



عوامل توطن صناعة الحلويات والمعجنات ومشكلاتها في محافظة كربلاء المقدسة

الأستاذ المساعد الدكتور

حميد عطية عبد الحسين الجوراني

الباحثة

زهراء فيصل هاشم السعيد

جامعة البصرة - كلية الآداب - قسم الجغرافية ونظم المعلومات الجغرافية

المستخلص:

يمكن الاعتماد عليها في نمو و تطور تلك الصناعة وهل تتعاني صناعة الحلويات و المعجنات من مشكلات تحول دون نموها و تطويرها و تهدف الدراسة الى معرفة اهم عوامل توطن صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة فضلا عن اهم المشكلات التي تعاني منها تلك الصناعة و التي تحول دون نموها و تطويرها بغية الوقوف عليها و وضع الحلول الناجعة لها تتناسب مع ما تملكه المحافظة من امكانيات . وتوصلت الدراسة إلى نتائج مفادها ان العوامل المكانية اثرت في توطن صناعة الحلويات والمعجنات كما

تعد صناعة الحلويات و المعجنات من الصناعات التي تتميز بها محافظة كربلاء المقدسة، اذ تم اد اقتصاد المحافظة بالعملات الاجنبية ، فضلا عن ذلك توفر الدخل للعديد من سكان المحافظة و تحسين مستواهم المعاشي فضلا عن استقطابها للعديد من الايدي العاملة، وتتلخص مشكلة الدراسة ب هل اثرت المقومات المكانية في جذب هذه الصناعة؟ و مدى تأثيرها على التوزيع الجغرافي لصناعة الحلويات والمعجنات في المحافظة؟ وهل تمتلك محافظة كربلاء المقدسة امكانيات

The study concluded that spatial factors influenced the localization of the sweets and pastries industry and its geographical distribution; furthermore, the industry in Karbala city had many problems with the production process and health standards.

المقدمة :

تعد صناعة الحلويات والمعجنات من الصناعات الحرفية الغذائية ذات اهمية كبيرة لسكان كربلاء بصورة خاصة كونها ارث من الاباء و الاجداد الى الابناء واخذ على عاتقهم الحفاظ عليه وابرازه بما يتناسب مع التطور الحاصل في صناعة الحلويات والمعجنات في دول العالم . كذلك تعد ذات اهمية بالنسبة للوافدين بصورة عامة كونها ترمز الى كربلاء، وبهذا فان محافظة كربلاء تتميز بمقومات قد لا تتميز في بقية المحافظات العراقية الاخرى من حيث الموقع و السياحة الدينية و المتمثلة بمركدي الامامين الحسين و اخيه ابا الفضل العباس (عليهما السلام) ولما لهما من مكانه مميزة عند المسلمين ،

اثررت في توزيعها الجغرافي ،فضلا عن ذلك فان صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة تعاني العديد من المشكلات في العملية الانتاجية و في المعايير و الشروط الصحية .

Abstract

The industry of sweets and pastries is considered one of the industries that characterise Karbala City; this industry provides the city's economy with foreign currency. Besides that, it provides income for many of the city's people and improves their living standards, as well as attracting many workers. The problem of the study is summarised by whether the spatial components are affected by attracting this industry. The extent of the impact of these components on the geographical distribution of this industry in the city. Does Holy Karbala have reliable possibilities for the growth and development of that industry? Does the sweets and pastry industry suffer from problems that prevent its growth and development? The study aims to identify the most significant factors in the settlement of the sweets and pastries industry in Karbala. In addition to the problems that this industry suffers from and that prevent its development, develop solutions that match the city's capabilities.

فان ذلك ساهم في جذب الزوار الى كربلاء المقدسة من مختلف بلدان العالم العربي و الاسلامي ، فضلا عن الزائرين الوافدين المحليين من المحافظات الاخرى . وهذا ساهم في توفير العملات الصعبة من خلال شراء الوافدين الحلويات و المعجنات كما ساهم ذلك بوصول المنتج الى العديد من الدول .

اولا : مشكلة البحث

تتلخص مشكلة البحث في الاسئلة الاتية:

١- هل اثرت المقومات المكانية في جذب صناعة الحلويات والمعجنات الى محافظة كربلاء المقدسة .

٢- ما مدى تأثير المقومات المكانية في التوزيع الجغرافي لمعامل الحلويات و المعجنات في المحافظة .

٣- هل تعاني صناعة الحلويات و المعجنات من مشكلات ؟

٤- هل تتوفر الامكانيات في محافظة كربلاء المقدسة لمعالجة المشكلات التي تعاني منها هذه الصناعة .

ثانيا: فرضية البحث

للإجابة على مشكلة البحث نفترض الاتي :

١- اثرت المقومات المكانية في جذب صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة

٢- هناك دور للمقومات المكانية في التوزيع الجغرافي لصناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة .

٣- تعاني صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة من مشكلات صناعية متعددة .

٤- تتوفر في محافظة كربلاء المقدسة العديد من الامكانيات لمعالجة المشكلات التي تعاني منها صناعة الحلويات و المعجنات في المحافظة .

ثالثا: هدف البحث

تهدف الدراسة الى معرفة اهم عوامل توطن صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة و دراسة التوزيع الجغرافي لتلك الصناعة واثار عوامل التوطن الصناعي في ذلك التوزيع ، ثم معرفة اهم المشكلات التي تعاني منها تلك الصناعة والتي تحول دون نموها و تطورها للوقوف عليها و وضع الحلول الناجعة لها في فضل ما تملكه المحافظة من امكانيات .

رابعاً: حدود الدراسة

تتمثل حدود الدراسة بمحافظة كربلاء المقدسة الواقعة ضمن دائرتي عرض (٨,٣٢-٣٢,٥) شمالاً وقوسي طول (٤٣,١-٤٤,١٩) ضمن الجزء الشمالي الغربي من اقليم الفرات الاوسط من العراق على اطرف الحافة الشرقية من هضبة البادية الشمالية من الهضبة الغربية غرب نهر الفرات اي ضمن المنطقة الصحراوية الجافة وشبه الجافة.

تحد محافظة كربلاء المقدسة من الشمال و الغرب محافظة الانبار على مسافة (١١٢) كم ومن الشرق محافظة بابل بمسافة (٤٥) كم ومن الجنوب محافظة النجف الاشرف (٧٤) كم ، خريطة (١) .

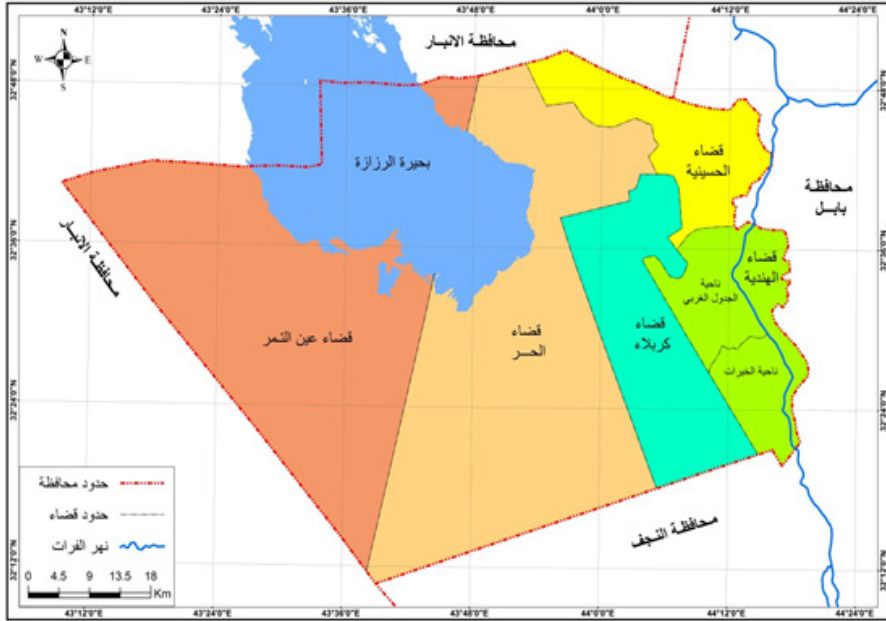
وتتكون محافظة كربلاء المقدسة من خمسة اقضية (كربلاء ،الهندية ، عين ثمر ، الحر ، الحسينية) خريطة (٢).

خريطة (١) موقع محافظة كربلاء المقدسة من العراق



المصدر : وزارة الموارد المائية ، المديرية العامة للمساحة ، قسم انتاج الخرائط ، الوحدة الرقمية ، ٢٠١٧.

خريطة (٢) الوحدات الادارية لمحافظة كربلاء لعام ٢٠١٨



المصدر : المديرية العامة لبلدية محافظة كربلاء ، وحدة نظم المعلومات الجغرافية ، ٨١٠٢.

الصانع في مجالات الحياة و انبثقت من الحالة الاجتماعية الى تلك الصناعات .

تعرف الحلويات على انها مزيج من الطحين و الماء و السكر و الزيت فضلا عن بعض المواد الثانوية الاخرى ، وتمتاز الحلويات بارتفاع نسبة السكر فيها اذ تحتوي على سرعات حرارية عالية مقارنة بالمعجنات التي هي عبارة عن

اولا : مفهوم صناعة الحلويات و المعجنات

تعد صناعة الحلويات و المعجنات احدى الصناعات الحرفية الغذائية ، اذ ان الحرفة في اللغة العربية تعني الصناعات التي يرتزق منها و ما يشتغل به الانسان^(١) . اما اصطلاحا فتعني اي نشاط يمارسه الانسان في كسب معاشه^(٢) كما تعرف على انها الصناعات التقليدية التي انتجها



خليط من الطحين و الماء و الخميرة فضلا عن مواد ثانوية اخرى اذ تكون فيها نسبة السكر منخفضة و في بعض المعجنات تكون مائلة الى الملوحة .

تعد صناعة الحلويات و المعجنات من الصناعات التي تمتاز بالطابع التقليدي و الاكثر انتشارا و ذلك بسبب صغر حجمها و قلة الملوثات التي تطرحها كما أنها تعتمد على المهارات الشخصية (الفردية) يتصف اصحاب المصانع بالحفاظ على اسرار هذه الصناعة لكونها ارث عائلي خاص ، كما تعد من الصناعات القديمة وذات موروث و تراث عائلي بالنسبة لسكان محافظة كربلاء بصورة عامة واصحاب المصانع بصورة خاصة فهم يسعون الى الحفاظ على هذا التراث من خلال اكتساب الابناء المهنة من الاء و الاجداد ومنها معمل حجي حميد الشكرجي و معمل الكرار و معمل الرافدين وغيرها هذا من الناحية الاجتماعية فضلا عن ذلك فهي تساهم في توفير العملات الصعبة الى المحافظة اذ تمتاز محافظة كربلاء

المقدسة بإمكانات سياحية و خاصة السياحة الدينية مما جعل منها مكان يتوافد اليه الزوار من جميع انحاء العالم واغلب الوافدين الى كربلاء يقدمون الى شراء الحلويات و المعجنات من كربلاء . كما تساهم صناعة الحلويات و المعجنات في تشغيل الايدي العاملة ، و توفر فرص عمل لرفع مستويات الدخل القومي للقضاء على البطالة او التقليل منها و لو بشكل طفيف.

ثانيا : عوامل توطن صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة

١. العوامل الطبيعية :

أ. الموقع الجغرافي

يظهر تأثير الموقع الجغرافي في نشوء و ازدهار الصناعة من خلال موقع دولة ما بالنسبة الى الدول المجاورة الاخرى او بالنسبة لليابسة و المسطحات المائية كما ويمكن استثمار الموقع الجغرافي للاتصال بالأسواق و تجهيزها بالمنتجات الاولى ونصف المصنعة التي تتوفر بجواره كذلك الحصول على الآلات و المكائن^(٣) ، كذلك يؤثر الموقع

في جذب صناعة ما في منطقة ما دون منطقة اخرى قد تمتلك نفس المقومات الصناعية بسبب موقع تلك الدولة او المنطقة كما يؤثر الموقع الفلكي في الصناعات من خلال العوامل المناخية للمنطقة . يعد الموقع عاملا فعالا في صناعة الحلويات و المعجنات من خلال اظهار المؤثرات لتحديد الموقع الافضل لمسارات شبكة الطرق كما ان لمواقع الصناعة القريبة من مناطق الاستهلاك يؤدي ذلك الى تقليل التكاليف ، فضلا عن ذلك فان موقع محافظة كربلاء المقدسة و قربها من المحافظات الاخرى سهل الحصول على المواد الاولية التي تحتاجها صناعة الحلويات والمعجنات و تسويق المنتج الى تلك المحافظات و منها محافظة النجف الاشرف .

٢. المناخ

للمناخ وعناصره المتمثلة ب(درجات الحرارة والرطوبة النسبية و التساقط) انعكاساته على صناعة الحلويات و المعجنات و بدرجة متفاوتة وعلى العموم يمكن أجمال تأثير المناخ

بصورة مباشرة و غير مباشرة من خلال تأثير العناصر المناخية على زراعة بعض المحاصيل التي تعد من المواد الاولية الداخلة في الصناعة . هذا فضلا عن ان عناصر المناخ تؤثر في طرق النقل وشبكاتها والذي ينعكس تأثيره بشكل واضح على النشاط الصناعي ومواقع توطن الصناعات فضلا عن تأثيرها على الايدي العاملة و فعاليتها^(٤) .

كما يؤثر المناخ بصورة عامة على النشاط السياحي وخاصة السياحة الدينية ففي حال كون المناخ معتدل و ملائم تنشط السياحة الدينية ويزداد اعداد الزوار الوافدة الى محافظة كربلاء وبالتالي زيادة على طلب الحلويات والمعجنات مما يعني زيادة في الانتاج وزيادة في القيمة المضافة ويحدث العكس في حال ارتفاع درجات الحرارة كما يؤثر المناخ على بعض الانواع من الحلويات و المعجنات مما يؤدي الى تلفها وفسادها اذا ما تعرضت الى الرطوبة او درجة حرارة عالية و خاصة تلك التي تحتوي على مشتقات الحليب والكريمة .

٢. العوامل البشرية

أ. السكان و القوى العاملة

يعد السكان من العوامل الهامة و المؤثرة في النشاط الصناعي و التنمية الصناعية اذ تقوم الصناعة على مدخراتهم و تعمل بمجهودهم و تنتج من اجلهم^(٥)، و يتمثل تأثير السكان في مدى توفر الايدي العاملة من الناحية العددية فالمناطق المزدحمة بالسكان تتوفر فيها الايدي العاملة و بأجور قليلة و يحدث العكس في المناطق القليلة السكان حيث يصعب الحصول على الايدي العاملة و خاصة الايدي العاملة الماهرة^(٦) اذ بلغ عدد سكان محافظة كربلاء (١٢١٠٥٦٨) نسمة .

و تختلف الصناعات في مدى حاجتها الى الخبرة الفنية و الكفاءة و المهارات و تعد الايدي العاملة احد المتطلبات الرئيسية لعملية التنمية الصناعية و هي تشكل عقبة اساسية امام التطور الصناعي في الدول النامية و يتحدد اثر العمالة في الانتاج الصناعي بعدد العمال و مستوى كفاءاتهم حيث يعتمد عدد العمال على عدد السكان اما مستوى

كفاءاتهم فتعتمد بالدرجة الاولى على درجة التدريب الفني للعمال و مهاراتهم و البيئة الصناعية^(٧). اذ بلغ عدد الايدي العاملة في صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة (٥٩٧) عامل.

اذ يلاحظ من خلال جدول (١) و الشكل (١) ان اعلى عدد للعاملين في صناعة الحلويات و المعجنات سجلت في قضاء كربلاء بواقع (٤٨٤) عاملاً و بنسبة ٨١٪ في حين سجل ادنى عدد للعاملين في قضاء الحسينية بواقع (٥) عمال بنسبة ٠,٨ ٪، و يرجع سبب احتلال قضاء كربلاء النسبة العظمى نتيجة تركيز المعامل في القضاء، فضلاً عن ذلك يتمتع القضاء بارتفاع عدد السكان لكونه المركز الاداري لمحافظة كربلاء .

جدول (١)

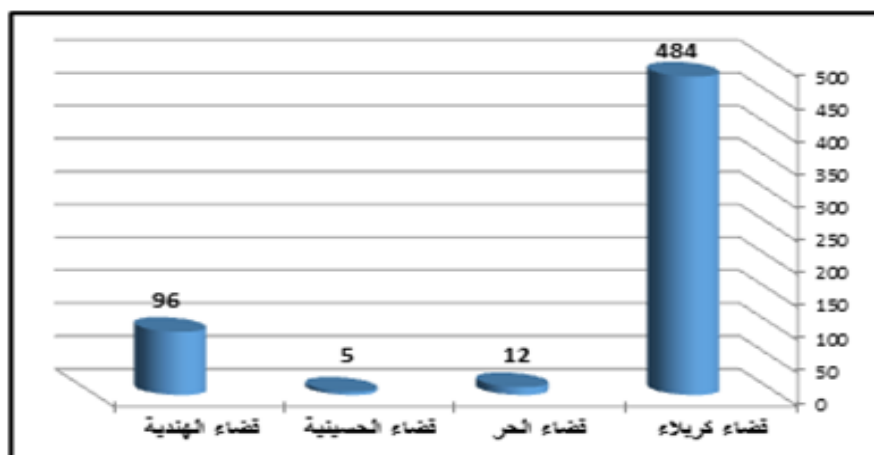
اعداد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة بحسب الوحدات الادارية لعام ٢٠١٨

ت	الوحدة الادارية	عدد العاملين	النسبة %
١	قضاء كربلاء	٤٨٤	٨١
٢	قضاء الحر	١٢	٢,١
٣	قضاء الحسينية	٥	٠,٨
٤	قضاء الهندية	٩٦	١٦,١
	المجموع	٥٩٧	١٠٠

المصدر : الدراسة الميدانية

شكل (١)

عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة بحسب الوحدات الادارية لعام ٢٠١٨



المصدر : جدول (١)

راس المال في نوع و حجم التوسعات
فالصناعات الحديثة التي تتطلب
المكائن والآلات الضخمة فضلا عن
قيمة الارض التي يشغلها المصنع
واثمان مواد الوقود والمواد الاولية

ب. راس المال
ان توفر راس المال هو احدى
عوامل التوطن الصناعي المهمة
لبدء مشروع جديد او عند اجراء
توسعات للمعمل حيث يتحكم

واجور العمال وغيرها من متطلبات الصناعة لذلك تتصف الصناعات الحديثة بانها تتطلب رؤوس اموال كبيرة . ومن خلال الجدول (٢) نلاحظ ان اعلى قيمة الرسمال لانشاء المصنع سجلت في معمل حلويات ومعجنات حميد الشكرجي بواقع (١٨٥٠٢٥٥٠٠٠) دينار عراقي ، في حين سجلت ادنى قيمة في معمل

حلويات حسن الفتلاوي وهو من المعامل الصغيرة الحجم ، اذ بلغ راس المال المستخدم لإنشائه (٦٩٨٠٤٢٠) دينار. والملاحظ ان معمل حلويات حميد الشكرجي يعد من المعامل الكبيرة الحجم اذا ما قورن مع معمل بركات المصطفى وبقية المعامل الانتاجية الاخرى .

جدول (٢)

راس المال المستخدم لإنشاء معامل الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة

ت	اسم المعمل	رأس المال دينار	ت	اسم المعمل	راس المال دينار
١	معمل بركات المصطفى	١٢٤٥٢٠٠٠٠	٢٤	معمل بسكويت عنتر	٢٧٩٨٠٠٠٠
٢	حلويات ومعجنات علي الشكرجي	١٨٥٠٣٥٥٠٠٠	٢٥	معمل محمد حسن	١٢٤٥٨٠٩٦٠
٣	معمل جوهرة الشكرجي	٣٨٦٨٢٥٠٠٠	٢٦	معمل معجنات الكوثر	١٢٥٥٨٨٤٢٠
٤	معمل عبد الرسول لانتاج الحلويات المعجنات	٥٦٥٦٧٠٠٠٠	٢٧	معمل معجنات الكرار	١٢٤٨٩٠٧٥٥
٥	معمل اليقين لانتاج الحلويات و المعجنات	١٢٣٧٥٠٠٠٠	٢٨	معمل معجنات و حلويات محمد	١٢٦٤٥٠٢٣٧
٦	معمل نجمة الشكرجي	٥٩٢٢٠٠٠٠٠	٢٩	معمل ارض الجود للحلويات	١٢٤٦٢٣٥٨٥
٧	معجنات وحلويات ابو حمزة	٢٠٧٣٦٠٠٠٠	٣٠	معمل حلويات الاسدي	١٢٥٧٨٩٣٦٥
٨	افران ومعجنات المنتظر	٥٦٢٠٠٠٠٠	٣١	معمل حيدر القائي	١٢٤٦٧٤٩٧٦
٩	افران ومعجنات رويال بارك	٢٨٠٠٠٠٠٠	٣٢	معمل حلويات البركة	٩٧٨٠٨٥٠
١٠	فرن حلويات فدك الزهراء	٩٠٠٠٠٠٠	٣٣	معمل معجنات نور الحسين	١٢٤٦٧٩٣٣٠
١١	معمل حلويات ماجد	٣٤٠٦٥٨٠٠٠	٣٤	معمل حلويات اديبة	١٠٩٨٥٠٩٦٠
١٢	معمل حلويات الرافدين	٦٥٠٧٤٠٠٠٠	٣٥	معمل معجنات بغداد	١١٨٧٠٩٦٠
١٣	معمل حلويات الامير	١٢٠٠٠٠٠٠	٣٦	معمل معجنات كرم السجاد	١٢٩٨٠٧٤٤
١٤	معمل حلويات القمر	٢٨٩٨٠٠٠٠	٣٧	معمل حلويات حسن الفتلاوي	٦٩٨٠٤٢٠
١٥	معمل حلويات جابر	١٨٠٠٠٠٠٠	٣٨	معمل معجنات الكاس	٧٩٨٠٤٦٠
١٦	معمل جبار للحلويات و المعجنات	٨٨٨٩١٢٠٠٠	٣٩	معمل معجنات الكفيل	١٧٠٩٨٠٤٢٦
١٧	معمل معجنات ماجد	١٥٩٧٠٠٠٠	٤٠	معمل حلويات عقيل	١٦٥٧٨٤٩٨٤



١٨	معمل حلويات حامد	٩٠٠٠٠٠	٤١	معمل حلويات ابو حمزة	١٥٥٧٢٠٣٣٠
١٩	معل حميد الشكرجي	١٨٥٠٢٥٥٠٠٠	٤٢	معمل حلويات ابو علي	١٧٧٣٢٠٨٧٥
٢٠	معمل حلويات الياسري	٥٤٨٩٠٠٠٠	٤٣	معمل معجنات تبارك الرحمن	٣٥٦٧٠٨٢٠
٢١	معمل معجنات ملح	٣٢٤٠٠٠٠	٤٤	معمل حلويات توفيق	٣٤٠٥٦٠٩٨٧
٢٢	معمل معجنات الحسيني	٣٦٥٠٠٠٠	٤٥	معمل فاضل	٢٣٠٧٨٠٥٢٣
٢٣	معمل كعك الاخوين	٨٥٥٠٠٠٠			

المصدر : الدراسة الميدانية .

جـ . المواد الاولية

هي المواد التي تصنع منها السلع التي يستخدمها الانسان وقد تكون مواد خام نباتية مثل تحويل القمح الى طحين او قد تكون حيوانية كما انها قد تكون مواد شبه نهائية الصنع من منتجات الصناعات الاولية مثل تحويل الطحين الى خبز او تحويل الطحين الى حلويات ومعجنات بعد اضافة مواد اخرى اليه^(٨) اذ يعد الطحين من المواد الاولية الاساسية المستخدمة و الاكثر اهمية في صناعة الحلويات والمعجنات فهو العنصر الذي يدخل في صنع جميع اصناف الحلويات والمعجنات ويتم الحصول عليه مستورد من تركيا بالدرجة الاولى

والكويت والامارات بالدرجة الثانية اما السكر فيتم الحصول عليه من المخازن الموجودة في محافظة بابل وهو سكر مستورد معبأ كما في جدول (٣).

اما كمية المواد الاولية المستخدمة فتتباين من معمل لأخر نظر لكمية الانتاج و كمية الطلب على المنتج اذ تستهلك المعامل الكبيرة كمية اكبر من المواد الاولية مقارنة بالمعامل الصغيرة .

جدول (٣)

المواد الاولية المستخدمة في صناعة الحلويات و المعجنات ومصادرها

ت	المادة الاولية	محلي	مستورد	مكان الاستيراد
١	طحين أبيض		✓	تركيا، الكويت الامارات
٢	طحين اسمر	✓		
٣	سكر	✓		
٤	جوز مبروش		✓	الهند ، فيتنام
٥	حليب		✓	السعودية ، الكويت
٦	نشأ	✓		
٧	فستق حلبي		✓	تركيا ، الاردن
٨	كرمه		✓	تركيا
٩	سمسم			تركيا ، مصر
١٠	عطور ومطيبات	✓		

المصدر : الدراسة الميدانية

د- السوق :

المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة
 . اذ تعد صناعة الحلويات و المعجنات
 من الصناعات الحرفية ، فهي غالبا
 ما تنجذب نحو السوق لكونها
 من الصناعات التي تتميز بالذوق
 و الطلب الانني من قبل المستهلك
 فيتطلب من المنتج ان يكون على
 اتصال دائم ومباشر مع المستهلك
هـ . النقل

هو مكان لبيع و شراء موادا اولية
 او سلعا مصنوعة وقد يكون السوق
 محليا في مدينة او قرية او يكون
 اقليميا او دوليا وهنالك ما يسمى
 بالأسواق الاستهلاكية و هو الذي
 يقبل عليه الناس لسد حاجاتهم
 من السلع كالخبز و الحلويات و
 المعجنات ^(٩) .

يعد النقل من اهم العوامل المؤثرة
 في الانشطة الاقتصادية والصناعية اذ
 يقدم النقل للصناعة مزايا عديدة
 ومنها : الافادة من مزايا الانتاج

ويعد السوق من اهم عوامل
 الجذب في صناعة الحلويات و
 المعجنات اذ يلعب دورا هاما في
 تحديد مواقع معامل الحلويات و



الواسع و تشجيع تخصص المكان وتحقيق قدرة اوفر انتاج ، كما يقرر احيانا الموقع المناسب للعديد من الصناعات^(١٠) . اذ تعد طرق النقل احد عوامل التوطن للأنشطة الاقتصادية سواء كانت برية او مائية او جوية ، وتعد شريان اتصال يبعث الحياة في بيئات توطنها، فالعلاقة بين النقل و الصناعة علاقة عضوية اي سبب ونتيجة^(١١) .

ويبرز تأثير طرق النقل و وسائله على صناعة الحلويات و المعجنات من خلال تأثيره في عملية الحصول على المواد الاولية والايدي العاملة و كيفية وصولها الى معامل الحلويات و المعجنات و بما ان محافظة كربلاء تتمتع بطرق نقل ذات مواصفات جيدة فهذا الامر سهل عملية الحصول على المواد الاولية و بكلفة اقل .

و. السياحة الدينية

تعد صناعة السياحة عنصرا اساسيا في اقتصاديات الدول اذ تعد من اكثر الصناعات نمواً بعد الصناعات النفطية، تساهم السياحة في تطوير و تنمية العناصر الاقتصادية الاخرى

اذ ان تأثير السياحة لا يعود فقط على القطاع السياحي بل انه يمتد الى جميع فروع القطاع الاقتصادي ومنها الصناعة و اكتسبت السياحة مفهوما بعد الحرب العالمية الثانية حيث شهد العالم تطورا اقتصاديا و تكنولوجيا .

تعرف السياحة على انها انتقال الافراد من مكان الى اخر لأغراض متعددة غير اغراض العمل و بصورة مؤقتة لا تقل عن ٢٤ ساعة و لا تزيد عن سنة واحدة^(١٢) .

تعد السياحة الدينية من اقدم انواع السياحة واهمها ويعد الواعز الديني من الدوافع التي تدفع الانسان الى السفر وتعرف على انها تلك السياحة التي تمارس فيها النشاطات و التعاليم الدينية والفقهية فالسياحة في محافظة كربلاء المقدسة متمثلة بمركدي الامام الحسين واخيه ابي الفضل العباس (عليهما السلام) كانت العامل الاساسي في قيام المدينة حيث تركت الوظيفة الدينية اثرها في مختلف الاعمال الحضرية الدينية و عناصرها العمرانية فلناحظ توفر البضائع

المختلفة التي يطلبها الزائرون^(١٣)، كما تضم كربلاء المقدسة مراقد دينية أخرى كمرقد الصاحبى الحر الرياحى و قطارة الامام علي (عليه السلام) فضلا عن مراقد الشهداء والصحابة .

تستقطب المراقد المقدسة في محافظة كربلاء المقدسة اعداد من الزائرين ليس بالقليل على مستوى العراق و العالم العربي و الاسلامي ومن جنسيات متعددة فقد بلغ عدد الزوار في زيارة الاربعين لعام ٢٠٠٨ (٩٥٠٠٠٠) زائر في حين بلغ (١٥٠٠٠٠٠) زائر في عام ٢٠١٠ وفي عام ٢٠١٤ رغم الظروف الامنية لبعض محافظات العراق وتعرضها لاحتلال داعش كان هناك تحدي للزوار القادمين الى كربلاء المقدسة و قد بلغ عددهم (١٨٠٠٠٠٠) زائر ، في حين بلغ عدد الزوار عام ٢٠١٧ (٢٠٠٠٠٠٠) زائر ، جدول (٤) و يظهر تأثير السياحة الدينية على

صناعة الحلويات و المعجنات من خلال شراء المنتج من قبل الزائرين الوافدين الى المحافظة اذ يعدها البعض ضمن الهدية التي ترمز الى كربلاء .

ز- العوامل الشخصية :

تعد العوامل الشخصية ذات اهمية في توطن الصناعات و خاصة في القطاع الخاص فهناك ميل لأكثرية المستثمرين في القطاع الخاص لان يقيموا مشاريعهم في المراكز الحضرية التي يقيمون بها بالرغم من وجود مواقع قد تكون عمليا افضل من هذه المواقع للصناعة ، كما تلعب العوامل الشخصية دور في اختيار نوع الصناعة فاغلب الصناعات الحرفية و خاصة صناعة الحلويات و المعجنات هي ذات موروث عائلي يتوارثه الابناء من الاباء و البعض الاخر يمتلكه الخوف من استثمار رؤوس الأموال

جدول (٤)

اعداد الزائرين لمحافظة كربلاء المقدسة للمدة (٢٠٠٨- ٢٠١٧)

ت	السنوات	عدد الزوار
١	٢٠٠٨	٩٥٠٠٠٠٠
٢	٢٠٠٩	١٤٢٠٠٠٠٠
٣	٢٠١٠	١٥٠٠٠٠٠٠
٤	٢٠١١	١٩٠٠٠٠٠٠
٥	٢٠١٢	١٧٠٠٠٠٠٠
٦	٢٠١٣	١٧٠٠٠٠٠٠
٧	٢٠١٤	١٨٠٠٠٠٠٠
٨	٢٠١٥	٢٠٠٠٠٠٠٠
٩	٢٠١٦	٢١٠٠٠٠٠٠
١٠	٢٠١٧	٢٠٠٠٠٠٠٠

المصدر : العتبة العباسية المقدسة، مركز الكفيل للمعلومات و الدراسات الاحصائية، بيانات غير منشورة

الرافدين و ينطبق هذا على العديد من مصانع الحلويات والمعجنات في محافظة كربلاء المقدسة .
ثالثا: التوزيع الجغرافي لصناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة

بعد التطرق لمفهوم صناعة حلويات و المعجنات و عوامل توطنها لابد من معرفة توزيعها الجغرافي في محافظة كربلاء المقدسة بحسب الوحدات الادارية وكما وضع في جدول (٥) والخرائط (٣ ، ٤ ، ٥) و كالآتي :

في مجال اخر خاصة في حالة كون تلك الاموال هي من ضمن الارث العائلي فيعتبر الخوض في مجال اخر او في صناعة اخرى هي مجازفة و مخاطرة برؤوس الاموال ، فمعمل بركات المصطفى هو احد معامل المعجنات التي اكتسبت هذه الصناعة من الارث العائلي كما ان موقعه ضمن المنطقة التي يسكنها صاحب المعمل، اما معمل حجي حميد الشكرجي فهو الآخر ضمن الارث العائلي اكتسبه الابن من الاب كذلك الحال بالنسبة لمعمل حلويات

جدول (٥)

التوزيع الجغرافي لصناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة بحسب الوحدات

الادارية لعام ٢٠١٧

حجم المعامل				الفرع الصناعي					الوحدة الادارية	
عدد المعامل	النسبة % من القضاء	عدد العاملين	النسبة % من القضاء	الصغيرة	المتوسطة	الكبيرة	المجموع من القضاء			
١٠	٢٨,٥	١٣٤	٢٧,٦	٤٢,٧	١٤	١٧	٤	٣٥	كربلاء المعجنات الحلويات والمعجنات	
المجموع		٣٥	٤٨٤	١٠٠	١٤	١٧	٤	٣٥		
٣	٦٠	٦٠	٨٥	٨٨,٥	٢	٢	١	٥	الهندية	
المجموع		٥	٩٦	١٠٠	٢	٢	١	٥		
٢	٦٦,٦	٨	٦٦,٦	٣٣,٤	٠	٠	٠	١	الحر	
المجموع		٣	١٢	١٠٠	٠	٠	٠	٣		
٢	١٠٠	٥	١٠٠	١٠٠	٢	٠	٠	٢	الحسينية	
المجموع		٢	٥	١٠٠	٢	٠	٠	٢		
المجموع الكلي		٤٥	٥٩٧		١٨	١٩	٥	٤٥		

المصدر : الدراسة الميدانية .

١. قضاء كربلاء

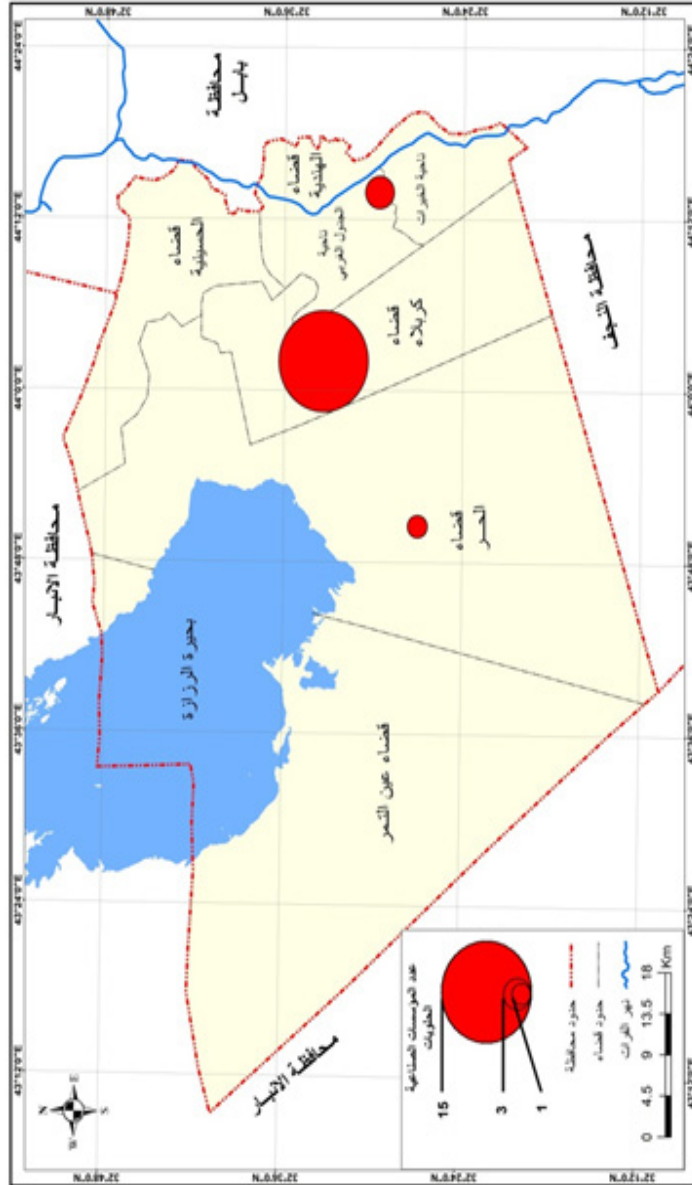
شكلوا نسبة (٤٠) % من اجمالي عدد معامل صناعة الحلويات و المعجنات في القضاء، في حين بلغ عدد المعامل الكبيرة (٤) معامل و شكلوا نسبة (١١,٤) %، و تقسم صناعة الحلويات و المعجنات في قضاء كربلاء بحسب الفروع الصناعية الى ثلاث اقسام و كالآتي :

أ. صناعة الحلويات

بلغ عدد معامل الحلويات في قضاء كربلاء ١٥ معملا اذ شكلوا نسبة (٤٣) % من اجمالي عدد معامل الحلويات و المعجنات في قضاء كربلاء في حين بلغ عدد العاملين في صناعة الحلويات في قضاء كربلاء

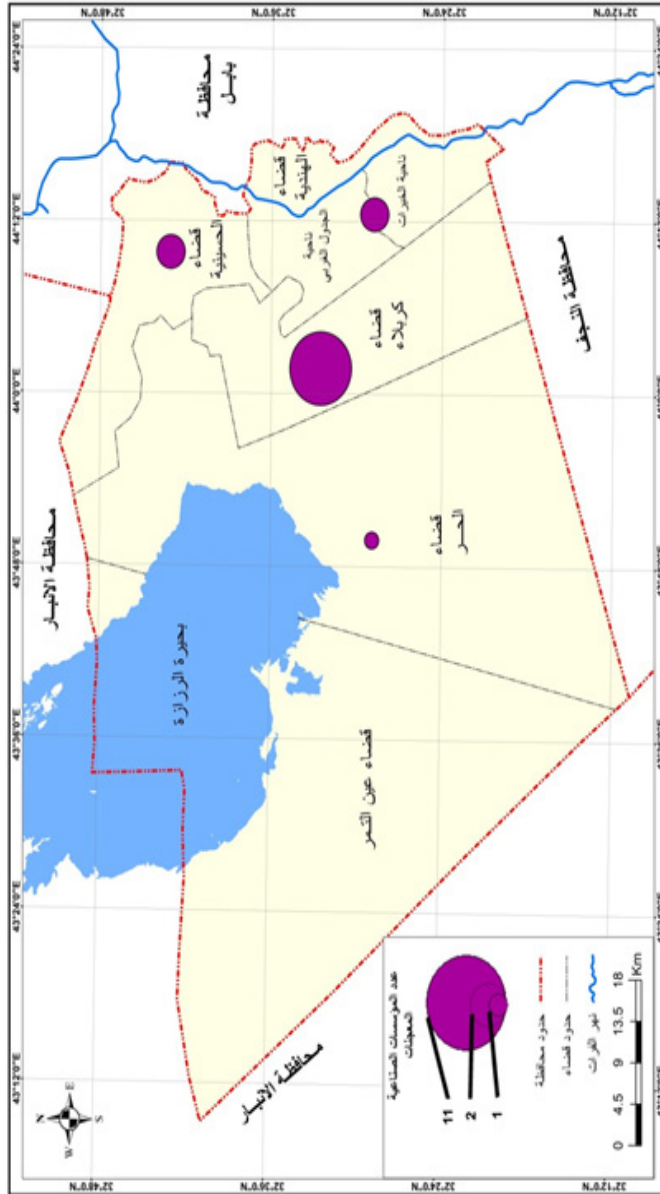
يعد قضاء كربلاء مركز محافظة كربلاء المقدسة اذ تتركز الدوائر و المؤسسات الحكومية فيه فضلا عن الصناعات و منها صناعة الحلويات و المعجنات اذ بلغ عدد المعامل (٣٥) معملا و شكلوا نسبة (٧٨) % من اجمالي عدد معامل الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة اذ ان اغلب المعامل تصنف ضمن المعامل المتوسطة اذ بلغ عددها (١٧) معملا و شكلوا نسبة (٤٨,٥) % من اجمالي عدد صناعة الحلويات و المعجنات في القضاء و بلغ عدد المعامل الصغيرة (١٤) معملا و

عدد معامل صناعة الحلويات في محافظة كربلاء المقدسة ٢٠١٧
خريطة (٣)

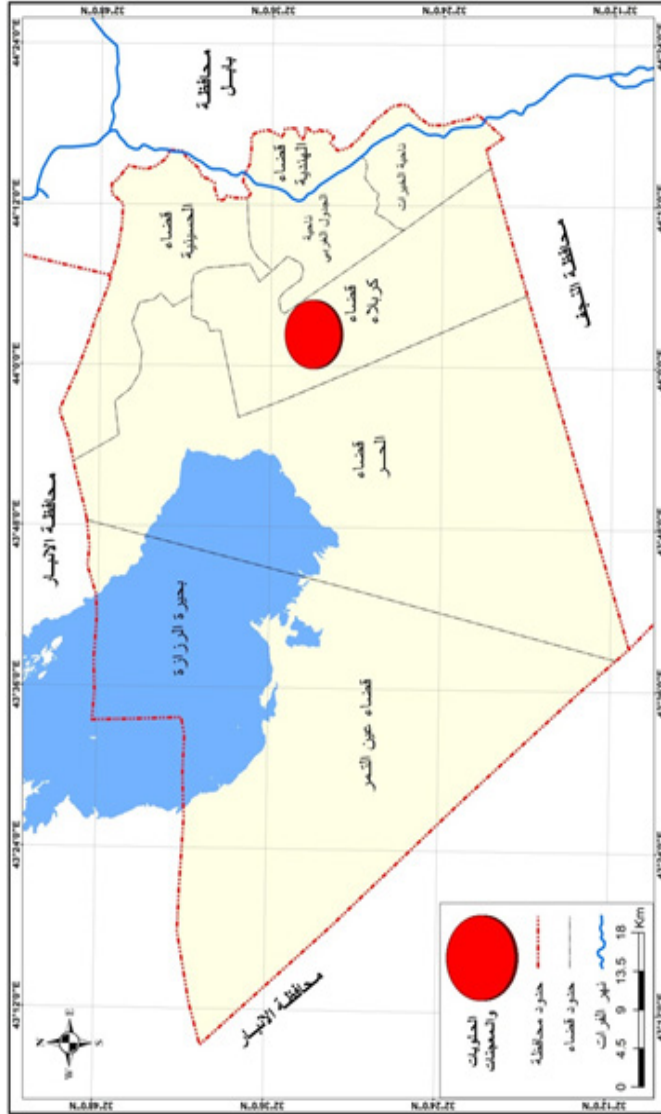


المصدر : جدول (٥)

خريطة (٤)
عدد المعامل صناعة المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة ٢٠١٧



عدد المعامل الصناعية الحلويات والمعجنات في محافظة كربلاء
خريطة (٥)





(٢٠٧) عاملا وشكلوا نسبة (٤٢,٧) %
من اجمالي عدد العاملين في صناعة
الحلويات و المعجنات في قضاء
كربلاء .

ب . صناعة المعجنات

بلغ عدد معامل المعجنات في قضاء
كربلاء ١٠ معامل اذ شكلوا نسبة
(٢٨,٥) % من اجمالي عدد معامل
الحلويات و المعجنات في قضاء
كربلاء في حين بلغ عدد العاملين
في صناعة المعجنات في قضاء كربلاء
(١٣٤) عاملا وشكلوا نسبة (٢٧,٦) %
من اجمالي عدد العاملين في صناعة
الحلويات والمعجنات في قضاء
كربلاء .

جـ . صناعة الحلويات و المعجنات

:

بلغ عدد معامل المعجنات في قضاء
كربلاء ١٠ معملا اذ شكلوا نسبة
(٢٨,٥) % من اجمالي عدد معامل
الحلويات و المعجنات في قضاء
كربلاء في حين بلغ عدد العاملين
في صناعة المعجنات في قضاء كربلاء
(١٤٣) عاملا و شكلوا نسبة (٢٩,٥) %
من اجمالي عدد العاملين في صناعة
الحلويات و المعجنات في قضاء

كربلاء .

٢ . قضاء الهندية

بلغ عدد معامل الحلويات
و المعجنات في قضاء الهندية (٥)
معامل اذ شكلوا نسبة (١١,١١) %
من اجمالي عدد معامل الحلويات و
المعجنات في محافظة كربلاء ، وقد
بلغ عدد المعامل الصغيرة في القضاء
(٢) معمل وشكلوا نسبة ٤٠ % من
اجمالي عدد معامل الحلويات و
المعجنات في القضاء كذلك الحال
بالنسبة للصناعة المتوسطة اذ بلغ
عدد المعامل (٢) معمل ، في حين
بلغ عدد المعامل الكبيرة ١ معملا و
شكل نسبة (٢٠) % من اجمالي عدد
لمعامل في القضاء ويمكن تقسيم
صناعة الحلويات والمعجنات في قضاء
الهندية بحسب الفروع الصناعية الى
فرعين و كالآتي :

أ . صناعة الحلويات

بلغ عدد معامل الحلويات في
قضاء الهندية (٣) معامل اذ شكلوا
نسبة (٦٠) % من اجمالي عدد معامل
الحلويات و المعجنات في القضاء و
بلغ عدد الايدي العاملة في صناعة
الحلويات (٨٥) عاملا شكلوا نسبة

(٨٨,٥) % من اجمالي عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في القضاء .

ب . صناعة المعجنات

بلغ عدد معامل المعجنات في قضاء الهندية (٢) معمل اذ شكلوا نسبة (٤٠) % من اجمالي عدد معامل الحلويات و المعجنات في القضاء في حين بلغ عدد العاملين في صناعة المعجنات في قضاء الهندية (١١) عاملا اذا شكلوا نسبة ١١,٤ % من اجمالي عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في القضاء .

٣ . قضاء الحر

بلغ عدد معامل الحلويات و المعجنات في قضاء الحر ٣ معامل اذ شكلوا نسبة ٦,٦ % من اجمالي عدد معامل الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء وتصنف هذه المعامل الثلاث ضمن المعامل الصغيرة، اما بالنسبة لطبيعة الانتاج فتقسم الى قسمين وكالاتي:

أ . صناعة الحلويات

بلغ عدد معامل الحلويات في قضاء الحر ١ معمل اذ شكلوا نسبة (٣٣,٣٣) % من اجمالي عدد معامل

الحلويات والمعجنات في القضاء وبلغ عدد العاملين ٤ عاملين وشكلوا نسبة ٣٣,٣٣ % من اجمالي عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في القضاء .

ب . صناعة المعجنات

بلغ عدد معامل المعجنات في قضاء الحر ٢ معمل اذ شكلوا نسبة (٦٦,٦٦) % من اجمالي عدد معامل الحلويات و المعجنات في قضاء الحر في حين بلغ عدد العاملين في صناعة المعجنات في قضاء الحر (٨) عاملا و شكلوا نسبة (٦٦,٦٦) % من اجمالي عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في قضاء الحر .

٤ . قضاء الحسينية

بلغ عدد معامل الحلويات و المعجنات في قضاء الحسينية ٢ معمل اذ شكلوا نسبة (٤,٤) % من اجمالي عدد معامل الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء وتصنف هذه المعامل ضمن المعامل الصغيرة ، كما تصنف هذه المعامل بحسب الفرع الصناعي الى صناعة معجنات فقط وبلغ عدد الايدي العاملة ٥ عاملين .

رابعاً : المشكلات التي تواجه صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة

تعرض صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة مجموعة من المشكلات منها :

١. مشكلة المواد الاولية

تعد مشكلة المواد الاولية من اهم معوقات نمو و تطور الصناعة بشكل عام اذ ان نجاح عملية التصنيع و قيام الصناعات يتطلب توفر المواد الاولية الاساسية لقيام الصناعة الا ان هذا لا يعني توافرها و انتاجها محلياً فلا بد من الحصول عليها بصورة منتظمة و مستمرة عن طريق الاستيراد ومن مناطق انتاجها في العالم و ذلك لضمان استمرار عملية الانتاج اذ أن عدم توافرها بصورة مستمرة يؤدي الى اضرار في تلك الصناعات.

وكلما زاد الاعتماد على المواد الاولية المحلية بتجهيز الصناعة واحتياجاتها ازدادت القيمة المضافة التي يمكن الحصول عليها من جراء عملية التصنيع و يحدث العكس اذا ما

تم الاعتماد على المواد الاولية المستوردة فكلما زاد الاعتماد على المواد المستوردة ادى الى استنزاف جزء من القيمة المضافة مما يؤدي الى زيادة في اسعار المنتج^(١٤).

تعاني محافظة كربلاء المقدسة من مشكلة المواد اللازمة لتزويد الصناعة و ذلك لان اغلب الصناعات ومنها صناعة الحلويات و المعجنات تعتمد بالدرجة الأولى على المواد الاولية المستوردة من خارج العراق ، اذ يتم الحصول على مادة الطحين والتي تعتبر من المواد الاساسية في جميع اصناف الحلويات و المعجنات من تركيا و الامارات العربية والكويت اما مادة السكر فيتم الحصول عليها معبئة من المخازن الموجودة في محافظة الحلة .

كذلك هنالك مشاكل اخرى مثل :

أ- التأخير في تسليم مادة الطحين و التي تعتبر من المواد الاساسية في صناعة الحلويات و المعجنات.

ب- تعرض مادة الطحين الى التلف أحيانا بسبب سوء التخزين او النقل.

ج- منافسة المواد الاولية و نصف المصنعة المستوردة للإنتاج المحلي

- من حيث الكمية و السعر والنوع والجودة فغالبا ما تكون المواد الاولى المستوردة ذات جودة عالية و سعر منخفض .
- د- ان الاعتماد على المواد الاولى المستوردة من الخارج يواجه مشكلة تغير في اسعار صرف العملات الاجنبية و تقلباتها.
- هـ- انخفاض جودة المواد الاولى و التي لا تنطبق ضمن المعايير و الشروط المعتمدة من قبل مؤسسة الغذاء و الدواء .
- و- تخزين المواد الاولى بما لا ينطبق مع شروط التخزين مما يؤدي الى تلفها او وجود الحشرات عليها و بما لا يتناسب مع الشروط الصحية لصناعة الحلويات و المعجنات .
- ز- نقل المواد الاولى بوسائط نقل لا تنطبق عليها الشروط الصحية .
- ع- يستعمل الزيت في القلي اكثر من مرة و لفترة زمنية طويلة و هذا يعرض المستهلك للتسمم .
- وينتج عن مشكلة المواد الاولى :-
- التغير في جودة المنتج فان استخدام مواد اولية منخفضة الجودة سيؤثر على نوعية الانتاج.
- التغير في كمية الانتاج حيث يؤثر ندرة المواد الاولى و قلتها الى خفض كمية المنتج لعدم توفر المواد الكافية ، فضلا عن ارتفاع اسعار تلك المواد.
- زيادة تكلفة مستلزمات الانتاج.
- ارتفاع اسعار المنتج يلجأ اصحاب المعامل الى رفع اسعار المنتج لتقليل الفرق بين اسعار التكلفة و القيمة المضافة.

٢ . مشكلة الايدي العاملة

- تعد الايدي العاملة عنصرا مهما و فعالا في جميع العمليات الصناعية الا ان هذا العنصر يختلف تأثيره من صناعة لأخرى في اختيار المواقع الصناعية فهناك صناعات تحتاج الى ايدي عاملة ماهرة و ذات خبرة فنية كما في صناعة الحلويات و المعجنات فهي تتطلب ان تكون الايدي العاملة ذات مهارات و دراية كافية في عملية تصنيع الحلويات و هذا لا يعني ان هذه الصناعات تستغني عن الايدي العاملة غير الماهرة او شبه الماهرة فهي غالبا ما تحتاج اليها كعاملي



خدمة وغيرها .

وعلى الرغم من ارتفاع عدد السكان الذي تتمتع به محافظة كربلاء المقدسة ذ بلغ عدد سكانها في عام ٢٠١٧ ما يقارب (١٢١٠٥٦٨) مليون نسمة الا ان الصناعات في المحافظة تعاني من عدة مشكلات في الايدي العاملة ومن تلك المشكلات :

- تعد مشكلة الايدي العاملة الماهرة والحصول عليها في مقدمة مشاكل الايدي العاملة و ابرزها اذ تعاني صناعة الحلويات والمعجنات من الحصول على الايدي العاملة الماهرة وخاصة في بداية التصنيع فاغلب المصانع هي تقليدية و موروثية ويعتبرها اصحاب المصانع بانها احد اسرار المهنة .

- تمتاز صناعة الحلويات و المعجنات بالموسمية ففي فصل الصيف ينخفض الطلب عليها مما يؤدي الى تسريح العمال و الاستغناء عنهم من قبل اصحاب المعامل يستثنى من ذلك وجود مناسبة دينية.

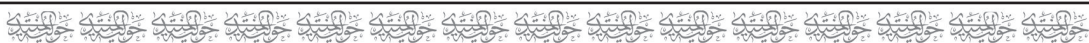
- كما تم الذكر ان صناعة الحلويات تمتاز بالموسمية ففي

فصل الشتاء و مواسم الزيارات و المناسبات الدينية يزداد الطلب على صناعة الحلويات وبسبب ندرة الايدي العاملة الماهرة فانه يتطلب زيادة جهد و وقت من الايدي العاملة الموجودة مما يعني زيادة في اجور العمال ففي الايام العادية غير الموسمية يكون اجر العامل ٣٠ الف دينار يوميا اما في المواسم قد يتضاعف وهذا يعني زيادة في التكلفة.

- ترك العمال العمل في المصنع و الاتجاه الى وظيفة اخرى بسبب موسمية الصناعة حيث ان بعض العمال يفضلون وظيفة اخرى عليها في حال توفرها وخاصة اذا كانت حكومية وهذا يقلل من عدد الايدي العاملة المتخصصة في صناعة الحلويات و المعجنات .

- اغلب العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات لا يخضعون للفحص الطبي للأمراض السارية و الانتقالية .

- العديد من العاملين لا يستعمل اغذية الراس والقفاذات وهذا لا يتناسب مع الشروط الصحية



لصناعة الحلويات و المعجنات.

- اغلب العاملين لا يرتدون الملابس الخاصة بالعمل والتي هي ضمن الشروط الصحية الاساسية في صناعة الحلويات و المعجنات

٣ . التقدم التكنولوجي

يعد العلم والتكنولوجيا اهم الاسس في عملية التطوير و النمو في الصناعات الغذائية بصورة عامة و صناعة الحلويات بصورة خاصة، والتكنولوجيا هي مجموعة المعرفة والخبرات المتراكمة و المتاحة و الادوات و الوسائل المادية والتنظيمية والادارية التي يستخدمها الانسان لإشباع الحاجات المادية و المعنوية سواء على مستوى الفرد والمجتمع، وهي ظاهرة جماعية فلا بد ان يشترك بها مجموعة من الناس ونجاح هذه العملية وتطويرها يعتمد على قدرة المجموعة للاستجابة والانتماء اليها من خلال العطاء المتواصل لتطويرها^(١٥).

تعاني معظم المنشآت الصناعية لصناعة الحلويات والمعجنات في محافظة كربلاء من استخدام الاساليب القديمة في العمليات

الصناعية وفي معظم المنشآت الصناعية فهناك مؤسسات صناعية مازالت تستخدم الاساليب اليدوية و الآلات البسيطة، اما المنشآت التي تستخدم الادوات والمكائن فان هذه المكائن تعاني من مشاكل من حيث عمرها الافتراضي انتهى او شارف على الانتهاء والبعض الاخر يتطلب اجراء صيانته له ، وغالبا ما يقوم بالصيانة اشخاص غير متخصصين فضلا عن قطع الغيار المستخدمة غالبا ما تكون محلية او مستوردة ذات مناشئ رديئة و رخيصة و جودة منخفضة مما يؤثر سلبا في الطاقة الانتاجية ، كما انها قد تسبب مخاطر للمنشأة الصناعية و للعاملين بتلك المنشأة. كما تعاني صناعة الحلويات و المعجنات من عدم توفر معايير وشروط صناعة الحلويات و يتضح ذلك من خلال :

- ان اغلب المكائن لا تنطبق عليها الشروط الصحية فاغلب المكائن متعرضة للصدأ او تكون ملوثة .
- تكون الادوات والمعدات متقاربة مع بعضها البعض بما لا



- يتناسب مع معايير و شروط صناعة الحلويات و المعجنات .
- الادوات المستعملة في العمليات الانتاجية تكون من الادوات التي تتعرض للصدأ والتآكل .
 - الطااولات التي تستعمل في عملية العجن تكون مصنوعة من الحديد مما يعني انها معرضه للصدأ والتآكل .
 - تكون الافران المستعملة في العملية الانتاجية غير خاضعة للسيطرة النوعية .
 - قلة استخدام اجهزة تصريف الابخرة الحديثة .
- اهم مشاكل الطاقة الكهربائية التي تواجه صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء :
- زيادة في اجور الكهرباء.
 - قلة ساعات تجهيز المعامل بالتيار الكهربائي .
 - الانقطاع المستمر للتيار الكهربائي خلال ساعات التجهيز اثناء او قبل عملية التصنيع .
 - وتؤدي مشكلات انقطاع الطاقة الكهربائية الوطنية الى:
 - تلف المنتج : فان انقطاع التيار الكهربائي اثناء عملية التصنيع يؤدي الى تلف المنتج.

- التأخير في عملية تسليم الطلبية :-يؤثر الانقطاع قبل عملية التصنيع او خلالها الى تأخير عملية التصنيع وبالتالي يؤدي الى تأخير في عملية تسليم الطلبية.
- يؤثر الانقطاع المستمر و الارتفاع و الانخفاض في التيار الكهربائي على الاجهزة و المكائن و قد يؤدي الى تعطيلها او انخفاض عمرها الافتراضي .
- يؤثر التيار الكهربائي في

٤. مشكلة مصادر الوقود والطاقة

أ. الطاقة الكهربائية

تعد مشكلة الكهرباء من اعظم المشاكل التي تواجه الصناعة في العراق بصورة عامة ومنها الصناعات في كربلاء اذ ان محافظة كربلاء تعد من اسوء محافظات العراق في تجهيز الطاقة الكهربائية فاغلب الصناعات في المحافظة لا تعتمد على التيار الوطني في عملية التصنيع . سنوجز

عملية التخزين و الحفظ فهناك نوع من المعجنات يتطلب الحفظ داخل برادات الى ان يتم تسويقها فاذا انقطع التيار الكهربائي فان ذلك يؤدي الى تلف ذلك المنتج.

- زيادة في تكلفة الانتاج اذ ان الانقطاع المستمر للتيار الكهربائي اجبر اصحاب المعامل الى حل تلك المشكلة من خلال الاعتماد على المولدات الكهربائية التي تتصف بانها غالية الثمن كما تتطلب الوقود و بالتالي زيادة في كلفة الانتاج.

٥ . ضعف التمويل الحكومي

تعاني اغلب الصناعات في محافظة كربلاء من مشكلة التمويل المالي ومنها صناعة الحلويات والمعجنات و خاصة في بداية التأسيس ، اذ تتطلب الصناعة الحديثة الات ومكائن ضخمة غالية الثمن ، فضلا عن وسائل النقل والمواد الاولية التي يحتاجها المصنع فضلا عن سعر الارض و الايدي العاملة كلها تستلزم استثمارات عالية فيتطلب انشاء المصنع رؤوس اموال ضخمة فقد تطلب انشاء معمل حلويات علي الشكرجي ١٨٥٠٣٥٥٠٠ دينار في حين تطلب انشاء معمل عبد

● زيادة في تكلفة الانتاج اذ ان الانقطاع المستمر للتيار الكهربائي اجبر اصحاب المعامل الى حل تلك المشكلة من خلال الاعتماد على المولدات الكهربائية التي تتصف بانها غالية الثمن كما تتطلب الوقود و بالتالي زيادة في كلفة الانتاج.

ب . الوقود

نتيجة للمشكلات التي تتعرض لها منظومة الشبكة الوطنية اتجه اصحاب المعامل الى الحصول على بدائل و هي المولدات مما ادى الى زيادة في كلفة الانتاج ، وتبرز مشكلات صناعة الحلويات و المعجنات في :

- صعوبة الحصول على الوقود فبسبب الاجراءات والروتين للدوائر و المؤسسات في محافظة كربلاء يفضل اصحاب المعامل اللجوء الى الوقود بصورة تجارية



الرسول لإنتاج الحلويات و المعجنات الى ٥٦٥٦٧٠٠٠٠ دينار اما معمل معجنات و حلويات ابو حمزة فقد تطلب ٢٠٧٣٦٠٠٠٠ دينار .
والجدير ذكره فان قلة رؤوس الاموال وقلة الدعم الحكومي فضلا عن التشدد في شروط القروض التي يوفرها المصرف الصناعي فاحد شروط المصرف ان يمتلك صاحب المصنع رهان يغطي قيمة القرض كذلك الفوائد التي يحصل عليها المصرف فهو يحصل على نسبة ٨٪ سنويا من قيمة القرض المتبقية فضلا عن كون مدة القرض قصيرة الامد (٤)سنوات فان المصرف يحدد القيمة التي يتم دفعها سنويا مما يؤدي الى عزوف اصحاب المعامل للاستفادة من هذه القروض ويفضل ترك المعمل واغلاقه وهذا ما حدث لعدد من معامل الحلويات و المعجنات ومنها معمل البابا لإنتاج الحلويات و المعجنات الواقع في حي العامل فقد اكد صاحب المعمل انه تم اغلاق المعمل عام ٢٠١٤ بسبب العجز المالي ، كذلك الحال بالنسبة لمعملي جعفر للحلويات ومعمل

كرار بدر فضلا عن معامل اخرى .
٦ . مشكلة التسويق

يعد السوق من اهم عوامل الجذب في الصناعة اذ يلعب دورا هاما في تحديد مواقع الصناعة و نوعيتها ونمو العلاقات التي تتضمنها وعلى الرغم من تمتع محافظة كربلاء بالأسواق الواسعة والكثافة السكانية العالية الا ان صناعة الحلويات و المعجنات تواجه مشاكل تسويقية ومنها:

- ينحصر تسويق منتجات الحلويات و المعجنات في الاسواق المحلية بالكمية المنتجة الاكبر ويعزى ذلك الى استخدام وسائل تقليدية قديمة وقلة وسائل النقل المبردة.
- عدم اجراء دراسة جدوى من قبل المستثمرين لمعرفة حجم الطلب على المنتج.
- منافسة المنتج الاجنبي للمنتج الوطني.
- زيادة حجم الضرائب ادى الى زيادة في كلف الانتاج مما ادى الى ارتفاع في اسعار المنتج في المقابل يكون المنتج الاجنبي اقل سعر

منه مما أدى الى عزوف البعض عن المنتج الوطني

○ ضعف الدعاية الاعلامية لصناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة بسبب ارتفاع تكاليفها، فضلا عن قلة خبرة اصحاب المعامل بالترويج الاعلاني للبضاعة .

○ سيطرة بعض معامل الحلويات و المعجنات على السوق الرئيسي في محافظة كربلاء المقدسة بسبب الجودة العالية و النوعية مما أدى الى انخفاض التسويق في معامل اخرى .

○ احيانا يصطدم المنتج المحلي بانخفاض ثقافة المستهلك العراقي الذي يفضل المنتج المستورد الرخيص على المنتج المحلي وان كان ذات موصفات رديئة.

٧ . مشكلة التلوث الصناعي

يعد التلوث مشكلة بيئية واضحة تزامنت مع ظهور الثورة الصناعية وشغلت المهتمين و انصار حماية البيئة لما لها من اثار ضارة تشمل الانسان و الكائنات الحية الاخرى فضلا عن الاختلال في توازن البيئة

وقد اثبت ان العلاقة بين الصناعة و التلوث علاقة طردية فكلما تطورت الصناعة و تركزت في مواقع متقاربة أدى الى زيادة التلوث.

فالتلوث هو كل تغيير كمي او نوعي في مكونات البيئة و التغيير الكمي يكون بزيادة نسبة بعض المكونات الطبيعية للبيئة وهي ناتجة عن الحرائق اما النوعي فينتج عن زيادة مركبات صناعية غريبة عن الانظمة البيئية الطبيعية (١٦) .

تعد مشكلة تلوث الصناعات احدى المشكلات المهمة التي يعاني منها سكان محافظة كربلاء الا ان صناعة الحلويات و المعجنات تعد من الصناعات غير الملوثة وانها لا تسبب تلوث يؤدي الى ضرر في البيئة وذلك بحسب قانون البيئة العراقية المرقم ٩١ في ٢٠٠٣/١/١٨ ومع ذلك فهناك بعض الملوثات التي تطرحها هذه الصناعة :

- المخلفات الصلبة :وهي تتمثل بورق الكارتون وعلب كارتونية وبلاستيكية تالفة
- المخلفات السائلة :و هي



مياه غسل القاعات و مياه الانسكاب
اثناء عملية التصنيع

● المخلفات الغازية: وهي
نواتج احتراق الوقود (الكاز) في
المولد الكهربائي

٨ . مشكلة المياه

تتمثل مشكلة المياه في محافظة
كربلاء المقدسة بالاتي :-

● الانقطاع المتكرر لمياه
الأسالة الناتج عن انخفاض مستوى
المياه في جدول الحسينية
● بعد بعض معامل الحلويات
و المعجنات عن نقاط تجهيزها
بالمياه الصالحة للاستخدام مما اجبر
اصحاب تلك معامل الى اقامة وحدة
معالجة وتصفية داخل المعمل ونجد
هذه الوحدات في مصنع حميد
الشكري .

٩ . مشاكل تتعلق بأنشاء المصنع

تعاني بعض معامل في بداية
الانشاء من عدة مشاكل و تعقيدات
ومنها :

● التعقيد في منح الاجازات
الصحية : يعاني اصحاب الاستثمارات
من صعوبة الحصول على الاجازات
الصحية مما قد يجبر اصحاب

معامل اما لدفع الرشوة و الحصول
عليها او انشاء معامل غير مطابقة
للشروط الصحية وخارجة عن
سيطرة الصحة. فقد واجه معمل
البابا هذه المشكلة عند محاولة
اعادة تشغيله بعد أغلقه بسبب
الازمة المادية التي تعرض لها.

● التعقيد في منح الاجازات
من قبل بلدية محافظة كربلاء
المقدسة.

● الضرائب التي تفرض
على المعمل في بداية التصنيع تعد
احد المعوقات التي تواجه صناعة
الحلويات و المعجنات خاصة وان
بداية التشغيل تكون الانتاجية
والدخل قليل نسبيا .

خامسا: اهم الحلول المقترحة
لمعالجة صناعة الحلويات والمعجنات
في محافظة كربلاء المقدسة

بعد الوقوف على اهم المشكلات
التي تعاني منها صناعة الحلويات و
المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة
و معرفتها ، اصبح لابد من ايجاد
الحلول العلمية و التطبيقية لتلك
المشاكل، و يتم من خلالها توفير
المناخ المناسب لصناعة الحلويات و

المعجنات لتأخذ دورها في التنمية الاقتصادية ، لذا نقترح معالجتها كالآتي :

١. المواد الاولية

أ- يجب ان تكون المواد الاولية ذات منشأ عالمية و رصينة في حال عدم توفرها محليا .

ب- اقامة مؤسسات خاصة و تحت اشراف الدولة ، ويكون عمل تلك المؤسسات هو استيراد المواد الاولية وتوفيرها لصناعة الحلويات و المعجنات ذات نوعية و جودة عالية التي يتعذر توفيرها محليا .

ج- تخزين المواد الاولية وفق المعايير و المقاييس المحددة لحمايتها من التلف.

د- انشاء غرف مخصصه لحفظ المواد الاولية وبما يتناسب مع طبيعة كل واحدة منها .

٢ . الايدي العاملة

ب- تقديم السلف و القروض للعاملين ، لتشجيعهم على البقاء في المعمل وعدم تركه و البحث عن عمل اخر في مواسم قلة الزائرين .

ج- توفير الضمان الصحي و الاجتماعي للعاملين في صناعة

الحلويات و المعجنات و مساواتهم مع الصناعات الحكومية .

٣ . الوقود و الطاقة

أ- توفير الوقود لصناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة اسوة ببقية الصناعات الموجودة في المحافظة و بكلفة مادية منخفضة.

ب- زيادة حصة صناعة الحلويات و المعجنات من الطاقة الكهربائية المستلمة من الشبكة الوطنية

ج- معالجة الانقطاعات المستمرة للتيار الكهربائي .

د- تخفيض اجور الكهرباء المفروضة على معامل صناعة الحلويات و المعجنات .

٤ . راس المال

أ- زيادة مساهمة المصرف الصناعي في اقراض مشاريع صناعة الحلويات و المعجنات وتقليل نسبة الفائدة .

ب- تخفيض الضرائب المفروضة على صناعة الحلويات و المعجنات .

ج- التشجيع على استثمار رؤوس الاموال في قطاع صناعة الحلويات و المعجنات .

د- مساهمة القطاع العام في انشاء معامل لصناعة الحلويات و





المعجنات .

٥ . التكنولوجيا و التصنيع

أ- حث اصحاب المعامل على مواكبة التطور التكنولوجي الحاصل في صناعة الحلويات و المعجنات في الكثير من دول العالم.

ب- اجراء الصيانة الدورية للمكائن والآلات على ايدي خبراء و متخصصين.

ج- توفير قطع غيار لمعمل الحلويات والمعجنات ذات جودة عالية ونوعية جيدة من قبل المستوردين.

د- محاولة اقامة ندوات دورية لأصحاب معامل الحلويات و المعجنات بالاعتماد على الكوادر المؤهلة في ادارة معامل صناعة الحلويات و المعجنات .

٦ . التسويق

أ- حماية منتج الحلويات و المعجنات المحلي من منافسة المنتج الاجنبي له من خلال فرض الضرائب على المنتج الاجنبي.

ب- تشجيع المواطنين الى اللجوء للمنتج المحلي، من خلال تعريف المواطنين بجودة المنتج المحلي و نوعيته .

ج- الاهتمام بعملية التعليب و

التغليف ، ويتم ذلك من خلال اختيار العلب ذات الشكل الجميل وبما يتناسب مع ذوق المستهلك .

د- استخدام وسائل نقل مخصصة لنقل الحلويات و المعجنات خارج المحافظة .

هـ- انشاء معامل حديثة مخصصة لمواد التعبئة و التغليف بما يتناسب مع التقدم الحاصل في صناعة الحلويات و المعجنات في العديد من دول العالم .

٧ . المشكلات البيئية

أ- انشاء انبوب عادم لتصريف الغازات و الابخرة الى خارج المعمل.

ب- انشاء وحدة معالجة لمعالجة مياه التصريف.

ج- استخدام اكياس و العلب الكارتونية الصديقة للبيئة .

٨ . الترويج و الاعلان

أ-الترويج و الاعلان عن صناعة الحلويات والمعجنات اعتمادا على اسس علمية تهتم ببيان جودة المنتج بالدرجة الاساسية .

ب-اقامة معارض مشتركة لمنتجات صناعة الحلويات و المعجنات لتعريف المواطنين بالمنتج المحلي .

ج-تعريف اصحاب معامل الحلويات
و المعجنات بأهمية الترويج و الاعلان
سواء عن طريق الاجهزة المرئية
او السمعية او الاعلانات الضوئية و
غيرها .
كما يجب على الجانب الحكومي
اتخاذ الاتي:
أ-تسهيل عملية الحصول على
الاجازات الصحية من قبل مديرية
صحة كربلاء .
ب-تسهيل في منح الاجازات من
قبل البلدية .

٣. تعاني صناعة الحلويات و
المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة
العديد من المشكلات الصناعية
ومنها المشكلات التي تتعلق بالمواد
الاولية و التسويق و الاعلانات و
التي تؤثر في العملية الانتاجية من
حيث النوع و الجودة و الكمية .
٤. تعاني صناعة الحلويات و
المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة
من التلوث اذ ان اغلب المنتجات
تعرض مكشوفة بدون تغليف و
تغليب .

٥. معظم العاملين في صناعة
الحلويات و المعجنات لا تنطبق
عليهم الشروط الصحية .
٦. تعاني صناعة الحلويات و
المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة
من عدم تطبيق شروط و معايير
انتاج الحلويات و المعجنات مما
يعرض المنتج للتلوث و التسمم .

ثانياً : المقترحات

١. استثمار الامكانات التي
تمتلكها محافظة كربلاء المقدسة
ومنها الامكانات السياحية للنهوض

النتائج والمقترحات :

اولا : النتائج

١. هناك تأثير للعوامل
المكانية في توطن صناعة الحلويات
و المعجنات في محافظة كربلاء
المقدسة .
٢. اثرت المقومات الجغرافية في
التوزيع الجغرافي لصناعة الحلويات
و المعجنات في محافظة كربلاء
المقدسة و اهمها السياحة الدينية
اذ تركز اغلب معامل الحلويات
و المعجنات في قضاء كربلاء أذ بلغ
عدد المعامل ٣٥ معملا وبنسبة ٧٧,٧



هوامش البحث:

١. صباح ابراهيم الشخلي ، الاصناف الاسلامية في العصر العباسي نشأتها تطورها ، رسالة ماجستير ، جامعة بغداد ، ١٩٧٤، ص ٢.
٢. ابراهيم شريف ، جغرافية الصناعة ، دار الرسالة للطباعة ، بغداد ، ١٩٧٦ ، ص ٢ .
٣. راشد عبد راشد الشريفي ، الصناعات الغذائية في محافظة البصرة ، رسالة ماجستير ، كلية الآداب جامعة البصرة ، ٢٠١١، ص ١٣ .
٤. حمزة الشمري ، التحليل المكاني للصناعات الغذائية في محافظة بابل ، رسالة ماجستير ، كلية التربية للعلوم الانسانية ، جامعة بابل ، ٢٠١١ ، ص ٤٢ .
٥. انتصار حسون السلامي ، التحليل المكاني لتوطن صناعة الاسمنت واستراتيجية تنميتها في العراق ، اطروحة دكتوراه ، كلية التربية ، جامعة بغداد ، ٢٠٠٨ ، ص ٧٢.
٦. سعد جاسم محمد حسن وآخرون ، جغرافية الصناعة اسس وتطبيقات و توزيعات مكانية ، دار شموع الثقافي ، ط ١ ، ليبيا ، ٢٠٠٢ ، ص ٥٨ .
٧. محمد اذهر السماك ، جغرافية الصناعة ، دار اليازوري العلمية للنشر و التوزيع ، ط ١ ، عمان ، الاردن ، ٢٠١١، ص ١١٢ .
٨. ابراهيم شريف ، جغرافية الصناعة ، مكتبة الفلاح للنشر والتوزيع ، ط ١ ، ٢٠٠٦ ، ص ٣٤ .
٩. ابراهيم شريف وآخرون ، جغرافية الصناعة ، ١٩٨١ ، ص ٦٩ .

بواقعها الاقتصادي مما يؤدي الى جذب اكبر عدد من الزائرين اليها اذ يؤثر اعدد الزائرين على صناعة الحلويات و المعجنات من حيث كمية الانتاج و قيمته .

٢. اقامة دورات توعية لأصحاب المعامل عن كيفية ادارة المعامل بصورتها الحديثة .

٣. اقامة دورات توعية صحية للعاملين في صناعة الحلويات و المعجنات و تعريفهم بضرورة ارتداء ملابس العمل و القبعات و القفازات الصحية لتلافي حدوث التلوث الغذائي .

٤. اقامة ورش تدريبية داخل المعمل للعاملين في صناعة الحلويات و المعجنات .

٥. اجراء الفحوصات الطبية الدورية للعاملين في صناعة الحلويات و المعجنات من الامراض الانتقالية

٦. تعريف المنتج بأهمية

الترويج الاعلاني للحلويات و المعجنات لتعريف المستهلك المحلي و الاجنبي بنوع و جودة المنتج فضلا عن عملية التعليب و التغليف لها .

مصادر البحث:

١٠. عبد الزهرة علي الجنابي ، دور النقل في تحديد مواقع صناعة الاسمنت ، مركز التخطيط والتنمية ، جامعة بغداد , العدد ١٠ ، ٢٠٠١ ، ص ٦٥ .
١١. محمد ازهر السماك واخرون ، جغرافية النقل، دار اليازوري العلمية للنشر و التوزيع ، عمان ، الاردن ، ٢٠١١، ص ٢٤ .
١٢. يسرى محمد حسين ، دنيا طارق احمد ، الاهمية الاقتصادية للسياحة الدينية في محافظتي كربلاء و النجف ، كلية الادارة و الاقتصاد ، الجامعة المستنصرية ، ٢٠٠٨، ص ٦ .
١٣. سلمى عبد الرزاق عبد ، الصناعات الغذائية في محافظات الفرات الاوسط ، اطروحة دكتوراه ، كلية الادب ، جامعة بغداد، ١٩٩٨ ، ص ١١٤ .
١٤. قاسم شاكر محمود الفلاحى ، الصناعة في محافظة كربلاء المقدسة ، رسالة ماجستير ، كلية الآداب ، جامعة بغداد ، ١٩٨٩، ص ١٦٧ .
١٥. رحمن رباط الایدامى ، التحليل المكاني للصناعات الغذائية في محافظة القادسية ، رسالة ماجستير، كلية الآداب، جامعة القادسية ، ٢٠٠١ ، ص ١٧٧ .
١٦. ابراهيم هشام شيخو ، المنطقة الملوثة في الجانب الايسر لمدينة الموصل -تحليل جغرافي، رسالة ماجستير ، كلية التربية ، جامعة الموصل ، ٢٠٠٤ ، ص ٩٦ .
١. الجنابي ، عبد الزهرة علي ، دور النقل في تحديد مواقع صناعة الاسمنت ، مركز التخطيط والتنمية ، جامعة بغداد , العدد ١٠ ، ٢٠٠١ .
٢. حسين ، يسرى محمد ، دنيا طارق احمد ، الاهمية الاقتصادية للسياحة الدينية في محافظتي كربلاء و النجف ، كلية الادارة و الاقتصاد ، الجامعة المستنصرية ، ٢٠٠٨ .
٣. حسنو ، سعد جاسم محمد اخرون ، جغرافية الصناعة اسس وتطبيقات و توزيعات مكانية ، دار شموع الثقافي ، ط ١ ، ليبيا ، ٢٠٠٢ .
٤. الرزاق ، سلمى عبد ، الصناعات الغذائية في محافظات الفرات الاوسط ، اطروحة دكتوراه ، كلية الادب ، جامعة بغداد ، ١٩٩٨ .
٥. السماك ، محمد ازهر ، جغرافية الصناعة ، دار اليازوري العلمية للنشر و التوزيع ، ط ١ ، عمان ، الاردن ، ٢٠١١ .
٦. السماك ، محمد ازهر واخرون ، جغرافية النقل، دار اليازوري العلمية للنشر و التوزيع ، عمان ، الاردن ، ٢٠١١ .
٧. السلامي ، انتصار حسون ، التحليل المكاني لتوطين صناعة الاسمنت واستراتيجية تنميتها في العراق ، اطروحة دكتوراه ، كلية التربية ، جامعة بغداد ، ٢٠٠٨ .
٨. شريف ، ابراهيم ، جغرافية الصناعة ، مكتبة الفلاحى للنشر والتوزيع ، ط ١ ، ٢٠٠٦ .
٩. الشخلى ، صباح ابراهيم ، الاصناف



Research sources:

1. Al-Janabi, A.A. The role of transportation in locating the cement industry. Center for Planning and Development, University of Baghdad. Issue 10, (2001).
2. Hussein, Y. M. Donia Tariq Ahmed. the economic importance of religious tourism in the provinces of Karbala and Najaf. College of Administration and Economics. Al-Mustansiriya University (2008).
3. Hasno, S.J.M. and others. the geography of industry. foundations, applications and spatial distributions. Shamou' Cultural House. 1st edition. Libya. (2002).
4. Al-Razzaq, S. A. Food Industries in the Central Euphrates Provinces. Ph.D. thesis. College of Arts. University of Baghdad. (1998).
5. Al-Sammak M. A. The Geography of Industry. Dar Al-Yazuri Scientific for Publishing and Distribution. 1st edition. Amman, 2011). Jordan.
6. Al-Sammak, M.A. and others. the geography of transportation. Al-Yazuri Scientific House for Publishing and Distribution. Amman, Jordan. (2011).
7. Al-Salami, I.H. Spatial analysis for the localization of the cement industry and its development strategy in Iraq. PhD thesis. College of Education.

- الاسلامية في العصر العباسي نشأتها تطورها ، رسالة ماجستير ، جامعة بغداد ، ١٩٧٤ .
١٠. شريف ، ابراهيم ، جغرافية الصناعة ، دار الرسالة للطباعة ، بغداد ، ١٩٧٦ .
١١. الشريفي ، راشد عبد راشد ، الصناعات الغذائية في محافظة البصرة ، رسالة ماجستير ، كلية الآداب جامعة البصرة ، ٢٠١١ .
١٢. الشمري ، امال حمزة ، التحليل المكاني للصناعات الغذائية في محافظة بابل ، رسالة ماجستير ، كلية التربية للعلوم الانسانية ، جامعة بابل ، ٢٠١١ .
١٣. شيخو ، ابراهيم هشام ، المنطقة الملوثة في الجانب الايسر لمدينة الموصل - تحليل جغرافي ، رسالة ماجستير ، كلية التربية ، جامعة الموصل ، ٢٠٠٤ .
١٤. الفلاح ، قاسم شاكر محمود ، الصناعة في محافظة كربلاء المقدسة - دراسة في جغرافية الصناعة ، رسالة ماجستير ، كلية الآداب ، جامعة بغداد ، ١٩٨٩ .
١٥. الايدامي ، رحمن رباط ، التحليل المكاني للصناعات الغذائية في محافظة القادسية ، رسالة ماجستير ، كلية الآداب ، جامعة القادسية ، ٢٠٠١ .

College of Education for Human Sciences. University of Babylon(2011).

13. Sheikho, I. H.The Polluted Area on the Left Side of the City of Mosul - Geographical Analysis. Master Thesis.College of Education. University of Mosul.(2004).

14. Al-Falahi,Q. S. M.Industry in the Holy Governorate of Karbala - A Study in the Geography of Industry.Master Thesis. College of Arts.University of Baghdad.(1989).

15. Al-Eidami,R. R.Spatial Analysis of Food Industries in Al-Qadisiyah Governorate. Master Thesis. College of Arts. University of Al-Qadisiyah. (2001)

University of Baghdad.(2008).

8. Sherif, I.The Geography of Industry. Al-Falahi Library for Publishing and Distribution. 1st Edition.(2006).

9. Al-Sheikhly,S. I.Islamic Varieties in the Abbasid Era.Their Origin and Development. Master Thesis. University of Baghdad.(1974).

10. Sharif, I. The Geography of Industry. Dar Al-Resala for Printing. Baghdad.(1976).

11. Al-Sharifi, R. A. R. Food Industries in Basra Governorate.Master Thesis. College of Arts.Basra University.(2011).

12. Al-Shammari, A. H. Spatial Analysis of Food Industries in Babylon Province.Master Thesis.

