

تحليل الواقع الانتاجي والتسيوي لصناعة الحبوب في مدينة الناصرية

م.م. سنااء عباس زيارة العبادي

جامعة ذي قار / كلية التربية للعلوم الإنسانية / قسم الجغرافيا

snaa.alebadi@utq.edu.iq

الملخص:

يتناول البحث تحليل الواقع الانتاجي والتسيوي لمعامل طحن الحبوب في مدينة الناصرية للمدة (٢٠١٠-٢٠٢١) وبالأعتماد على البرنامج الاحصائي (SPSS)، أذ تم مناقشة والمعوقات التي تواجه العملية الانتاجية ، أذ تبين أن المطاحن لا تعاني من مشكلات تسويقية ولكن المشكلات الانتاجية في مقدمتها توفير الطاقة الكهربائية وهذا له اثر سلبي على اداء المعامل لتصنيع الحبوب ومن خلال دراسة الواقع الصناعي لصناعة طحن الحبوب ونظرًا لوضعها الحالي ومروراً بمراحل تطورها وتسلیط الضوء على واقع الانتاج والتسيويق ،أذ توصلت الدراسة إلى تفوق القطاع الخاص في مجال طحن الحبوب وأن عدد المطاحن خلال الدراسة كانت تسعه مطاحن

الكلمات المفتاحية : (صناعة، 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 :

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

التي منها تتعلق عمليات التنمية الاقتصادية والاجتماعية وتنعزز في المجالات المختلفة ، وان هذه الصناعات هي أساساً حضاري للدولة ومؤشرًا لمدى تقدمها أو تأخرها ، ولها مكانة مهمة وقد أثبتت تجارب كثير من دول العالم ، كالصين و الهند ، أهمية الصناعات الصغيرة ، والدور الذي تؤديه في المجتمع ، فضلاً عن كونها ثعبَر عن ثقافات الدول وتراثها وعن اصالتها التاريخية. وعلى الرغم من التقدم العلمي والتطور التكنولوجي الذي وصل اليه العالم الا 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 وتجلى أهمية الصناعات الصغيرة بوصفها من أولى الصناعات الوطنية التي نشأت في العراق تعد صناعه 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 وصناعه طحن الحبوب بشكل خاص اهتمام الكثرين من الجغرافيين الاقتصاديين وهذا يحتاج إلى التنظيم المكاني لتحقيق دوره في الحاضر والمستقبل تتميز مدينة الناصرية بمقومات طبيعية وبشرية واقتصادية جعلتها من بين مناطق التركيز السكاني المهمة في العراق ، أذ تتميز مدينة الناصرية بتنوع مظاهر سطحها وسعة أراضيها الصالحة للزراعة ، تربة خصبة قليلة الملوحة وأن توطن

صناعة الحبوب تختلف من منطقة إلى أخرى إذاً تعتمد على العوامل والمقومات التي تساعده على نجاحها وتشكل صناعة طحن الحبوب ركناً أساسياً من أركان الاستقلال الاقتصادي ، إذ تعد صناعة طحن الحبوب من الصناعات الرائدة التي لها أهمية اقتصادية وأستراتيجية على المستوى المحلي والأقليمي والتي تساهم في توفير الأمن الغذائي للسكان ، ويرتبط نمو المحاصيل أرتباطاً وثيقاً بعدد السكان باعتباره أحد عوامل توطنها .

يحاول هذا البحث تسلط 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 والتغيير الحاصل في هذه الكميات لا جل تشخيص الأسباب التي أدت إلى تناقص الانتاج ومن ثم معرفة سبل رفع عوامل الانتاج من خلال الأحداث الجسيمة التي مرت على العراق ومنطقة الدراسة كذلك تم التطرق إلى المشكلات والمعوقات التي واجهت العملية الانتاجية وانتهى البحث بمجموعه من الاستنتاجات والتي من خلالها تم صياغه مجموعه من المقترنات التي يعتقد الباحث بأنها تساعده القائمين على الصناعة 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 وتسيقه؟ إذ بربت في الاونة الأخيرة اتجاهات جديدة تسمى تحليل العلاقات بين العناصر وماهي بنية وتوزيع صناعة المطاحن إذ تضم هذه المشكلة في طياتها جملة من المشكلات الثانوية وتشمل الآتي:

١- كيف نمت وتطورت صناعة طحن الحبوب في مدينة الناصرية؟

٢- هناك قصور في كمية الانتاج والتسويق وكيف يتم التوزيع؟ .

٣- ما المشكلات التي تعاني منها صناعة طحن الحبوب ؟

ثانياً: فرضية البحث :

يفترض البحث وجود تباين بين الانتاج والتسويق وتبأين جغرافي في التوزيع وهذا يعود الى العشوائية وأنعدام التخطيط في تحديد الواقع المثلى لقيام هذه الصناعة وهذا خلق نوع من التفاوت الاقتصادي والاجتماعي فضلاً عن التباين في الانتاج والتسويق .

ثالثاً: أهداف البحث :

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

رابعاً: منهج البحث :

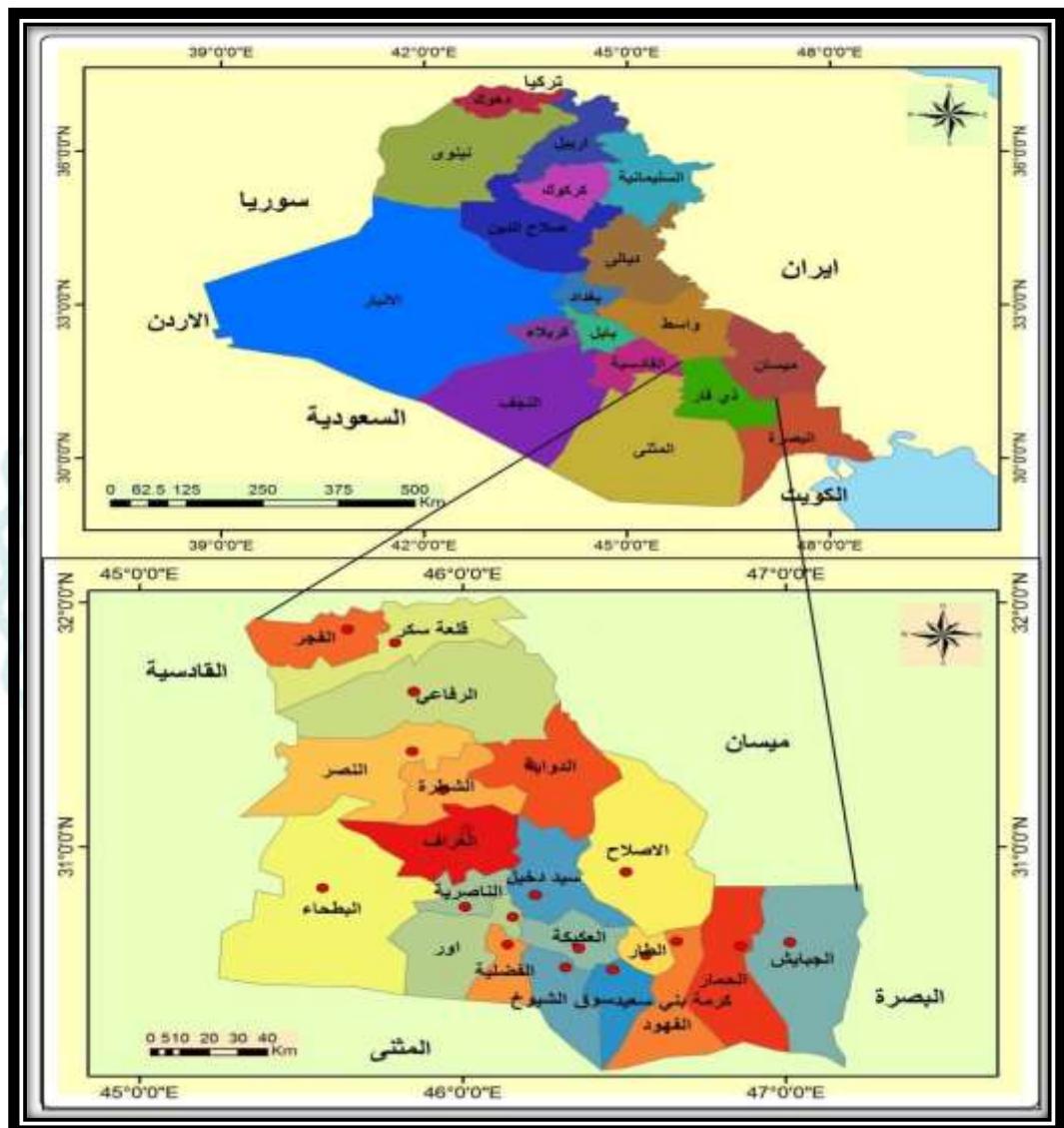
اعتمد البحث على الدراسة الميدانية وعلى البيانات التي وفرها سايلو الناصرية للوصول الى العلاقة المكانية بين الانتاج والتسويق ، معتمدة على المنهج التحليلي والمنهج الكمي والمنهج الوصفي .

الحدود المكانية والزمانية: تمثل 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 فأنها تقع بين دائرتى عرض (٣٠.٥٠° - ٣٢.٠٠° شمالاً) ، وبين قوسى طول (٤٥.٥٠° - ٤٧.٠٠° شرقاً) وشاغلة مساحة

تقرب(٩١٤٥ هكتار) وعدد سكانها(٦٥٠,٠٠٠ نسمة) وبحسب الأسقاطات السكانية

لعام ٢٠٢١ في ٤٦ حي سكني ، خريطة (١) ^(١).

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



المصدر : الباحثة بالأعتماد على :

١- جمهورية العراق ، وزارة الموارد المائية ، المديرية العامة لمساحة خريطة العراق الأدارية ، ٢٠١٩ ،

مقياس ١:١٠٠٠٠٠، 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 محلياً في صناعة المنتجات الأخرى كالقمح والشعير^(٢) أذ تعد من الصناعات التي تقوم بتحويل المنتجات الزراعية غير القابلة للإستهلاك بوضعها الأصلي إلى سلع قابلة للإستهلاك 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^(٣) وتتميز صناعة طحن الحبوب بأن دخليها يزداد طردياً كلما تضاعفت عناصر الانتاج 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 انفراد الحبوب بأكثر من (٨٠٪) من الأراضي الزراعية في العراق أدى إلى ظهور حالة تركز انتاجي لهذه الصناعة وخاصة طحن القمح حتى الوقت الحاضر ، كما أن أهمية المادة الغذائية أخذت أبعاد اقتصادية من أجل تحقيق أهداف سياسية التي تتبعها الدول المنتجة ضد الدول الفقيرة أذ أطلق شعار استخدام الغذاء كسلاح سياسي واستخدام أسلوب الحصار الاقتصادي بين الدول المتحاربة في الميدان الزراعي^(٤) ومن أجل تخلص الدول النامية كالعراق ومنطقة الدراسة من التبعية الصناعية أصبحت عملية التصنيع ضرورية كشرط أساسي لمعالجة التخلف الاقتصادي ومن هذه الصناعات صناعة طحن الحبوب ونظراً لأهميتها المتزايدة وحاجة السكان للمواد الغذائية الرئيسية تتطلب ضرورة إنشاء توطن وحدات صناعية لطحن الحبوب ذات الانتاجية العالمية لسد السوق المحلي^(٥) وأما المقصود بالتصنيف فهو إيجاد معبار معيين تجتمع فيه الحقائق المتباشرة في فئات معينة لتسهيل دراستها وأجراء المقارنات حيث يرمي التصنيف الصناعي إلى إبراز الخواص الحقيقية في الصناعة أذ يضم هذا النشاط أنواع لا حصر لها من الصناعات وهي تختلف في

موادها الأولية وفي طريقه أنتاجها وطبيعة استخدام المنتجات^(٦) وهناك من يعرف التصنيف الصناعي بآلة تبويض معين للأنشطة الصناعية وفقاً لوظائفها في عملية الانتاج أو بحسب المادة الأولية التي تدخل في انتاج سلعها وتستند التصنيفات الصناعية في جزء منه على المواد التي تستخدم في عملية الانتاج ومن ثم فإن التجمعات الواسعة تتصل بأنواع مختلفة من المدخلات المادية مثل المنتجات الزراعية والمعادن والخامات^(٧) أذ وضعت الأمم المتحدة تصنيف اليونيدو والذي بموجبه تم تقسيم الصناعات التحويلية على تسعه فروع بحسب الصنف الصناعي الفياسي الدولي في النشاط الاقتصادي وعلى وفق هذا التصنيف تقع الصناعات الغذائية ضمن البند ٣١ والفصل ٣١١ وتبدا 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 ١٥٣١ الفرع 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	٣١١٦	صناعة طحن الحبوب
		-	٣١١٦١	تقشير الرز
		-	٣١١٦٢	جرش الذرة
		-	٣١١٦٣	جرش الحبوب
		١٥٣١	١٥	صناعة طحن الحبوب

المصدر : جغرافية الصناعه بمنظور معاصر ، محمد ازهـ السمـاك ، اليـازـوريـ . ٥٢ ، ٢٠١١

، أذ أصبحت صناعه طحن الحبوب من الصناعات الغذائية التحويلية المهمة في العراق ومنطقة الدراسة لأنها تعتمد على تصنیف الخامات الزراعية وتحويلها إلى سلع غذائية ذات قيمة أكبر وبالتالي فإنها تساعده في زيادة الدخل وتتوفر حاجات المجتمع من المواد الاستهلاكية .

وبناء على ما تم ذكره فأن صناعه طحن الحبوب من أهم أساسيات المعيشة التي تدخل في الغذاء اليومي للسكان ومنها سكان مدينة الناصرية فقد حرصت وزارة التجارة على توفير مادة الطحين إلى المستهلك إلى جانب الاحتفاظ بمخزون استراتيжи وذلك من خلال مطاحن قطاع الحبوب لحفظ على التوازن المکاني وكسر الأحتكار لهذه المادة ، والاستغناء عن استيرادها من باقي المحافظات العراق وأستيرادها من الخارج .

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

لقد تطورت صناعه طحن الحبوب (القمح) بشكل مستمر خلال مراحل متعددة في مدينة الناصرية وبعد صدور قوانين مجلس الأعماار والأستثمار الصناعي في العراق، أذ كان للصناعات الغذائية منها مطاحن الحبوب نصيب كبير من قانون الاستثمار الصناعي ومن خلال دعم وتطوير هذه الصناعة من الناحية الفنية والانتاجية ، وتشير الدراسات إلى أن الصناعات الصغيرة امتازت بالتبذبذب بسبب الظروف الاقتصادية والسياسية أذ ساهم قانون ٢٠ لسنة ١٩٨٨ والاستثمار الصناعي الخاص والمختلط في عموم البلد في منح تسهيلات ومنح أجازه لتأسيس المشروع الصناعي من أجل خدمة التنمية الاقتصادية في البلد مما أدى إلى نمو القطاع الصناعي الذي شمل جميع الأنشطة الصناعية منها صناعه طحن الحبوب (القمح) أذ بلغ عدد المطاحن في مدينة الناصرية إلى نحو (٩ مطاحن) وكما موضح في الجدول ()^(٨) ألا أنها تعرضت للتراجع بسبب أحداث عام ٢٠٠٣ وما تبعها من معوقات وأنعدام القانون أذاك

، أذ بلغت عدد وحدات صناعه طحن الحبوب في المدينة حوالي (٩ مطاحن) . وقد مررت مراحل تطور صناعه طحن الحبوب (القمح) في مدينة الناصرية على مرحلتين ووفق الآتي:

١- أن صناعه طحن الحبوب كانت تمارس بطرق بدائية ويدوية ولا توجد بيانات حقيقية حول هذه الصناعة.

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

٣- أن صناعه طحن الحبوب كانت تشكل نسبة ضئيلة من مساحتها في الصناعة التحويلية^(٩).

جدول () مطاحن الحبوب في مدينة الناصرية والطاقة التصميمية .

ن	اسم المطحنة	تاريخ الإنشاء	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	الحسنين	٢٠١٤	٢٠٠
٨	الاصقاء	٢٠١٤	٣٠٠
٩	ضامن الغزال	٢٠١٩	٢٠٠

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

٢-١ مراحل تصنيع الحبوب (القمح) في مدينة الناصرية .

أن مراحل صناعة الطحين في مدينة الناصرية تشمل الآتي :

١- مرحلة خطوط التغذية وخزن الحبوب : بعد استلام الحبوب (القمح) من مركز

السأيلو أذ يفرغ في فجوة (الجوبة) مخصصة لجمع الحبوب ثم تمر مادة

(القمح) بمراحل هي :

أ- خط تنظيف وتغذية الحبوب من الآتربة والشوائب ويحتوي على عدة أجهزة

للتنظيف وهي الغريل والمغناطيس الرئيس ومشبك وفانات الهواء لشفط الحبوب

لغرض الطحن ويراميل لنقل الحبوب سأيلوات الخزن تتراوح من (٦-٢) وسعتها

بين (٤١-٢٨٠) وحسب الوزن النوعي للحنطة ويتراوح عدد المخازن إلى

مخزن وبعدها ينقل الحبوب إلى جهاز الطحن صورة (١ و ٢) .

ب- خط التنظيف الثانوي ويحتوي على عدة أجهزة منها جهاز الغريل ينقى الحبوب

ومنظومة تنظيف بالهواء وجهاز سكور وهو عملية تقشير جزئي للحبة القمح

وتخلص من الشوائب .

٢- مرحلة الترطيب للحبوب : وهي عملية إضافة الماء المعقمة بنسبة معينة من

الحبوب بعد تنظيفها وتعتمد كمية الماء على نوعية الحبوب المجهزة مستوردة ومحليه

وستغرق عملية الترطيب (٣٠ ساعه) وأن الترطيب يمر بوحدة المختبر ومن ثم

تحدد نسبة الشوائب والرطوبة ومن ثم مرحلة الغريلة ثم الفحص المختبري وبعدها

تجهز المطاحن التي تمر بدورة أوسع من مرحلة الترطيب تصل إلى ١٤% ومن ثم

مرحلة التغريم والطحن (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 والتكييف ومرورها بعملية النخل وتتراوح هذه العملية لتمر بكلية السلندرات وفي كل واحدة من هذه السلندرات يتم تكسير الحبوب وطحنها وعزل الشوائب وتحتختلف السلندرات بحسب نوع المطحنة ويتم بعدها عزل مادة الطحين الناعم عن الخشن ويدرك للخزن عن طريق خط خاص .

-٤ مرحلة التعبئة النهائية : تعد المرحلة النهائية لانتاج وتسويق الطحين اذ تحتوي على جهاز تعبئة الطحين ويحتوي الجهاز على برنتين لتعبئة الطحين وكل واحدة تدفع بحوالى ٥٠ كغم عند التعبئة ومن ثم يتحول الى جهاز كبس الطحين وتبلغ عدد الأكياس المعبأة بالساعة من ١٨٠ كيس الى ٢٠٠ كيس من المطاحن الحكومية والأهلية وبعد ذلك يتم نقل الأكياس بواسطة العاملين الى المخازن لتسويقه الى الوكالء وتبيّن لنا من خلال الدراسة الميدانية ان الانتاج سواء كان نخالة او طحين

يذهب من المعامل إلى الساليوات للتخزين وأن كمية الخزن لكل مخزن تتراوح من ٢٢٠ إلى ٢٨٠ وبحسب الوزن النوعي للحظة وأن عدد المخازن هي ٤١ مخزن وأن الكمية المخزنيه الأجمالية تتراوح من ١٢٠٠٠ - ١٠٠٠٠ طن (١١) .

١-٤ تحليل الواقع الانساجي والتسيوي للمدة من (٢٠٢١-٢٠١٠) .

من خلال الجدول (٣) تم إجراء تحليل وارتباط باستخدام الحقيقة الأحصائية (spss) أذ تم استخراج أحد الأدنى والأعلى لكميات الانتاج والتسيوي في المطاحن لمدة الدراسة، فضلاً عن استخراج معدلات الانتاج والتسيوي وتوضيح الانحراف المعياري وهذا ما توضحه البيانات، فضلاً عن الاشكال البيانية التي توضح كميات الانتاج والتسيوي للمطاحن ويوضح الجدول كميات الانتاج والتسيوي الممحصور بين ٢٠١٠ و ٢٠٢١ ويتضح من خلال الجدول أن معدل الانتاج والتسيوي متذبذب وكما تؤشر ذلك قراءات القيم الدنيا والعليا لكلاً المتغيرين.

جدول (٢)

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

السنة	كميات الانتاج	كميات التسويق
١	٩٧٢٠٠	٩٨٠٠٠
٢	٩٧٥٠٠	٩٨٢٠٠
٣	٩٧٧٠٠	٩٨٥٠٠
٤	٩٨٠٠٠	٩٨٧٠٠
٥	٩٨٢٠٠	٩٨٩٠٠
٦	٩٨٤٠٠	٩٩١٠٠
٧	٩٨٩٠٠	٩٩٣٠٠

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

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

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

جدول (٤) الحد الأعلى والأدنى والانحراف المعياري للانتاج والتسويق.

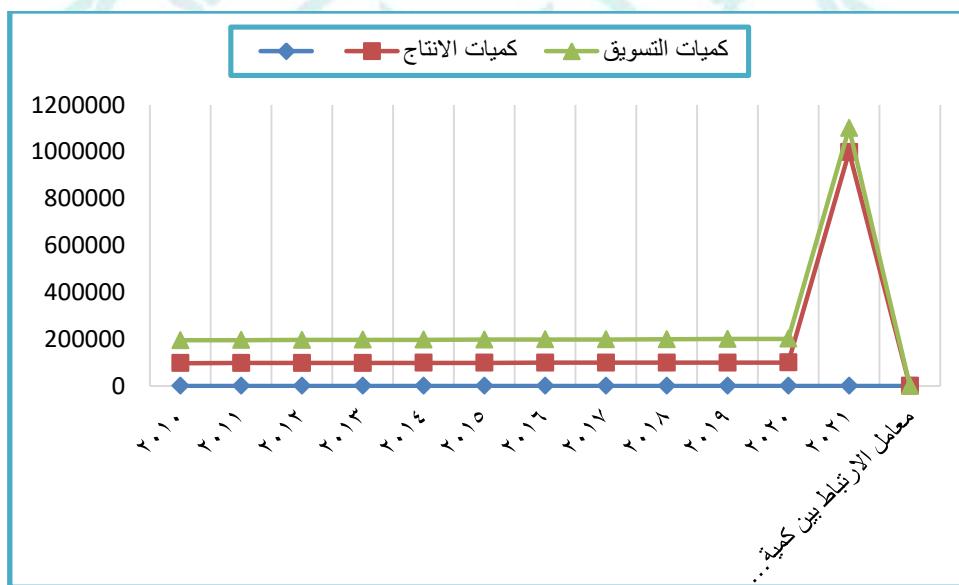
القيم	كميات التسويق	القيم	كميات الانتاج
98000	حد أدنى	97200	حد أدنى
101500	حد أعلى	999000	حد أعلى
1185.415	الانحراف المعياري	248903.7	الانحراف المعياري
معامل الارتباط بين كمية الانتاج وكمية التسويق			0.504669

المصدر : spss بالاعتماد على الجدول (٤).

يمثل الجدول (٤) معدل الارتباط بين الانتاج والتسويق وتشير قيمة هذا المعامل على أنها معنوية عند مستوى %٥٠ وهذا يعني أن المؤسسة تعاني من مشكلات في الانتاج والتسويق وأنها تصرف ماتنتجة بشكل طردي وأن قيمة الانحراف المعياري

المؤشرة أَزاء كلِّ مِنْهُما مَاهِيَّا لَا دَلِيلَ وَأَضَحَّ عَلَى تَذبذبِ الانتاجِ والتسويقِ كَمَا وَضَحتَ ذَلِكَ القيمةُ الْعُلَيَا وَالدُّنْيَا لِكُلِّ الْمُتَغَيِّرِينَ وَهَذَا يَتَضَعُّ منْ خَلَالَ التَّغْييرِ الزَّمْنِيِّ لِكُلِّ مِنْ الانتاجِ والتسويقِ مِنْ خَلَالَ الشَّكْلِ (١) الَّذِي يَوْضُعُ نَتْجَيَّةَ حَتْمِيَّةَ لِلتَّقْبِيلَاتِ الَّتِي خَصَّعَ لَهَا الانتاجِ والتسويقِ وَهَذَا فَيَقْرَبُ إِلَى تَوقُّفِ الانتاجِ فَإِنْ هَذَا الْأَمْرُ مُنْطَقِيًّا وَأَوْلَى ثَانِيًّا لِنَهَاكَ مِنْ بِيَانَاتِ تَمَثُّلِ السِّيَاسَةِ التَّخْزِينِيَّةِ وَبِالْتَّالِي أَسْفَرَتْ عَنْ تَغْيِيرَاتِ فِي مَعَالِمِ الانتاجِ والتسويقِ .

مخطط (١) الانتاج والتسويق في منطقة الدراسة .



المصدر : بِالاعتمادِ عَلَى بِيَانَاتِ الْجَدْوَلِ (٤) .

٥: المشاكل والمعوقات التي تعاني منها صناعة طحن الحبوب في مدينة الناصرية .
تواجه الأنشطة الصناعية كثير من المشكلات والمعوقات كغيرها من الأنشطة الاقتصادية سواء كانت اقتصادية أو مشكلات تسويقية والتي تؤثر على مستوى الانتاج كما ونوعاً وهذا سوفسلط الضوء على المشكلات والمعوقات في صناعة طحن

الحبوب في مدينة الناصرية ، وبالرغم من نجاح هذه الصناعة فإنها تعاني من عدة مشاكل تعرقل عملية الانتاج والتسويق لذا تطلب الدراسة ايجاد الحلول المناسبة والتتوسع المستقبلي لكون الصناعة من الصناعات الغذائية التي تساهم في تحقيق الامن الغذائي للسكان وللدولة بشكل عام .

المشاكلات والمعوقات التي تواجه طحن الحبوب (صناعه الطحين) .

١-٥: مشكلة المادة الأولية : تعد هذه المشكلة من أهم مشكلات طحن الحبوب (صناعه الطحين) في مدينة الناصرية اذ وضحت الدراسة الميدانية أن المادة الأولية هي المرتكز الأساس لعملية صناعه الطحين وهو المرتكز الأساس لصناعه كافة المواد الغذائية و يتضح لنا أن التجهيز للمادة الأولية هي لثمانية أشهر فقط ويتم سد النقص خلال السنوات القادمة اي كل ٤٠ يوم يتم التوزيع وأن الكميات المجهزة للمطاحن (٨١٠٠ طن) كل شهر في مدينة الناصرية وأن الحنطة المجهزة أغلبها حنطة مستوردة ومحليه بنسبة ٢٠% في حين المستوره ١٠٠% وهذا ينعكس على جودة الطحين المجهز في منطقة الدراسة اذ يتضح لنا من خلال الدراسة الميدانية أن مشكلة المادة الأولية شكلت نسبة ١٠٠% من انتاج مطاحن الحبوب للقطاعين وتعد من اكبر المشاكلات في منطقة الدراسة اذ تكون المادة متوعه وليس من مصدر واحد وهذا يؤدي الى رداءة النوعية وتعفن جزء منها (١٢) .

٢-٥: مشكلة الأيدي العاملة والتسويق : يعد استخدام الأيدي العاملة من الضروريات المهمة لا تمام عمليات الانتاج والتي تساهم مساهمه فعالة في كافة القطاعات وبشكل مباشر وأن صناعه طحن الحبوب تتميز بقلة الأيدي العاملة كون المطاحن تعمل على نظام آوتوماتيكي للطحن اذ تحتاج الى ايدي عاملة قليلة للتشغيل ومراقبة سير العملية وبحسب متطلبات العمل ونوع المطحنة وعدد اقسامها اذ تراوح عدد العمال من ٢٥ الى

٣٥ عامل لكل وحدة انتاجية حتى أن صاحب المعامل يشغل كافة الأعمار وهنا تكمن المشكلة أذ استخدم أعمار دون سن العمل مما سبب تلماً في العمل بسبب ضعفهم الجسدي وأمام مشكلة التسويق فهذا يتوقف على المشاكل الفنية التي تصيب العملية الانشائية أو قد يكون توقف خط للإنتاج يؤثر على تسويق مادة الطحين إلى المستهلك بسبب قلة التجهيز بالكهرباء للوحدات في المعامل أو بسبب ظروف مناخية وهذا يؤثر في نمو الصناعة وتطورها كذلك قلة المنافذ بالتجهيز لمادة الطحين بسبب أغلاق الطرق المؤدية لها وفي كثير من الأحيان تصبح مناطق الانتاج هي مناطق تجهيز مباشر بسبب الوضع السياسي الراهن والمضطرب في منطقة الدراسة^(١٣)

٣-٥: المحددات البيئية : من أهم المشاكل التي تواجه العملية الصناعية هي أن أجواء الطحن تكون في أجواء مغلقة وعدم توفر ضوابط لتقليل من نسبة الغبار أثناء الطحن كذلك عدم اعطاء الموافقات لا أصحاب المعامل أن موقع المطاحن يجب أن لا يكون في المناطق المنخفضة فيؤثر على المناطق السكنية المجاورة كذلك يجب أن يخضع أصحاب معامل طحن لمادة الطحين إلى المحددات البيئية وأجراءات الصحة والسلامة والالتزام بها^(١٤).

من خلال دراسة صناعه طحن الحبوب في مدينة الناصرية والتعرف على تطورها وأهميتها توصلت الدراسة إلى مجموعه من النتائج وهي :

الاستنتاجات:

- ١- تبين أن صناعه طحن الحبوب تعاني من مشاكل أهمها المادة الخام .
- ٢- أتضح من خلال الدراسة الميدانية أن صناعه طحن الحبوب من الصناعات التي تحتاج إلى رؤوس أموال ضخمة وأنها تتسم بقلة الآيدي العاملة مقارنة مع الصناعات الأخرى .

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

٤- ريادة القطاع الخاص في مجال صناعه طحن الحبوب وعدم دخول القطاع العام في مجال المنافسة إذا استحوذت معامل طحن ضامن الغزال الأهلية على جودة وأنتاج الطحين على المعامل الحكومية .

المقترحات :

١- تحديد المواقع النموذجية لا قامة معامل الطحن من قبل المختصين في وزارة التجارة وذلك لتحقيق المساواة الاجتماعية .

٢- العمل على تطوير وتوفير الآيدي العاملة من خلال فتح مراكز تطوير في كافة المجالات الفنية ولتحسين نوعية الانتاج .

٣- إيجاد آلية لنقل الحبوب ومعالجة مشكلة التسويق إلى الوكالات والتوزيع يكون شهري وليس كل ٤٠ يوم .

٤- توفير تسهيلات لا أصحاب مطاحن الحبوب من أجل نقل المادة الخام والمنتج من الأساليو إلى مناطق الاستهلاك .

المصادر :

١- محمد أزهـ السمـاـك جـغرـافـيـة الصـنـاعـه بـمنظـورـ مـعاـصرـ ، اليـازـوريـ ، ٢٠١١ .٥٢

٢- عبد الرزاق عثمان ، دراسة النشاط الاستثماري للصناعات الغذائية في أربيل ، رسالة ماجستير ، جامـعـهـ صـلاحـ الدـينـ ، كـلـيـةـ الـادـارـةـ وـالـاقـتصـادـ ، ٢٠٠٢ . ١٠

٣- نوري خليل البرازي ، الصناعة ومشاريع التصنيع في العراق ، مطبعه النهضة، بغداد، ١٩٦٧ ، ص ٢.

٤- طالب خلف الدليمي ،الصناعات الغذائية في محافظة الأنبار وأمكانيات تطويرها

، أطروحة دكتوراه ، جامعه الأنبار ، كلية التربية للعلوم الإنسانية ، ٢٠١١ ،

. ٢٢ ص.

٥- محمد أزهار السمّاك ، عباس علي التميمي ، أسس جغرافية الصناعة وتطبيقاتها

، مديرية دار الكتب للطباعة والنشر ، جامعه الموصل ، ١٩٨٧ ، ص ٨٥ .

٦- جمهورية العراق ، وزارة الصناعة والمعادن ، التنمية الصناعية ، قسم الصناعات
الغذائية ، بيانات غير منشورة ، ٢٠١٩ .

٧- مقابلة مع المهندس علي الياسري ، قسم الصناعات الغذائية ، سأيلو الناصرية ،

٢٠٢٢/٣/١

العاشرة صباحاً .

٨- مقابلة مع المهندس حيدر ، رئيس حرفين ، مطحنة سومر الحكومية ، بتاريخ

٢٠٢٢/٣/١

٩- جمهورية العراق ، وزارة التخطيط ، الجهاز المركزي للاحصاء ، 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 ،

٣/٤/٢٠٢٢

١٢. الدراسة الميدانية للباحثة ، الى وحدات طحن الحبوب ، بمدينة الناصرية ، ٢٠٢٢

١٣. المصدر نفسه .

١٤. المصدر نفسه .

١٥. المصدر نفسه .