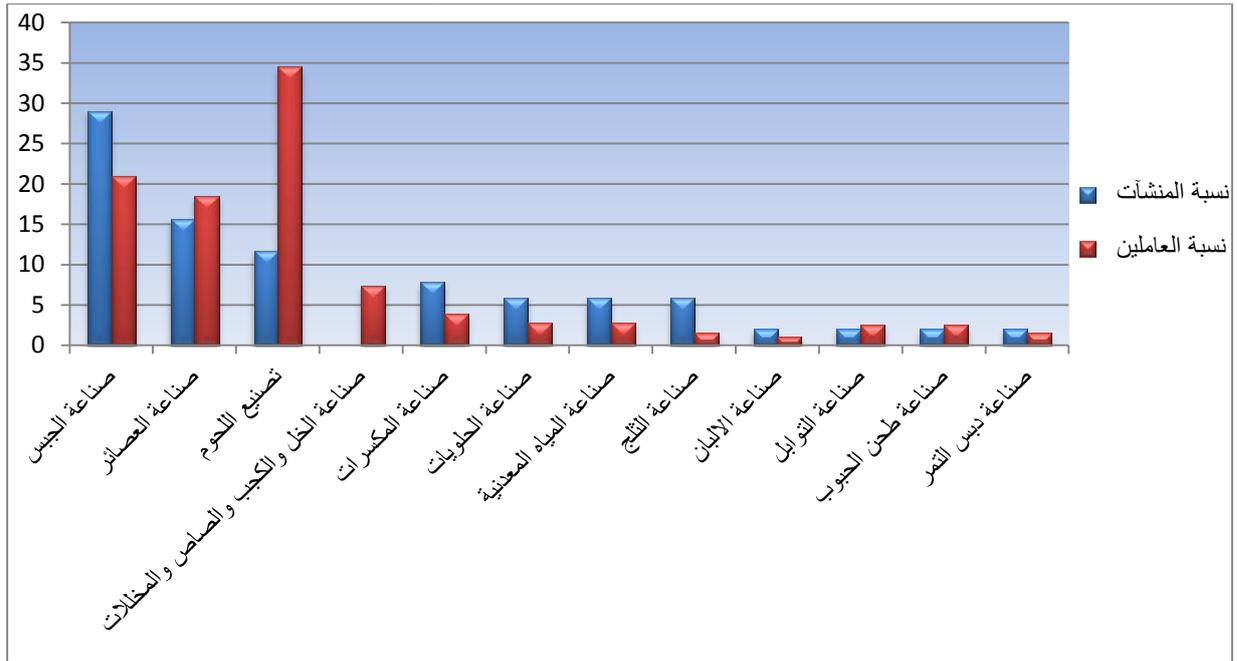
تعد من الصناعات الغذائية المهمة والتي يكثر الطلب عليها، وتشمل هذه الصناعة انواع متعددة من مصنعات اللحوم ومنها صناعة الهمبرجر والتي تعتمد على لحوم الدجاج والابقار مع اضافة الثوم والطحين، وكذلك صناعة الكبة من اللحم المفروم والجريش والرز والخضراوات والتوابل، وكذلك تصنيع اللحم المفروم لاسخدامات اخرى، ومنتجات اخرى تصنع من لحوم الدجاج ومنها مقرمش الدجاج وغيرها من المنتجات، ومن تحليل بيانات الجدول (٦) نلاحظ ان هذه الصناعة احتلت المرتبة الثالثة من الصناعات الغذائية وبواقع (٦) منشآت وشكلت نسبة (١١,٧ %) من قطاع الصناعات الغذائية وعدد العاملين فيها (٣٥٠) عاملاً وشكلوا نسبة (٣٤,٥ %) من نسبة العاملين في الصناعات الغذائية.

جدول (٦) انواع واعداد الصناعات الغذائية والعاملين فيها ونسبها المئوية في منطقة جميلة الصناعية لعام ٢٠٢٠

النسبة %	عدد الايدي العاملة	النسبة %	عدد المنشآت	فروع الصناعات الغذائية
٢١	٢١٥	٢٩,٤	١٥	صناعة الشيبس
١٨,٥	١٨٨	١٥.٦	٨	صناعة العصائر
٣٤,٥	٣٥٠	١١,٧	٦	تصنيع اللحوم
٧,٤	٧٥	٩,٨	٥	صناعة الخل والكجب والصاص والمخللات
٣,٩	٤٠	٧,٨	٤	صناعة المكسرات
٢,٨	٢٨	٥,٩	٣	صناعة الحلويات
٢,٨	٢٨	٥,٩	٣	صناعة المياه المعدنية
١,٥	١٥	٥,٩	٣	صناعة الثلج
١,١	١١	٢	١	صناعة الالبان
٢,٥	٢٥	٢	١	صناعة التوابل
٢,٥	٢٥	٢	١	صناعة طحن الحبوب
١,٥	١٥	٢	١	صناعة دبس التمر
١٠٠	١٠١٥	١٠٠	٥١	المجموع

المصدر: الدراسة الميدانية التي قام بها الباحث للمنشآت الصناعية في منطقة جميلة للمدة من (٢٠٢١/١/٢ - ٢٠٢١/٤/١)

الشكل (٤) النسب المئوية لفروع الصناعات الغذائية والعاملين فيها في منطقة جميلة الصناعية لعام ٢٠٢٠



المصدر: عمل الباحث بالاعتماد على بيانات الجدول (٦).

د- صناعة الخل والكاتشب والصابون والمخللات:

تعتمد هذه الصناعات على الفواكه والخضار كمادة اساسية في صنعها مع اضافة التوابل، وبالنسبة للخل فهناك نوعان منها الاول يصنع من فاكهة التفاح مع اضافة السكر ويخمر ومن ثم يصبح جاهز والنوع الثاني يصنع من التمر، اما الكاتشب فتتم صناعته من الطماطم والخل والملح والتوابل، اما الصابون فيصنع من التمر مع اضافة الملح والثوم والبصل والتوابل، اما المخللات فيوجد نوعين منها الشتوي والذي يصنع من الشلغم والشوندر والثوم والخل اما الصيفي فيصنع من الخيار والفلفل والباذنجان والخل، ومن خلال تحليل بيانات الجدول (٦) نجد ان هذه الصناعة قد احتلت المرتبة الرابعة من مجموع الصناعات الغذائية في المنطقة ويواقع (٥) منشآت شكلت نسبة (٩,٨%) ويعملون فيها (٧٥) عاملاً وشكلوا نسبة (٧,٤%) من نسبة العاملين بقطاع الصناعات الغذائية في منطقة الدراسة.

هـ- صناعة المكسرات:

وهي احدى الصناعات الغذائية التي تعتمد على المكسرات وحب زهرة الشمس الخام كمادة اولية وتضاف لها الملح ومن ثم تحميصها بواسطة المكين والالات الخاصة لهذا الغرض ومن ثم تعبئتها وتغليفها لتصبح جاهزة للاستهلاك، ومن خلال تحليل بيانات الجدول (٦) نجد ان هذه الصناعة احتلت المرتبة الخامسة وعدد منشآت هذه الصناعة بلغ (٤) منشآت شكلت نسبة (٧,٨%) من الصناعات الغذائية وعدد العاملين (٤٠) عاملاً شكلوا نسبة (٣,٩%) من نسب العاملين في الصناعات الغذائية في منطقة الدراسة.

و- صناعة الحلويات:

تتضمن صناعة الحلويات في منطقة الدراسة صناعة التوفي (الجوكليت) واللقم والحامض حلو والحلاوة الرملية واقرص النعناع بطعم الفواكه وكذلك صناعة العلكة بعدة نكهات ومن المواد التي تدخل لصناعة هذه الحلويات الطحين والسكر والحليب وبديل زيت الكاكاو والكلوكوز ونكهات مختلفة الطعم واللوان صناعية مرخصة، ومن خلال تحليل بيانات الجدول (٦) نجد ان هذه الصناعة احتلت المرتبة السادسة ويعدد منشآت بلغ (٣) منشآت شكلت نسبة (٥,٩%) من الصناعات الغذائية في المنطقة وعدد العاملين فيها (٢٨) عاملاً شكلوا ما نسبته (٢,٨%) من نسب العاملين في الصناعات الغذائية في المنطقة.

ز- صناعة المياه المعدنية:

يطلق عليها المياه الصحية وأحياناً المياه المعدنية، وهي المياه التي يتم تنقيتها وتعقيمها حسب المواصفات القياسية العراقية ويتم تعبئتها في عبوات بلاستيكية تتراوح أحجامها ما بين (٢٥٠ ملم) (٠,٥ لتر) و(١ لتر) وتعد هذه الاحجام أكثر استهلاكاً لزيادة الطلب عليها من قبل الفنادق والمطاعم والمناسبات المختلفة فضلاً عن استهلاكها من قبل المواطنين من خلال شرائها من المحلات والباعة المتجولين في الاسواق والاماكن العامة وغيرها لسهولة تناولها وتناولها، والطلب على المياه المعدنية المعبئة قد تنامي، مما ساعد على انتشار منشآت انتاج المياه المعدنية في بغداد عامة ومنطقة الدراسة خاصة، ويرجع السبب في ذلك الى الاقبال عليها لزيادة الوعي الصحي، وارتفاع مستوى المعيشة والدخل الفردي، وزيادة نسبة الملوحة ورداءة مياه الاسالة، ومن خلال تحليل بيانات الجدول (٦) نجد ان هذه الصناعة احتلت المرتبة السابعة اما عدد منشآتها فقد بلغ (٣) منشآت شكلت نسبة (٥,٩ %) من الصناعات الغذائية اما عدد العاملين فيها (٢٨) عاملاً وشكلوا نسبة (٢,٨%) من تسب العاملين في الصناعات الغذائية في المنطقة.

ح- صناعة الثلج:

تعد هذه الصناعة من الصناعات الغذائية الموسمية حيث يزداد الطلب عليها في فصل الصيف بسبب ارتفاع درجات الحرارة وان المادة الاولية التي تستخدم لصناعة الثلج هي الماء ونسبة قليلة من الملح لكي تساعد على تسريع عملية الانجماد للماء بالإضافة لغاز الامونيا الذي يدخل في عمليات التبريد، ومن خلال تحليل بيانات الجدول (٦) يتضح ان هذه الصناعة جاءت بالمرتبة الثامنة وبعدها منشآت بلغ (٣) منشآت شكلت ما نسبته (٥,٩ %) من الصناعات الغذائية وعدد العاملين بلغ (١٥) وشكلوا نسبة (١,٥ %) من تسب العاملين في الصناعات الغذائية في المنطقة.

ط- صناعة التوابل:

هي عبارة عن مجموعة المواد التي تضاف الى الطعام وبكميات مختلفة لإعطاء نكهة لهذه الاطعمة ويتم صناعتها من اجزاء النباتات كالبنور والاوراق والثمر والجذور ويتم طحنها وتصبح مسحوقاً وهي كثيرة الانواع، ومن خلال تحليل بيانات الجدول (6) نجد ان هذه الصناعة جاءت بالمرتبة التاسعة وبلغ عدد منشآتها (١) منشأة والتي تمثلت بمنشأة كاري المختار والتي تأسست منذ بداية التوطن الصناعي في المنطقة وشكلت نسبة (٢%) من مجموع تسب الصناعات الغذائية في المنطقة وعدد العاملين فيها (٢٥) عاملاً وشكلوا نسبة (٢,٥ %) من تسب العاملين في الصناعات الغذائية في منطقة الدراسة.

ي- صناعة طحن الحبوب:

يؤدي الطحين دور اساسي في غذاء الفرد كونه من المصادر الهامة لإنتاج الخبز والصمون وباقي المعجنات والحلويات، وتعد منشأة طحين جميلة هي المنشأة الصناعية الوحيدة لطحن الحبوب في منطقة الدراسة والتي تعد من المنشآت المتوسطة منذ العام (١٩٦٣) وتبلغ مساحتها (٣٦٠٠) م^٢، والمتعاقدة معها الدولة لتوفير مادة الطحين، وقد تحددت في الوقت الحالي كمية القمح التي ترسل للمطاحن وذلك حسب حاجة المحافظة وكما هو محدد من قبل وزارة التجارة / الشركة العامة لتصنيع الحبوب / بغداد. اذ تستلم منشأة جميلة كميات محددة من القمح وكما هو منصوص عليه بالعقد المبرم بين المنشأة ووزارة التجارة / الشركة العامة لطحن الحبوب مقابل سعر (١٠٠٠٠٠) عشرة الاف دينار عراقي كأجور لطحن طن واحد من الحنطة. ومن خلال تحليل بيانات الجدول (6) نجد ان هذه الصناعة جاءت بالمرتبة العاشرة وكان عدد منشآتها (١) منشأة شكلت نسبة (٢%) من تسب منشآت الصناعات الغذائية وعدد العاملين (٢٥) عاملاً وشكلوا نسبة (٢,٥ %) من تسب العاملين في الصناعات الغذائية في المنطقة

ك - صناعة دبس التمر:

دبس التمر هو خلاصة التمر، ويشتهر الطلب عليه اثناء فصل الشتاء ويحتوي على الكثير من العناصر الغذائية المفيدة لجسم الانسان كما انه يدخل في صناعة العديد من الحلويات حيث يعطي طعماً مختلفاً لهذه الحلويات لمذاقه الحلو، ومن خلال تحليل بيانات الجدول (6) نجد ان هذه الصناعة جاءت بالمرتبة الحادية عشر وعدد منشآتها (١) منشأة صناعية شكلت نسبة (٢ %) من

نسب منشآت الصناعات الغذائية في المنطقة وكان عدد العاملين فيها (١٥) عاملاً شكلوا نسبة (١,٥ %) من نسبة العاملين في الصناعات الغذائية في منطقة الدراسة.

ل- صناعة الالبان:

تعد الالبان من المواد الغذائية الاساسية في الهرم الغذائي، والتي لها مجموعة خاصة تسمى الحليب ومشتقاته، اذ يحتاجها الفرد وبمعدل يومي في الوجبات الغذائية، لاحتوائها على البروتينات والكالسيوم والاملاح المعدنية وكذلك الدهون^(١٨)، لذلك فهي من الصناعات الغذائية المهمة ومن خلال تحليل بيانات الجدول(6) نجد ان هذه الصناعة جاءت بالمرتبة الاخيرة ويعد منشآت (١) منشأة وشكلت نسبة (٢ %) من نسب الصناعات الغذائية المتوطنة في منطقة الدراسة ويعملون فيها (١١) عاملاً وشكلوا نسبة (١,١ %) من نسب العاملين في الصناعات الغذائية في المنطقة.

سادساً - التحديات التي تواجه الصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية:

تواجه الصناعات التحويلية بشكل عام في العراق الكثير من المعوقات والتحديات والتي عرقلت عملية تطورها وتمييزها ومن هذه الصناعات هي الصناعات الغذائية فبالرغم ما تحظى به من اهمية كبيرة بالمقارنة مع فروع الصناعات التحويلية الاخرى من خلال الدور الذي تلعبه هذه الصناعات في الانتاج الصناعي و تحقيق الامن الغذائي للمواطنين، وما تميزت به من مقومات ساعدت على توطنها في المنطقة، الا ان هذه الصناعات واجهت وما زالت تواجه تحديات وعقبات تقف عائقاً امام تطورها ونموها واهم هذه التحديات هي كما يأتي:

١- قلة الدعم الحكومي: اذ تعد مشكلة قلة او عدم وجود دعم حكومي من اهم التحديات التي تواجه الصناعات في العراق بشكل عام والصناعات الغذائية منطقة الدراسة على وجه الخصوص، وقد برزت هذه المشكلة بصورة كبيرة بعد العام ٢٠٠٣، اذ لم نجد دور للحكومة في دعم الانشطة الصناعية في منطقة جميلة الصناعية والمتمثلة بالقطاع الخاص اذ يعاني هذا القطاع من الاهمال الحكومي وقلة الدعم المادي والمعنوي والمتمثل بتوفير الاموال لأصحاب منشآت الصناعات الغذائية لتطوير صناعتهم وزيادة كميات الانتاج، و تعتمد الصناعات الغذائية على التمويل الذاتي مما يغلب عليها الطابع الحرفي التقليدي.

٢- محدودية التسويق ومنافسة البضائع المستوردة: تعد هذه المشكلة عقبة واضحة أمام نمو وتطور الصناعات في منطقة الدراسة وتتمثل هذه المشكلة عندما تجد السلع والمنتجات الغذائية العراقية نفسها في مواجهة ومنافسة حادة مع سلع ومنتجات اجنبية ومن مصادر مختلفة خاصة من الاسواق العربية والإقليمية المحيطة بالعراق، وكذلك لا ننسى أن عملية التسويق تعاني من ضعف الدعاية والاعلان الضروريين للانتشار والحصول على الاسواق ليس فقط في داخل حدود المحافظة بل في المحافظات الاخرى ايضاً

٣- قلة توافر الطاقة والوقود: ان قلة توافر الكهرباء يعد سبب رئيس من اسباب انخفاض الانتاج في الصناعات الغذائية ويؤثر بشكل كبير عليها، فضلاً عن ارتفاع تسعيرة الكهرباء، وقد اجبر انقطاع التيار الكهربائي لساعات طويلة اصحاب المنشآت في منطقة الدراسة الاستعانة بالمولدات الخاصة من اجل توليد الطاقة الكهربائية لديمومة الانتاج في هذه المنشآت، وبالرغم من توفر هذه المولدات لتجهيز الكهرباء الا انه عدم توفر الوقود المدعوم من الدولة هي ايضاً مشكلة ليست بالهينة اذ يعتمد اصحاب منشآت الصناعات الغذائية في المنطقة على شراء مادة (الكاز) الخاصة لتشغيل هذه المولدات بطريقة تجارية أي بسعر اعلى بكثير من السعر الذي توفره الدولة.

٤- صعوبة الحصول على المياه اذ يعد الماء عنصر أساسي في الكثير من الصناعات وتختلف استخدامات المياه في الصناعة من صناعة الى اخرى اعتماداً على نوع الصناعة وكمية المياه المستخدمة فيها، وتظهر هذه المشكلة بصورة كبيرة في الصناعات الغذائية خاصة تلك الصناعات التي تستخدم المياه كعنصر اساسي فيها وتحتاجه بنسبة كبيرة مثل صناعة العصائر والمشروبات وصناعة المياه المعدنية والتلج.

(١٨) هناء ثامر منصور، التحليل المكاني لصناعة منتوجات الالبان في محافظة بغداد، رسالة ماجستير، غير منشورة، كلية التربية للبنات، جامعة بغداد، ٢٠١٤، ص ٧.

- ٥- ضعف الخبرة والمهارة في مجال التصنيع الغذائي مما انعكس سلباً على إنتاجية العاملين ورداءة الانتاج اذ ان العديد من العاملين في هذه الصناعة يفتقرون للمهارة والخبرة الفنية الكافية وغياب الوعي والتدريب^(١٩).
- ٦- ضعف مقدرة القطاع الزراعي عن تأمين الغذاء للسكان، اذ ازداد الامر سوءاً بعد العام ٢٠٠٣ وتدنّى مستوى الانتاج الزراعي وعدم ايفاءه بمتطلبات توفير الغذاء وسد حاجة الصناعات الغذائية من المنتجات الزراعية التي تدخل كموايد خام في هذه الصناعة
- ٧- عدم اتباع الاساليب الخاصة بالتعاقد بين المنشآت والمصانع الغذائية ووحدات الانتاج الزراعي التي تحكم تسويق وتوريد المنتجات الزراعية الى المنشآت الصناعية بالكميات المناسبة والمواصفات الجيدة او المتفق عليها.
- ٨- تزايد حالات الغش الصناعي والتجاري بدءاً من المواد غير المطابقة للمواصفات القياسية وكذلك السلع الفاسدة التي يتم تداولها علناً بعد تغيير تاريخ صلاحيتها وهذا ما شكل تهديد لسمعة الصناعة والتجارة المحلية العراقية والمستثمرين.
- ٩- غياب دور الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية ومراكز البحوث الخاصة بالتغذية وعدم توفر الاجهزة والمعدات الخاصة بها لممارسة مهامها.
- ١٠- التفاوت الكبير والحاصل في عمليات التعبئة والتغليف وانخفاض الوعي الاستهلاكي وغياب التشريعات الغذائية الخاصة بذلك، اذ نلاحظ العديد من المنتجات الغذائية ذات اغلفة وعبوات رديئة النوعية وغير مطابقة للمواصفات وتباع في الاسواق، اذ يتم التلاعب ببطاقة المحتويات وتاريخ الانتاج والانتهاه للصلاحية.
- ١١ - قدم التكنولوجيا المستخدمة في الانتاج: ان التكنولوجيا لها الفضل الكبير في تطور وازدهار الصناعة في الوقت الحالي، وتتمثل المشكلات التي تتعلق بتكنولوجيا الانتاج في منطقة الدراسة ان هناك منشآت صناعية تعتمد على الطراز القديم من المعدات والآلات يعود تاريخها لفترة الستينات وبالتالي اصبحت لا تواكب التطورات التكنولوجية الصناعية الحالية

سادساً - اهم الحلول التي من شأنها تطوير الصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية:

- بعد ان استعراضنا اهم التحديات والمعوقات التي تواجه الصناعات الغذائية في المنطقة والتي تقف حجرة عثرة امام تقدم ونمو هذه الصناعات، لذا يجب وضع الحلول المناسبة والضرورية وهذه الحلول ما هي الا مجرد اشارات اولية لحل المشكلات التي تواجه الصناعات الغذائية والتي هدفها النهوض بهذه الصناعة المهمة وتساهم في تحقيق الاكتفاء الذاتي مع الصناعات الغذائية الاخرى سواء في بغداد او المحافظات الاخرى من خلال تحسين النوعية وتقليل الاعتماد على الاستيراد من الخارج والاعتماد على الانتاج، ويمكن اجمال هذه الحلول على النحو الاتي:
- ١- تقديم التسهيلات والمنح اللازمة من قبل الدولة لأصحاب رؤوس الاموال والذين يرغبون في انشاء منشآت صناعية غذائية جديدة مع اعطاء اصحاب المنشآت القائمة اراضي اضافية للتوسع في المصنع وتخفيض نسب الضرائب بل واعفاؤهم منها وتوفير مستلزمات العملية الانتاجية من الآلات والمكائن والمعدات الحديثة وبصورة مستمرة، وكذلك زيادة مساهمة المصرف الصناعي من خلال تقديم القروض البعيدة المدى للمنشآت الصناعية الغذائية وتخفيض نسبة الفائدة وهذا بدوره سيسهم في تطوير الصناعات القائمة وكذلك قيام صناعات جديدة من شأنها تطوير وزيادة المنتجات الغذائية.
- ٢- ضرورة الحفاظ على المنتجات الغذائية المحلية من خلال تطبيق قانون حماية المنتج الوطني وتقليل نسبة الاستيراد للمنتجات الاجنبية من خلال فرض رقابة ورفع الرسوم الجمركية عليها لفسح المجال امام المنتجات الغذائية المحلية، وضرورة الترويج والإعلان للسلع الغذائية المحلية وبالاعتماد على أسس علمية تهتم ببيان جودة المنتج المحلي بالدرجة الاساس وعن طريق الأجهزة المرئية والمسموعة.
- ٣- توفير الطاقة الكهربائية اللازمة وبشكل مستمر اما من خلال زيادة تجهيز الطاقة الكهربائية او عن طريق توفير (الكاز) لتشغيل المولدات الكهربائية بسعر مدعوم من قبل الدولة وبشكل مستمر وضمن حصة شهرية ثابتة لكل منشأة صناعية، والتي سوف تسهم بشكل فاعل في زيادة عمليات الانتاج.

(^١) AL - Gazlay, A, H, 'planning For Economic Development in Methodology, Strategy, and Effectiveness, the Modern, Book Shop, 1971, p 162 .

- ٤- يجب اجراء تأهيل وصيانة لشبكات نقل المياه التي تعتمد عليها المنشآت الصناعية وكذلك زيادة كميات تجهيز المياه للمنشآت الصناعية الغذائية وذلك لسد احتياجاتها من المياه.
- ٥- لابد من توفير المناخ المناسب لرفع الكفاءة الإنتاجية للأيدي العاملة، عن طريق إقحامهم في دورات تدريبية لتطوير مهاراتهم، وكذلك التنسيق بين المراكز البحثية والعلمية والمدارس والاعداديات التعليمية الصناعية والزراعية لرفدها بالكفاءات الفنية، وزيادة أجور العاملين وتقديم الحوافز واحتضان الأفكار المبدعة لهم، والتي تصب في النهاية لتطوير الطاقات الإنتاجية للمنشآت الغذائية القائمة والتي ستقام مستقبلاً.
- ٦- إيجاد مراكز تنسيق موحدة ما بين المستثمرين الصناعيين في هذا المجال والمنتجين الزراعيين، والتي يمكن من خلالها تلبية احتياجات الصناعات الغذائية من المواد الخام الزراعية بالكمية والنوعية المناسبة، وتشجيع القائمين على النشاط الزراعي في استخدام الأساليب الحديثة في الإنتاج الزراعي.
- ٧- تفعيل الدور الرقابي للجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية لفحص المنتجات الغذائية لمنع حالات الغش الصناعي.
- ٨- إقامة صناعات حديثة متخصصة بمواد التعبئة والتغليف، او تطوير القائمة منها لكي تتلائم والتقدم الحاصل في الصناعات الغذائية وذلك باستخدام مواد مختلفة تنجح في تحقيق الغاية منها والتي تتمثل بسهولة النقل والحفظ والاستخدام، فضلا عن ان تتناغم مع أذواق المستهلكين، واستمالتهم للطلب على منتجاتها.
- ٩- ضرورة مواكبة التطور التكنولوجي الحاصل في الصناعات الغذائية في العديد من دول العالم، وإجراء صيانة دورية لمكائن ومعدات هذه الصناعة وادخال خطوط انتاجية حديثة، فضلا عن إيجاد مراكز متخصصة في هذا المجال.

الاستنتاجات:

- تناول البحث الصناعات الغذائية في منطقة جميلة الصناعية وتحليلها مكانياً وأهم المعوقات التي تواجه تطوير هذه الصناعات المهمة، اذ توصل للنتائج الآتية:
- ١- على الرغم من قدم الصناعات الغذائية في منطقة جميلة والتي نشأت منذ فترة الستينات الا ان نموها كان متبايناً من خلال مراحل التطور التي مرت بها خاصة بعد العام ٢٠٠٣، وتعود ملكية هذه الصناعات للقطاع الخاص.
- ٢- تبين من خلال تحليل واقع حال الصناعات الغذائية لعام ٢٠٢٠ ان عدد منشآت هذه الصناعة بلغ (٥١) منشأة وعدد العاملين فيها (١٠١٥) عامل، اما في ما يخص احجامها فقد اتضح ان عدد المنشآت الكبيرة (١٠) والمتوسطة (٢٢) والصغيرة (١٩)
- ٣- هناك انواع عديدة من فروع الصناعات الغذائية متوطنة في منطقة الدراسة (١٢) فرعاً ومنها (صناعة الشيبس، والعصائر، وتصنيع اللحوم، وصناعة الخل والكجب والصاص والمخللات، وصناعة المكسرات، والحلويات والمياه المعدنية، وصناعة الثلج والالبان والتوابل وطحن الحبوب وصناعة دبس التمر).
- ٤- تستقطب هذه الصناعات اعداد لا بأس بها من الايدي العاملة اذ يعمل في هذه المنشآت الصناعية (١٠١٥) عاملاً، واتضح ان منشآت تصنيع اللحوم قد استقطبت عدد كبير من العاملين وفاق الصناعات الاخرى ويعدد عاملين بلغ (٣٥٠) عاملاً ونسبة (٣٤,٤%) من نسبة العاملين في الصناعات الغذائية في منطقة الدراسة
- ٥- تعاني الصناعات الغذائية في منطقة الدراسة حاله حال النشاط الصناعي عامة من مشكلات جوهرية تعيق تقدمه وتطوره واهمها قلة الدعم الحكومي، قلة توافر الطاقة الكهربائية والوقود كما تواجه هذه الصناعات من الصعوبة في الحصول على المياه، ومحدودية التسويق وفتح الباب امام البضائع المستوردة ومنافستها المنتج المحلي، عدم تفعيل قوانين حماية المنتج الوطني، وانعدام برامج التدريب والتأهيل للأيدي العاملة، قدم اساليب التعبئة والتغليف المستخدمة في المنتجات الغذائية. ضعف مقدرة القطاع الزراعي عن تأمين الغذاء للسكان، وتدنى مستوى الانتاج الزراعي، وعدم وجود تعاون مشترك بين المنشآت الغذائية ووحدات الانتاج الزراعي.
- ٦ - عدم مواكبة التطور التكنولوجي الحاصل في الصناعات الغذائية من حيث المعدات والآلات المستخدمة وغيرها من اساليب الانتاج.

التوصيات:

- ١- تقديم الدعم المالي والتسهيلات لأصحاب المنشآت الصناعية المنتجة للمواد الغذائية من خلال منحهم القروض المالية وبنسب فوائد قليلة وتسديدها على المدى البعيد، واعفاء اصحاب هذه الصناعات من الرسوم والضرائب المفروضة عليهم ولقترات محددة.
- ٢- العمل على معالجة مشكلة الطاقة الكهربائية والوقود والتي تعد من الضروريات من خلال زيادة تجهيز حصة المنشآت من الطاقة الكهربائية الوطنية، او العمل على توفير الوقود (مادة الكاز) للمولدات الكهربائية وبسعر مدعوم من قبل الدولة.
- ٣- تأسيس هيئة استشارية خاصة بالصناعات الغذائية في الوزارات ذات العلاقة والعمل على تشجيع الدراسات والبحوث التي تهدف الى تطوير الصناعات الغذائية وزيادة دور القطاع الخاص في الصناعات الغذائية.
- ٤- تقديم المساعدات اللازمة لغرض تدريب وتطوير اليد العاملة في هذه الصناعة واكسابهم الخبرة والمهارة لإدارة العمليات الانتاجية وزيادتها، وتقديم الاجور والحوافز المناسبة وبما يضمن لفهم تكاليف العيش.
- ٥- اعادة النظر بعملية الاستيراد العشوائية وتحديد دخول المنتجات الغذائية والتي من الممكن ان تصنع داخل البلد وفرض الرسوم والضرائب على استيراد المنتجات كاملة الصنع الداخلة الى الاسواق المحلية اسوة بالدول الاخرى ووفق نظام ذات نسب محددة.
- ٦- انشاء مراكز متخصصة لتكنولوجيا المعلومات والتقنيات لدراسة اخر ما توصلت اليه تكنولوجيا العمليات الانتاجية وتصميمها في البلدان المتقدمة صناعياً.

المصادر:

- ١- البهي، عطيات محمد وسهير الدشلوطي وعبد الرحمن محمد عطية، تكنولوجيا الاطعمة، النظرية والتطبيق، ط١، دار الفكر، القاهرة، ٢٠١٠.
- ٢- السماك، محمد ازهري، جغرافية الصناعة بمنظور معاصر، ط١، دار اليازوري للنشر والتوزيع، الاردن، ٢٠١١.
- ٣- السلمي، انتصار حسون رضا، التحليل المكاني لصناعة الاسمنت واستراتيجية تنميتها في العراق، اطروحة دكتوراه، غير منشورة، كلية الآداب، جامعة بغداد، ٢٠٠٨.
- ٤- انتصار حسون السلمي، الحرف الصناعية في قضاء الكاظمية، رسالة ماجستير، غير منشورة، كلية التربية، جامعة بغداد، ٢٠٠٣.
- ٥- التميمي، عباس علي، النمو الصناعي في الوطن العربي، دار الكتب للطباعة والنشر، جامعة الموصل، الموصل، ١٩٨٥.
- ٦- الاسود، ماجد بشير، عمر فوزي عبد العزيز، مبادئ الصناعات الغذائية، بغداد، ١٩٩٣.
- ٧- الشبلوي، سلمى عبد الرزاق عبد لايد، الصناعات الغذائية في محافظات الفرات الاوسط، اطروحة دكتوراه، غير منشورة، كلية الآداب، جامعة بغداد، ١٩٩٨.
- ٨- هارون، علي احمد، جغرافية الصناعة، دار الفكر العربي للطبع والنشر، القاهرة، ٢٠١٢.
- ٩- محمد، فارس مهدي، الصناعات الغذائية الكبيرة في العراق، كلية الآداب جامعة البصرة، اطروحة دكتوراه، غير منشورة، ٢٠٠٦.
- ١٠- مزعل، امال حمزة، التحليل المكاني للصناعات الغذائية في محافظة بابل، رسالة ماجستير، غير منشورة، كلية التربية للعلوم الانسانية، جامعة بابل، ٢٠١٢.
- ١١- منصور، هناء ثامر، التحليل المكاني لصناعة منتجات الالبان في محافظة بغداد، رسالة ماجستير، غير منشورة، كلية التربية للبنات، جامعة بغداد، ٢٠١٤.
- ١٢- عباس، اركان ريسان، التكنولوجيا الحديثة ودورها في تنمية الصناعات الغذائية في العراق، مجلة مداد الآداب، عدد خاص بالمؤتمرات، كلية الآداب، الجامعة العراقية، ٢٠١٨ - ٢٠١٩.

١٣- عجيبة، صالح يوسف، مبادئ علم الاقتصاد، ج١، ط٤، دار مطبعة التمدن بغداد، ١٩٩٠.

١٤- شبع، محمد جواد عباس، الصناعة واثرها في التنمية الاقليمية في محافظة النجف الاشرف، ط٢، دار الفراهيدي للنشر والتوزيع، بغداد، ٢٠١٥.

15- AL-Gazlay, A, H, planning For Economic Development in Methodology, Strategy, and Effectiveness, the Modem, Book Shop, 1971, p 162.

الدوائر الحكومية:

١- وزارة الموارد المائية، الهيئة العامة للمساحة، شعبة انتاج الخرائط، خريطة العراق الادارية، مقياس الرسم (١ - ١٠٠٠٠٠٠) للعام ٢٠١٧، خريطة الطرق الرئيسية والثانوية في محافظة بغداد، بمقياس (١ - ٢٥٠٠٠٠) لعام ٢٠٢٠.

٢- امانة بغداد، دائرة التصاميم الاساسية، شعبة نظم المعلومات الجغرافية، خريطة مدينة بغداد الادارية، مقياس الرسم (١ - ١٠٠٠٠٠) للعام ٢٠١٨.

٣- المديرية العامة للتنمية الصناعية/ شعبة المعلومات والبيانات/ شعبة الدراسات والتخطيط، بيانات غير منشورة، للعام ٢٠٢٠.

٤- وزارة التخطيط، الجهاز المركزي للإحصاء، نتائج التقديرات السكانية للعام ٢٠٢٠.

٥- الدراسة الميدانية التي قام بها الباحث للمنشآت الصناعية في منطقة جميلة للمدة من ٢٠٢١/١/٢ - ٢٠٢١/٤/١.