

## تحليل الواقع الانتاجي والتسويقي لصناعه الحبوب في مدينة الناصرية

م.م. سناء عباس زيارة العبادي

جامعة ذي قار / كلية التربية للعلوم الانسانية / قسم الجغرافيا

snaa.alebadi@utq.edu.iq

### المخلص:

يتناول البحث تحليل الواقع الانتاجي والتسويقي لمعامل طحن الحبوب في مدينة الناصرية للمدة (٢٠١٠-٢٠٢١) وبالأعتماد على البرنامج الاحصائية (SPSS)، اذ تم مناقشة والمعوقات التي تواجه العملية الانتاجية ، اذ تبين ان المطاحن لا تعاني من مشكلات تسويقية ولكن المشكلات انتاجية في مقدمتها توفير الطاقة الكهربائية وهذا له اثر سلبي على اداء المعامل لتصنيع الحبوب ومن خلال دراسة الواقع الصناعي لصناعه طحن الحبوب ونظرا لوضعها الحالي ومرورا بمراحل تطورها وتسلط الضوء على واقع الانتاج والتسويق، اذ توصلت الدراسة الى تفوق القطاع الخاص في مجال طحن الحبوب وان عدد المطاحن خلال الدراسة كانت تسعة مطاحن

الكلمات المفتاحية : (صناعه، الانتاج، التسويق، الحبوب، المادة الأولية، السوق).

### Analysis of the production and marketing reality of the grain industry in the city of Nasiriyah

Sanaa' ebaas zyaar aalebaady

Dhi Qar University - College of Education for Human Sciences -

Geography Department

### Abstract:

The research deals with the analysis of the production and marketing reality of grain milling plants in the city of Nasiriyah for the period (2010-2021) and based on the statistical program (SPSS), as the problems and obstacles facing the production process were discussed, as it was found that the mills It does not suffer from marketing problems, but productivity problems in the forefront of which are the provision of electrical energy, and this has a negative impact on the performance of the factories for the manufacture of grain, and through the study of the industrial reality of the grain milling

industry, given its current situation and through its stages of development and highlighting the reality of production and marketing, as the study found the superiority of the private sector In the field of grain milling, the number of mills during the study was eight mills.

Key words: (making, production, marketing, grain, raw material, market).

#### المقدمة :

تعدُّ الصناعة بشكل عام والصناعات الصغيرة بشكل خاص مظهراً من مظاهر التنمية الاقتصادية،

التي منها تنطلق عمليات التنمية الاقتصادية والاجتماعية وتتعرّز في المجالات المختلفة، ، وأن هذه الصناعات هي أساساً حضاري للدولة ومؤشراً لمدى تقدمها أو تأخرها ، ولها مكانة مهمة وقد أثبتت تجارب كثير من دول العالم ، كاليابان و الهند ، أهمية الصناعات الصغيرة ، والدور الذي تؤديه في المجتمع ، فضلاً عن كونها تُعبّر عن ثقافات الدول وتراثها وعن أصالتها التاريخية. وعلى الرغم من التقدم العلمي والتطور التكنولوجي الذي وصل اليه العالم إلا أنَّ أهميتها ما تزال قائمة، ولها مكانة اقتصادية في أسواق العالم ومنها العراق وتتبع أهمية الصناعات الصغيرة من كونها مورداً للدخل للكثير من السكان، لاسيما ذوي الدخل المحدود من جهة وكونها تقوم بتوفير ما لم تستطع الصناعات الكبيرة توفيره من منتجات ترتبط بالاحتياجات اليومية للسكان مثل الصناعات الغذائية وتتجلى أهمية الصناعات الصغيرة بوصفها من أولى الصناعات الوطنية التي نشأت في العراق تعد صناعة طحن الحبوب من الصناعات الغذائية الحيوية المهمة وأن النهوض بهذه الصناعة وتطورها يعد من الضروريات الاقتصادية الذي يقتضيها التطور الكبير في المستوى المعاشي ، أذ يشغل موضوع الصناعة بشكل عام وصناعة طحن الحبوب بشكل خاص اهتمام الكثيرين من الجغرافيين الاقتصاديين وهذا يحتاج إلى التنظيم المكاني لتحقيق دورة في الحاضر والمستقبل تتميز مدينة الأنصارية بمقومات طبيعية وبشرية واقتصادية جعلتها من بين مناطق التركيز السكاني المهمة في العراق ، أذ تتميز مدينة الأنصارية بتنوع مظاهر سطحها وسعة أراضيها الصالحة للزراعة ، تربة خصبة قليلة الملوحة وأن توطن

صناعه الحبوب تختلف من منطقة الى أخرى اذا تعتمد على العوامل والمقومات التي تساعد على نجاحها وتشكل صناعه طحن الحبوب ركناً أساسياً من أركان الاستقلال الاقتصادي ، إذ تعد صناعه طحن الحبوب من الصناعات الرائدة التي لها أهمية اقتصادية واستراتيجية على المستوى المحلي والأقليمي والتي تساهم في توفير الأمن الغذائي للسكان ، ويرتبط نمو المحاصيل ارتباطاً وثيقاً بعدد السكان باعتباره أحد عوامل توطئها .

يحاول هذا البحث تسليط الضوء على واقع الانتاج والتسويق كذلك التعرف على الكميات المنتجة والمسوقة خلال المدة المعتمدة للدراسة وأن التغير الحاصل في هذه الكميات المنتجة والمسوقة خلال المدة المعتمدة والتغير الحاصل في هذه الكميات لا جل تشخيص الأسباب التي أدت الى تناقص الانتاج ومن ثم معرفة سبل رفع عوامل الانتاج من خلال الأحداث الجسيمة التي مرت على العراق ومنطقة الدراسة كذلك تم التطرق الى المشكلات والمعوقات التي واجهت العملية الانتاجية وانتهى البحث بمجموعه من الاستنتاجات والتي من خلالها تم صياغة مجموعه من المقترحات التي يعتقد الباحث بأنها تساعد القائمين على الصناعه في تحسين وزيادة الانتاج لسد الحاجة المحلية للسكان من تلك المادة .

#### أولاً: مشكلة البحث:

يمكن صياغتها عبر الأسئلة الآتية:

- يتمثل هدف البحث بسؤال رئيس مفاده: ماهي العلاقات المكانية بين الفعاليات الاقتصادية المختلفة المتعلقة بانتاج الحبوب وتسويقه؟ أذ برزت في الآونة الأخيرة اتجاهات جديدة تسمى تحليل العلاقات بين العناصر وماهي بنية وتوزيع صناعه المطاحن أذ تضم هذه المشكلة في طياتها جملة من المشكلات الثانوية وتشمل الآتي:
- ١- كيف نمت وتطورت صناعه طحن الحبوب في مدينة الناصرية؟
  - ٢- هناك قصور في كمية الانتاج والتسويق وكيف يتم التوزيع؟
  - ٣- ما المشكلات التي تعاني منها صناعه طحن الحبوب؟

### **ثانياً: فرضية البحث :**

يفترض البحث وجود تباين بين الإنتاج والتسويق وتباين جغرافي في التوزيع وهذا يعود الى العشوائية وانعدام التخطيط في تحديد المواقع المثلى لقيام هذه الصناعة وهذا خلق نوع من التفاوت الاقتصادي والاجتماعي فضلاً عن التباين في الإنتاج والتسويق .

### **ثالثاً: أهداف البحث :**

يهدف البحث الى معرفة وتطور وحدات طحن الحبوب (القمح) وسوف يتم التركيز على صناعه مطاحن الحبوب في دراستنا بعد توقف أغلب المطاحن بعد عام ٢٠٠٣ وتشخيص واقع الإنتاج والتسويق وتحديد دور الإنتاج في تغطية الطلب المحلي ورفع معدلات الاكتفاء الذاتي في منطقة الدراسة وكذلك تشخيص المعوقات والمشكلات التي تعاني منها هذه الصناعة وتقديم الحلول الملائمة من أجل مستقبل أفضل ونمو وتطور هذه الصناعة لاحقاً .

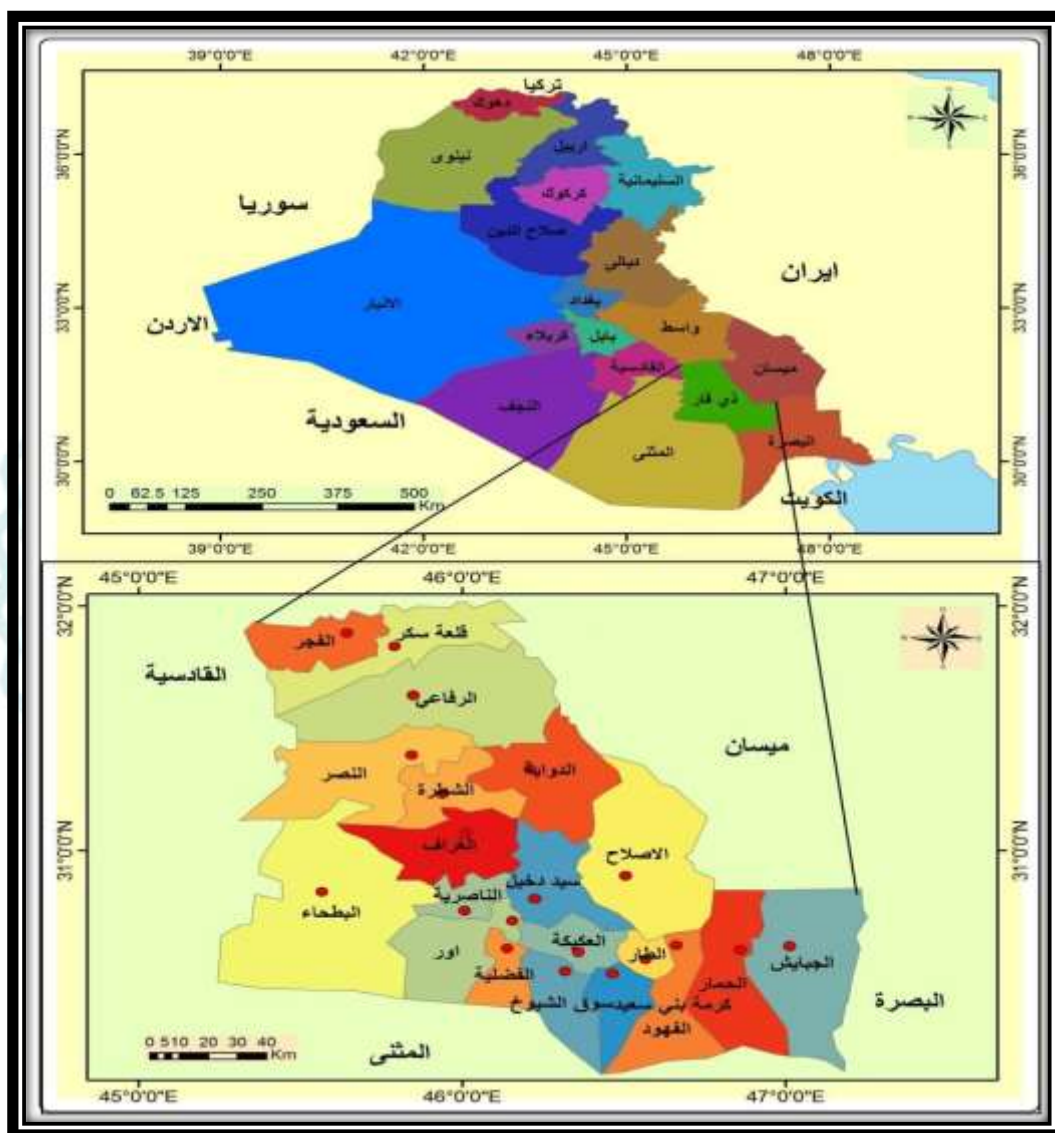
### **رابعاً: منهج البحث :**

اعتمد البحث على الدراسة الميدانية وعلى البيانات التي وفرها سايلو الناصرية للوصول الى العلاقة المكانية بين الإنتاج والتسويق ، معتمدة على المنهج التحليلي والمنهج الكمي والمنهج الوصفي .

**الحدود المكانية والزمانية:** تتمثل منطقة الدراسة بمدينة الناصرية والتي تبعد حوالي (٣٥٤/كم) عن العاصمة بغداد و (٢٠٠/كم) عن البصرة ويحدها من الشمال محافظة واسط، ومحافظة القادسية من الشمال الغربي ، ومحافظة المثنى من الغرب والجنوب الغربي ، ومحافظة البصرة من الجنوب والجنوب الشرقي ومحافظة ميسان من الشرق ، الخريطة (١). أما ، فلكياً فإنها تقع بين دائرتي عرض (٣٠.٥٠° - ٣٢.٠٠° شمالاً) ، وبين قوسي طول (٤٥.٥٠° - ٤٧.٠٠° شرقاً) وشاغلة مساحة

تقارب (٩١٤٥ هكتار) وعدد سكانها (٧٥٠,٠٠٠ نسمة) وبحسب الأسقاطات السكانية لعام ٢٠٢١ في ٤٦ حي سكني ، خريطة ( ١ )<sup>(١)</sup>.

خريطة (١) موقع مدينة الناصرية من محافظة ذي قار و العراق.



#### المصدر :الباحثة بالاعتماد على :

- ١- جمهورية العراق ، وزارة الموارد المائية ، المديرية العامة لمساحة خريطة العراق الإدارية , ٢٠١٩ , مقياس ١:١٠٠٠٠٠٠ , باستخدام برنامج ( Arc Gis .10.4 )



## ١-١ صناعة طحن الحبوب مفهومها وأهميتها وتصنيفها.

تعرف صناعة طحن الحبوب بصناعة المنتجات الغذائية التي هي فرع من فروع الصناعات التحويلية التي تمتاز باعتمادها الكبير على المادة الأولية ( الحبوب ) والمتوفرة محليا في صناعة المنتجات الأخرى كالقمح والشعير <sup>(٢)</sup> إذ تعد من الصناعات التي تقوم بتحويل المنتجات الزراعية غير القابلة للاستهلاك بوضعها الأصلي الى سلع قابلة للاستهلاك والتي تدخل في صناعات غذائية رئيسة والتي تولد عمليات ربحية من خلال صناعة الخبز والصمون والمعجنات والتي تعد من متطلبات الاستهلاك البشري الذي لا غنى عنه <sup>(٣)</sup> وتتميز صناعة طحن الحبوب بأن دخلها يزداد طردياً كلما تضاعفت عناصر الإنتاج في المعمل وعن زيادة القيمة المضافة مما يعني أن قيمة المنتجات الصناعية المضافة أعلى بكثير من المنتجات الأخرى منها الزراعية والصناعية المضافة أعلى بكثير من المنتجات الأخرى منها الزراعية والتجارية وأن أفراد الحبوب بأكثر من (٨٠%) من الأراضي الزراعية في العراق أدى الى ظهور حالة تركيز انتاجي لهذه الصناعة وخاصة طحن القمح حتى الوقت الحاضر ، كما أن أهمية المادة الغذائية أخذت أبعاد اقتصادية من أجل تحقيق أهداف سياسية التي تبتغها الدول المنتجة ضد الدول الفقيرة إذ أطلقت شعار استخدام الغذاء كسلاح سياسي واستخدام أسلوب الحصار الاقتصادي بين الدول المتحاربة في الميدان الزراعي <sup>(٤)</sup> ومن أجل تخلص الدول النامية كالعراق ومنطقة الدراسة من التبعية الصناعية أصبحت عملية التصنيع ضرورة كشرط أساسي لمعالجة التخلف الاقتصادي ومن هذه الصناعات صناعة طحن الحبوب ونظراً لأهميتها المتزايدة وحاجة السكان للمواد الغذائية الرئيسية تتطلب ضرورة انشاء توطن وحدات صناعية لطحن الحبوب ذات الانتاجية العالية لسد السوق المحلي <sup>(٥)</sup> وأما المقصود بالتصنيف فهو إيجاد معيار معين تتجمع فيه الحقائق المتناظرة في فئات معينة لتسهيل دراستها وأجراء المقارنات حيث يرمي التصنيف الصناعي الى إبراز الخواص الحقائق في الصناعة إذ يضم هذا النشاط أنواع لا حصر لها من الصناعات وهي تختلف في

موادها الأولية وفي طريقه انتاجها وطبيعة استخدام المنتجات (6) وهناك من يعرف التصنيف الصناعي بأنه تبويب معين للأنشطة الصناعية وفقاً لوظائفها في عملية الإنتاج أو بحسب المادة الأولية التي تدخل في إنتاج سلعها وتستند التصنيفات الصناعية في جزء منه على المواد التي تستخدم في عملية الإنتاج ومن ثم فإن التجمعات الواسعة تتصل بأنواع مختلفة من المدخلات المادية مثل المنتجات الزراعية والمعادن والخامات (٦) إذ وضعت الأمم المتحدة تصنيف اليونيدو والذي بموجبية تم تقسيم الصناعات التحويلية على تسعة فروع بحسب الصنف الصناعي القياسي الدولي في النشاط الاقتصادي وعلى وفق هذا التصنيف تقع الصناعات الغذائية ضمن البند ٣١ والفصل ٣١١ وتبدأ بالفرع الصناعي ٣١١٠ الذي تقع فيه صناعة طحن الحبوب (٧)

وكما في الجدول ( ١ ) وتصنف صناعة طحن الحبوب ضمن التصنيف الدولي لعام ٢٠١٩ ضمن النشاط ١٥ والفرع ١٥٣١ النشاط الصناعات التحويلية الغذائية .

#### جدول ( ١ )

التصنيف الدولي (I.S.I.C) ودليل النشاط الاقتصادي لصناعة طحن ( الحبوب ) .

الباب	الفصل	الفرع	النشاط	نوع النشاط الصناعي
٣١	٣١١	٣١١٠	٣١١٠	صناعة المواد الغذائية
		٣١١٦	٣١١٦٠	صناعة طحن الحبوب
		-	٣١١٦١	تقشير الرز
		-	٣١١٦٢	جرش الذرة
		-	٣١١٦٣	جرش الحبوب
		١٥٣١	١٥	صناعة طحن الحبوب

المصدر : جغرافية الصناعة بمنظور معاصر ، محمد أزهر السماك ، أليازوري، ٢٠١١، ٥٢.

، اذ أصبحت صناعه طحن الحبوب من الصناعات الغذائية التحويلية المهمة في العراق ومنطقة الدراسة لأنها تعتمد على تصنيف الخامات الزراعية وتحويلها الى سلع غذائية ذات قيمة اكبر وبالتالي فانها تساعد في زيادة الدخل وتوفر حاجات المجتمع من المواد الاستهلاكية .

وبناء على ما تم ذكره فان صناعه طحن الحبوب من اهم اساسيات المعيشة التي تدخل في الغذاء اليومي للسكان ومنها سكان مدينة الناصرية فقد حرصت وزارة التجارة على توفير مادة الطحين الى المستهلك الى جانب الاحتفاظ بمخزون استراتيجي وذلك من خلال مطاحن قطاع الحبوب للحفاظ على التوازن المكاني وكسر الاحتكار لهذه المادة ، والاستغناء عن استيرادها من باقي المحافظات العراقية واستيرادها من الخارج .

#### ١-٢ مراحل تطور صناعه طحن الحبوب (القمح ) في مدينة الناصرية .

لقد تطورت صناعه طحن الحبوب (القمح) بشكل مستمر خلال مراحل متعاقبة في مدينة الناصرية وبعد صدور قوانين مجلس الاعمار والاستثمار الصناعي في العراق، اذ كان للصناعات الغذائية ومنها مطاحن الحبوب نصيب كبير من قانون الاستثمار الصناعي ومن خلال دعم وتطوير هذه الصناعة من الناحية الفنية والانتاجية ، وتشير الدراسات الى ان الصناعات الصغيرة امتازت بالتذبذب بسبب الظروف الاقتصادية والسياسية اذ ساهم قانون ٢٠ لسنة ١٩٨٨ للاستثمار الصناعي الخاص والمختلط في عموم البلد في منح تسهيلات ومنح اجازة لتأسيس المشروع الصناعي من اجل خدمة التنمية الاقتصادية في البلد مما ادى الى نمو القطاع الصناعي الذي شمل جميع الأنشطة الصناعية ومنها صناعه طحن الحبوب (القمح) اذ بلغ عدد المطاحن في مدينة الناصرية الى نحو (٩ مطاحن ) وكما موضح في الجدول ( )<sup>(٨)</sup> الا انها تعرضت للتراجع بسبب أحداث عام ٢٠٠٣ وما تبعها من معوقات وانعدام القانون آنذاك



، أذ بلغت عدد وحدات صنّاعه طحن الحبوب في المدينة حوالي (٩ مطّاحن) . وقد مرت مرّاحل تطور صنّاعه طحن الحبوب (القمح) في مدينة الناصرية على مرحلتين ووفق الاعتبارات الآتية:

١- أن صنّاعه طحن الحبوب كانت تمارس بطرق بدائية ويدوية ولاتوجد بيانات حقيقية حول هذه الصناعة.

٢- توقف وحدات المطّاحن بعد عام ٢٠٠٣ بسبب الحروب وترك المعامل من قبل أصحابها والسفر الى خارج العراق وهذا انعكس سلباً بسبب الأحداث الأمنية الذي أدى توقفها عن العمل

٣- أن صنّاعه طحن الحبوب كانت تشكل نسبة ضئيلة من مساهمتها في الصناعة التحويلية <sup>(٩)</sup> .

جدول ( ) مطّاحن الحبوب في مدينة الناصرية والطاقة التصميمية .

ت	اسم المطحنة	تاريخ الانشاء	الطاقة التصميمية (طن)
١	الناصرية	١٩٨٦	٢٠٠
٢	الرحمن	٢٠٠٣	١٠٠
٣	ذي قار	٢٠١٣	١٥٠
٤	سومر الحكومية	٢٠٠٥	٢٠٠
٥	الحيدر	٢٠٠٥	١٥٠
٦	ذي قار	٢٠٠٣	١٠٠
٧	الحسين	٢٠١٤	٢٠٠
٨	الأصدقاء	٢٠١٤	٣٠٠
٩	ضامن الغزال	٢٠١٩	٢٠٠

المصدر : الشركة العامة لتصنيع الحبوب ، قسم الانتاج ، بيانات غير منشورة ، ٢٠٢٢.

## ٢-١ مآحل تصنيع أأبوب ( أقمأ ) في مآنة الناصرية .

أن مآحل صنآه الطأين في مآنة الناصرية تشمل الآتي :

١- مآلة أوط أتنقية وآن أأبوب : بعد أستلام أأبوب ( أقمأ ) من مركز السآيلو أذ يفرأ في فآوة (أأوبة ) مآصة لآمع أأبوب ثم تمر مآة (أقمأ ) بمآحل هي :

أ- أ ط تنظيف وتنقية أأبوب من الآتربة والشوائب ويأوي على عة أآة للتنظيف وهي أأريل والمأناطيس الرئيس ومشبك وفانات أهواء لشط أأبوب لأرض الطأن وبرآمیل لنقل أأبوب سآيلوات أآن تترأوح من (٢-٦) وسعتها بين (٢٨٠-٢٢٠) وحسب ألوزن الأنوي للأنطة ويترأوح عة المآزن ألى ٤١ مآزن وبعدها ينقل أأبوب ألى آهاز الطأن صورة (١ و ٢).

ب-أ ط التنظيف الأناوي ويأوي على عة أآة منها آهاز أأريل ينقي أأبوب ومنظومة تنظيف بأهواء وآهاز سكور وهو عملية تقشير آزئي للآبة أقمأ وتخلص من الشوائب .

٢- مآلة الترطيب لأأبوب :وهي عملية أضافة ألمياه المأمة بنسبة معينة من أأبوب بعد تنظيفها وتعتمد كمية ألمياه على نوعية أأبوب المآة مستوردة ومحلية وتستغرق عملية الترطيب (٣٠سآه ) وأن الترطيب يمر بوآة المآبر ومن ثم آآد نسبة الشوائب والرطوبة ومن ثم مآلة أأربة ثم أأص المآبري وبعدها آآز المآأآن ألى تمر بآورة أوسع من مآلة الترطيب تصل ألى ١٤% ومن ثم مآلة أتعيم وأطأن (١٠) .

### صور رقم (١) و (٢) صومعه المطاحن في الناصرية.



المصدر :الدراسة الميدانية مطحنة السايلو الحكومية ٢٠٢١/٢/٢٠.

٣- **مرحلة خط طحن الحبوب :** وهي عملية سحق الحبوب المرطبة بعد أكمال عملية الترطيب والتكيف ومرورها بعملية النخل وتتراوح هذه العملية لتمر بكافة السلندرات وفي كل واحدة من هذه السلندرات يتم تكسير الحبوب وطحنها وعزل الشوائب وتختلف السلندرات بحسب نوع المطحنة ويتم بعدها عزل مادة الطحين الناعم عن الخشن ويذهب للخرن عن طريق خط خاص .

٤- **مرحلة التعبئة النهائية :** تعد المرحلة النهائية لإنتاج وتسويق الطحين اذ تحتوي على جهاز تعبئة الطحين ويحتوي الجهاز على برنتين لتعبئة الطحين وكل واحدة تدفع بحوالي ٥٠ كغم عند التعبئة ومن ثم يتحول الى جهاز كبس الطحين وتبلغ عدد الأكياس المعبئة بالساعة من ١٨٠ كيس الى ٢٠٠ كيس من المطاحن الحكومية والأهلية وبعد ذلك يتم نقل الأكياس بواسطة العاملين الى المخازن لتسويقها الى الوكلاء وتبين لنا من خلال الدراسة الميدانية أن الإنتاج سواء كان نخالة أو طحين

يذهب من المعامل إلى السائلوات للتخزين وأن كمية الخزن لكل مخزن تتراوح من ٢٢٠ إلى ٢٨٠ وبحسب الوزن النوعي للحنطة وأن عدد المخازن هي ٤١ مخزن وأن الكمية المخزنية الأجمالية تتراوح من ١٠٠٠٠ - ١٢٠٠٠ طن <sup>(١١)</sup> .

#### ١-٤ تحليل الواقع الانتاجي والتسويقي للمدة من (٢٠١٠-٢٠٢١) .

من خلال الجدول (٣) تم إجراء تحليل وارتباط باستخدام الحقيقة الإحصائية (spss) أذ تم استخراج الحد الأدنى والاعلى لكميات الانتاج والتسويق في المطاحن لمدة الدراسة، فضلاً عن استخراج معدلات الانتاج والتسويق وتوضيح الانحراف المعياري وهذا ما توضحه أليوانات، فضلاً عن الأشكال البيانية التي توضح كميات الانتاج والتسويق للمطاحن ويوضح الجدول كميات الانتاج والتسويق المحصور بين ٢٠١٠ و ٢٠٢١ ويتضح من خلال الجدول أن معدل الانتاج والتسويق متذبذب وكما تؤثر ذلك قراءات القيم الدنيا والعليا لكلاً المتغيرين.

#### جدول (٢)

كميات الانتاج والتسويق لمطاحن الحبوب(طن) في منطقة الدراسة للمدة (٢٠١٠-٢٠٢١).

ت	السنة	كميات الانتاج	كميات التسويق
١	٢٠١٠	٩٧٢٠٠	٩٨٠٠٠
٢	٢٠١١	٩٧٥٠٠	٩٨٢٠٠
٣	٢٠١٢	٩٧٧٠٠	٩٨٥٠٠
٤	٢٠١٣	٩٨٠٠٠	٩٨٧٠٠
٥	٢٠١٤	٩٨٢٠٠	٩٨٩٠٠
٦	٢٠١٥	٩٨٤٠٠	٩٩١٠٠
٧	٢٠١٦	٩٨٩٠٠	٩٩٣٠٠

٩٩٦٠٠	٩٨٩٠٠	٢٠١٧	٨
٩٩٩٠٠	٩٩١٠٠	٢٠١٨	٩
١٠١١٠٠	٩٩٣٠٠	٢٠١٩	١٠
١٠١٥٠٠	٩٩٦٠٠	٢٠٢٠	١١
١٠١٥٠٠	٩٩٩٠٠٠	٢٠٢١	١٢
١.١٩٤.١٠٠	١.١٨٢٤٠٠	المجموع	١٣

المصدر :جمهورية العراق ، وزارة التجارة الشركة العامة لتصنيع الحبوب ، قسم التسويق ، سايو الناصرية ، بيانات غير منشورة ، ٢٠٢٢ .

ومن خلال الجدول تم عمل تحليل احصائي لكميات الانتاج والتسويق اذ تم استخراج قيمة الانحراف المعياري للانتاج والتسويق وان هذه القيم ماهي الا دليل واضح على تذبذب الانتاج والتسويق وكما تؤثر ذلك قراءات القيم الدنيا والعليا لكلا المتغيرين.

جدول (٤) الحد الاعلى والادنى والانحراف المعياري للانتاج والتسويق.

القيم	كميات التسويق	القيم	كميات الانتاج
98000	حد أدنى	97200	حد أدنى
101500	حد أعلى	999000	حد أعلى
1185.415	الانحراف المعياري	248903.7	الانحراف المعياري
0.504669	معامل الارتباط بين كمية الانتاج وكمية التسويق		

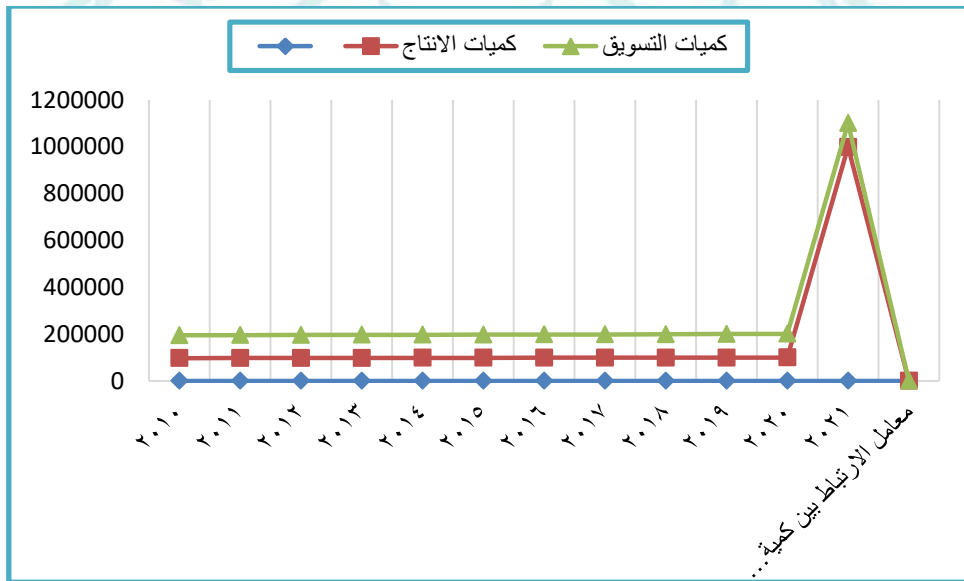
المصدر : spss بالاعتماد على الجدول (٤) .

يمثل الجدول (٤) معدل الارتباط بين الانتاج والتسويق وتشير قيمة هذا المعامل على انها معنوية عند مستوى ٠% وهذا يعني ان المؤسسة تعاني من مشكلات في الانتاج والتسويق وانها تصرف مانتنتجة بشكل طردي وان قيمة الانحراف المعياري



المؤشرة آزاء كل منهما ماهي آلا دليل وأضح على تذبذب الآنتاج وآلآسويق كما وضحت ذلك أقيم أليا وآلآنيا لكلا المتغيرين وهذا يتضح من آلال آلآغير الزمني لكل من الآنتاج وآلآسويق من آلال أشكل (١) أذي يوضح نتيجة آتمية للآقلبات آلي آضع لها الآنتاج وآلآسويق وآلى في آالة توقف الآنتاج فآن هذا الأمر منطقي أولا وآانيا ليس هناك من بيانات تمثل السياسة الآزينية وآالتالي أسفرت عن آغيرات في معالم الآنتاج وآلآسويق .

### مخطط (١) الآنتاج وآلآسويق في منطقة الدراسة .



المصدر : بالآعتماد على بيانات أآآول (٤) .

١:٥ أأشاكل وآلمعوقات آلي آعاني منها صنآعه طحن أآبوب قي مآينة الناصرية. آواجه الأنشآة الصناآية كآير من أأشكلات وآلمعوقات كغيرها من الأنشطة الأآصاآية سوء كانت أآصاآية أو أأشكلات آسويقية وآلي آآثر على مستوى الآنتاج كما ونوعا وهنا سوف نسلط الضوء على أأشكلات وآلمعوقات في صنآعه طحن

الحبوب في مدينة الناصرية ، وبالرغم من نجاح هذه الصناعة فإنها تعاني من عدة مشاكل تعرقل عملية الإنتاج والتسويق لذا تطلبت الدراسة إيجاد الحلول المناسبة والتوسع المستقبلي لكون الصناعة من الصناعات الغذائية التي تساهم في تحقيق الأمن الغذائي للسكان والدولة بشكل عام .

#### المشاكلات والمعوقات التي تواجه طحن الحبوب ( صناعة الطحين ) .

٥-١: مشكلة المادة الأولية : تعد هذه المشكلة من أهم مشاكل طحن الحبوب (صناعة الطحين) في مدينة الناصرية إذ وضحت الدراسة الميدانية أن المادة الأولية هي المرتكز الأساسي لعملية صناعة الطحين وهو المرتكز الأساسي لصناعته كافة المواد الغذائية وتوضح لنا أن التجهيز للمادة الأولية هي لثمانية أشهر فقط ويتم سد النقص خلال السنوات القادمة أي كل ٤٠ يوم يتم التوزيع وأن الكميات المجهزة للمطاحن (٨١٠٠ طن ) كل شهر في مدينة الناصرية وأن الحنطة المجهزة أغلبها حنطة مستوردة ومحلية بنسبة ٢٠% في حين المستورة ١٠٠% وهذا ينعكس على جودة الطحين المجهز في منطقة الدراسة إذ يتضح لنا من خلال الدراسة الميدانية أن مشكلة المادة الأولية شكلت نسبة ١٠٠% من إنتاج مطاحن الحبوب للقطاعيين وتعد من أكبر المشاكل في منطقة الدراسة إذ تكون المادة متنوعة وليس من مصدر واحد وهذا يؤدي إلى رداءة النوعية وتعفن جزء منها (١٢).

٥-٢: مشكلة الأيدي العاملة والتسويق : يعد استخدام الأيدي العاملة من الضروريات المهمة لا تمام عمليات الإنتاج والتي تساهم مساهمة فعالة في كافة القطاعات وبشكل مباشر وأن صناعه طحن الحبوب تتميز بقلّة الأيدي العاملة كون المطاحن تعمل على نظام أوتوماتيكي للطحن إذ تحتاج إلى أيدي عاملة قليلة للتشغيل ومراقبة سير العملية وبحسب متطلبات العمل ونوع المطحنة وعدد أقسامها إذ تراوح عدد العمال من ٢٥ إلى

٣٥ عامل لكل وحدة انتاجية حتى ان صاحب المعمل يشغل كافة الاعمار وهنا تكمن المشكلة اذ استخدم اعمار دون سن العمل مما سبب تلكا في العمل بسبب ضعفهم الجسدي واما مشكلة التسويق فهذا يتوقف على المشاكل الفنية التي تصيب العملية الانتاجية او قد يكون توقف خط للانتاج يؤثر على تسويق مادة الطحين الى المستهلك بسبب قلة التجهيز بالكهرباء للوحدات في المعامل او بسبب ظروف مناخية وهذا يؤثر في نمو الصناعة وتطورها كذلك قلة المنافذ بالتجهيز للمادة الطحين بسبب اغلاق الطرق المؤدية لها وفي كثير من الاحيان تصبح مناطق الانتاج هي مناطق تجهيز مباشر بسبب الوضع السياسي الراهن والمضطرب في منطقة الدراسة (١٣)

٥-٣: المحددات البيئية : من اهم المشاكل التي تواجه العملية الصناعية هي ان اجواء الطحن تكون في اجواء مغلقة وعدم توفر ضوابط لتقليل من نسبة الغبار اثناء الطحن كذلك عدم اعطاء الموافقات لاصحاب المعامل ان موقع المطاحن يجب ان لا يكون في المناطق المنخفضة فيؤثر على المناطق السكنية المجاورة كذلك يجب ان يخضع اصحاب معامل طحن لمادة الطحين الى المحددات البيئية واجراءات الصحة والسلامة والالتزام بها (١٤) .

من خلال دراسة صناعة طحن الحبوب في مدينة الناصرية والتعرف على تطورها واهميتها توصلت الدراسة الى مجموعه من النتائج وهي :

### الاستنتاجات:

- ١- تبين ان صناعة طحن الحبوب تعاني من مشاكل اهمها المادة الخام .
- ٢- اتضح من خلال الدراسة الميدانية ان صناعة طحن الحبوب من الصناعات التي تحتاج الى رؤوس اموال ضخمة وانها تتسم بقله الايدي العاملة مقارنة مع الصناعات الاخرى .

٣- تستحوذ صنّاعه طحن الحبوب على مساحات من الأراضي لا قائمة منشآت الطحن والبالغة ثمانية مطاحن ونظراً لتزايد عدد السكان لذا يتوجب إنشاء مطاحن لسد النقص بالتجهيز السنوي .

٤- زيادة القطاع الخاص في مجال صنّاعه طحن الحبوب وعدم دخول القطاع العام في مجال المنافسة اذا استحوذت معامل طحن ضامن الغزال الأهلية على جودة وانتاج الطحين على المعامل الحكومية .

#### المقترحات :

- ١- تحديد المواقع النموذجية لا قائمة معامل الطحن من قبل المختصين في وزارة التجارة وذلك لتحقيق المساواة الاجتماعية .
- ٢- العمل على تطوير وتوفير الأيدي العاملة من خلال فتح مراكز تطوير في كافة المجالات الفنية ولتحسين نوعية الانتاج.
- ٣- ايجاد آلية لنقل الحبوب ومعالجة مشكلة التسويق الى الوكالات والتوزيع يكون شهري وليس كل ٤٠ يوم .
- ٤- توفير تسهيلات لا صاحب مطاحن الحبوب من اجل نقل المادة الخام والمنتج من السايلو الى مناطق الاستهلاك .

#### المصادر :

- ١- محمد ازهر السماك جغرافية الصنّاعه بمنظور معاصر ،، أليازوري، ٢٠١١، ص٥٢.
- ٢- عبد الرزاق عثمان ، دراسة النشاط الاستثمائي للصنّاعات الغذائية في أربيل ، رسالة ماجستير ، جامعه صلاح الدين ،كلية الادارة والاقتصاد ، ٢٠٠٢، ص١٠.
- ٣- نوري خليل البرازي ، الصناعة ومشاريع التصنيع في العراق ،مطبعة النهضة، بغداد، ١٩٦٧، ص٢.

- ٤- طالب خلف الدليمي ،الصناعات الغذائية في محافظة الأنبار وأماكنيات تنميتها ،  
، أطروحة دكتوراه ، جامعه الأنبار ، كلية التربية للعلوم الانسانية ، ٢٠١١ ،  
ص٢٢.
- ٥- محمد أزهر السماك ، عباس علي التميمي ، أسس جغرافية الصناعة وتطبيقاتها ،  
، مديرية دار الكتب للطباعة والنشر ، جامعه الموصل ، ١٩٨٧، ص٨٥.
- ٦- جمهورية العراق ، وزارة الصناعة والمعادن ، التنمية الصناعية ، قسم الصناعات  
الغذائية ، بيانات غير منشورة ، ٢٠١٩.
- ٧- مقابلة مع المهندس علي الياسري ، قسم الصناعات الغذائية ، سايلو الناصرية ،  
٢٠٢٢/٣/١  
العاشر صباحاً .
- ٨- مقابلة مع المهندس حيدر ، رئيس حرفيين ، مطحنة سومر الحكومية ، بتاريخ  
٢٠٢٢/٣/١.
- ٩- جمهورية العراق ، وزارة التخطيط ، الجهاز المركزي للإحصاء ، دليل النشاط  
الاقتصادي ، ٢٠١٩، ص ٧.
- ١٠- الشركة العامة لتصنيع الحبوب ، قسم التسويق والمتابعة، الشعبة الفنية  
٢٠١٧،
- ١١- مقابلة مع المهندس كريم حسين ، عامل فني ، في مطحنة ضامن الغزال ،  
٢٠٢٢/٤/٣
١٢. الدراسة الميدانية للباحثة ، الى وحدات طحن الحبوب ، بمدينة الناصرية ، ٢٠٢٢
- ١٣.المصدر نفسة .
- ١٤.المصدر نفسة .
- ١٥.المصدر نفسة .