

التحليل المكاني للمخابز وتباين دورها الإنتاجي في مدينة الأبيار للفترة عام 2000م- 2023م ، دراسة في الجغرافية الاقتصادية

أ. محمد علي مرسال سليمان¹
1.محاضر مساعد بقسم الجغرافيا كلية الآداب والعلوم الإبيار جامعة بنغازي

DOI: <https://doi.org/10.37376/ajhas.vi3.7231> تاريخ النشر: 16/03/2025 تاريخ القبول: 12/10/2024 تاريخ الاستلام: 15/08/2024

الملخص:

تناولت هذه الدراسة موضوع المخابز من حيث العدد والتوزيع والتباين بين الأحياء في مدينة الأبيار، ولا سيما في الفترة المحددة للدراسة، التي عانت فيها المدينة من مشكلات عديدة أدت إلى نقص الخبز وارتفاع سعره في المدينة، ما اضطر السكان إلى الوقوف أمام المخابز لساعات طويلة، وكذلك عدم توفر الخبز في الأسواق، وقد بينت هذه الدراسة عدد المخابز في المدينة التي بلغت حوالي 30 مخبزاً ترجع ملكيتها إلى القطاع الخاص، وكذلك أوضحت الدراسة مصادر الحصول على الدقيق لهذه المخابز، والكميات التي تنتجها من رغيف الخبز، وكذلك كميات الدقيق المستهلكة يومياً، وهي تتفاوت من مخبز إلى آخر، وهي تبدأ من قنطار 1-2 قنطارين إلى 3-4 قناطير دقيق يومياً، وأن قنطار الدقيق ينتج حوالي 1600 رغيف.
الكلمات المفتاحية: التحليل المكاني، المخابز، تباين، الإنتاجي.

Spatial Analysis of Bakeries and Variations in Their Production Roles in the City of Al-Abyar from 2000 to 2023: A Study in Economic Geography

Mr.Mohammed Ali Marsal Suleiman¹

1-Assistant lecturer in the Department of Geography, Faculty of Arts and Sciences, Al-Abyar University of Benghazi, Mohammed.sulayman@uob.edu.ly

Abstract:

This study addressed the issue of bakeries in terms of number, distribution and variation between neighborhoods in the city of Al-Abyar, especially during the period specified for the study, during which the city suffered from many problems that led to a shortage of bread and a rise in its price in the city, which forced residents to stand in front of bakeries for long hours, as well as the unavailability of bread in the markets. This study showed the number of bakeries in the city, which amounted to about 30 bakeries owned by the private sector. The study also explained the sources of obtaining flour for these bakeries, the quantities of loaves of bread they produce, as well as the quantities of flour consumed daily, which vary from one bakery to another, starting from 1-2 quintals to 3-4 quintals of flour daily, and that a quintal of flour produces about 1600 loaves.

Keywords: spatial analysis, bakeries, variation, productivity

Copyright©2024 University of Benghazi.

This.open.Access.article.is Distributed under a CC BY-NC-ND 4.0
licens



Scan QR & Read Article Online.



مقدمة

إن أيّ تغيير أو تبديل في الخام الطبيعي الذي يحصل عليه الإنسان من تعامله مع الموارد الزراعية والحيوانية أو المعدنية، يحدث فيها تغييرٌ في التركيب الميكانيكي أو الكيميائي، ويتم ذلك بواسطة عمليات بسيطة أو معقدة تدخل ضمن تعريف حرفة الصناعة؛ نظرا لأهمية الصناعات الغذائية في الإسهام في تحقيق هدف الأمن الغذائي، بتكاملها مع قطاع التنمية الزراعية ولترابطها بتصنيع فائض الاستهلاك المباشر من المحاصيل الزراعية، خاصة القمح والشعير، حيث تقوم بتنظيم المعروض منها في مواسم إنتاجها لتحقيق استراتيجية الاكتفاء الذاتي من مادة الخبز، وتغطية الاحتياجات المحلية للسوق من منتجات المخابز، و تطوير صناعة الخبز بإقامة مخابز نصف آلية ذات إنتاجية تتناسب مع حجم الاستهلاك في مراكز الاستهلاك بالمدينة.

وفي السابق استعمل الكثير من العائلات المطاحن العامة التي توجد في كل مدينة تقريبا في ذلك الوقت، حيث كان دقيق (الفارينة) غاليّ السعر أثناء حقبة الاستعمار الإيطالي في ليبيا، فكان الناس يحملون البذور إلى هذه المطاحن لاستخراج الدقيق وسدّ حاجاتهم منه (أسامة خدير، 2020، ص2)

وكانت أرغفة الخبز تعرض في مكان يسمى (دكاكين الخبز) في المدن، وكان هناك الخبز الأبيض والأسمر، وبعد تحسن الحالة المادية للعائلات الليبية، ودخول الكهرباء في البيوت تقريبا انتشر استعمال الأفران الكهربائية والأفران التي تستخدم الغاز، لتختفي معالم صناعة الخبز القديمة، ومع دعم الحكومة لسعر الدقيق وتحسن الأحوال المادية للمواطن ازداد عدد المخابز والأفران الحديثة التي تنتج الخبز والحلويات، وأصبحت المخابز أحد الأنشطة الاقتصادية، وأحد مصادر الدخل عند بعضهم، في حين كانت ولا تزال حرفة تُتوارث عند بعضهم الآخر، ومصدر رزقٍ إلى يومنا هذا، وقد شهدت المدينة ازديادًا في عدد المخابز، سواء كانت الحديثة أو التقليدية، وخاصة في ظل الاستفادة من الدعم المقدم لها من الدولة في سعر الدقيق، وقد أصبح نشاط المخابز في تطور مستمر، فاتجهت إلى صناعة الحلويات والمعجنات، وصاحب ذلك ارتفاع سعر رغيف الخبز، وخاصة في حالة عدم توفره في السوق؛ ما أدى إلى ارتفاع سعره أو عدم الحصول عليه.

أسباب اختيار الموضوع:

- 1- النقص الحاد أو التذبذب في صناعة الخبز بشكل مستمر.
- 2- تسليط الضوء على عدد المخابز داخل المدينة ومدى كفايتها.
- 3- التعرف على المشكلات التي تعوق عمل المخابز.
- 4- معرفة ملكية المخابز في المدينة والجهات التي تقدم لها الدعم.

أهمية الدراسة:

تبرز أهمية الدراسة في التعرف على التوزيع الجغرافي للمخابز في منطقة الدراسة، ومحاولة معرفة نوع الإنتاج في المخابز كافة، وكذلك معرفة كميات الإنتاج لكل مخبز، والخدمات التي يقدمها، حيث إن إنتاج المخابز لم يعد يقتصر على إنتاج الخبز، بل اتجهت بعض المخابز إلى أنشطة أخرى مختلفة، وخاصة المخابز الحديثة، ومن جهة أخرى التعرف على عدد المخابز التي تعمل بشكل فعلي، وتمييزها عن غيرها من المخابز.

أهداف الدراسة:

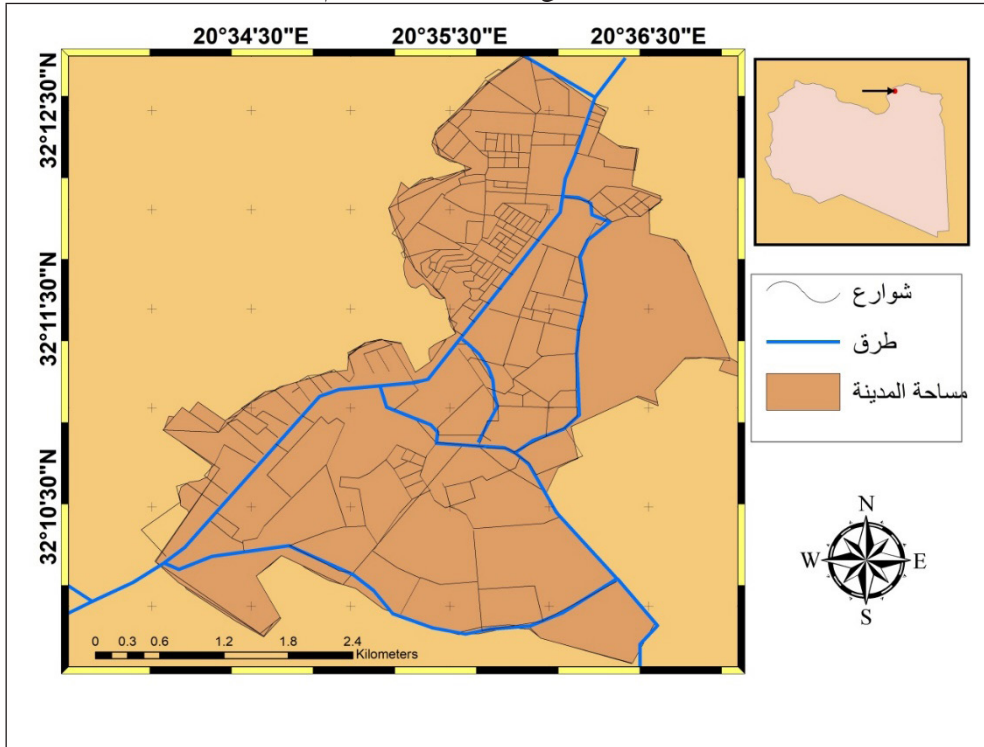
- 1 - التعرف على قدرة المخابز على تقديم الخدمات الكافية للمستهلك.
- 2- التعرف على أسباب نقص الخبز بالمدينة.

- 3- معرفة كمية الإنتاج اليومي للمخابز داخل المدينة.
- 4- التعرف على نوع العمالة العاملة في المخبز.
- 5- محاولة وضع خطة عمل للمخابز على فترات طول اليوم للحد من نقص الخبز.
- 6- مساعدة أصحاب القرار وجهات الاختصاص على تنظيم المخابز على أساس جغرافي داخل أحياء المدينة.
- 7- التعرف على التطور التاريخي للمخابز في منطقة الدراسة.
- 8- التوعية لاتباع أسباب السلامة المهنية والصحية داخل المخابز.

منطقة الدراسة:

تقع مدينة الأبيار شرق مدينة بنغازي بحوالي 60 كم تقريبا، وتبعد عن مدينة المرج حوالي 40 كم تقريبا، وتقع بين دائرتي عرض 32.12.30، و 32.10.30 شمالا، وخطي طول 20.33.30 و 20.38.30 شرقا. وتقدر مساحة المدينة بحوالي 11645 كم²، ويبلغ امتداد المدينة من الشرق إلى الغرب حوالي 6.05 كم، و يقدر عرض المدينة من الشمال إلى الجنوب حوالي 4.3 كم، بينما يتضمن محيط المدينة وكتلتها العمرانية حوالي 26.1 كم²، كما هو مبين في الشكل رقم (1)

شكل (1) موقع منطقة الدراسة 2023 م



المصدر: من إعداد الباحث ، اعتمادا على Google Earth، نظم المعلومات الجغرافية Gis.

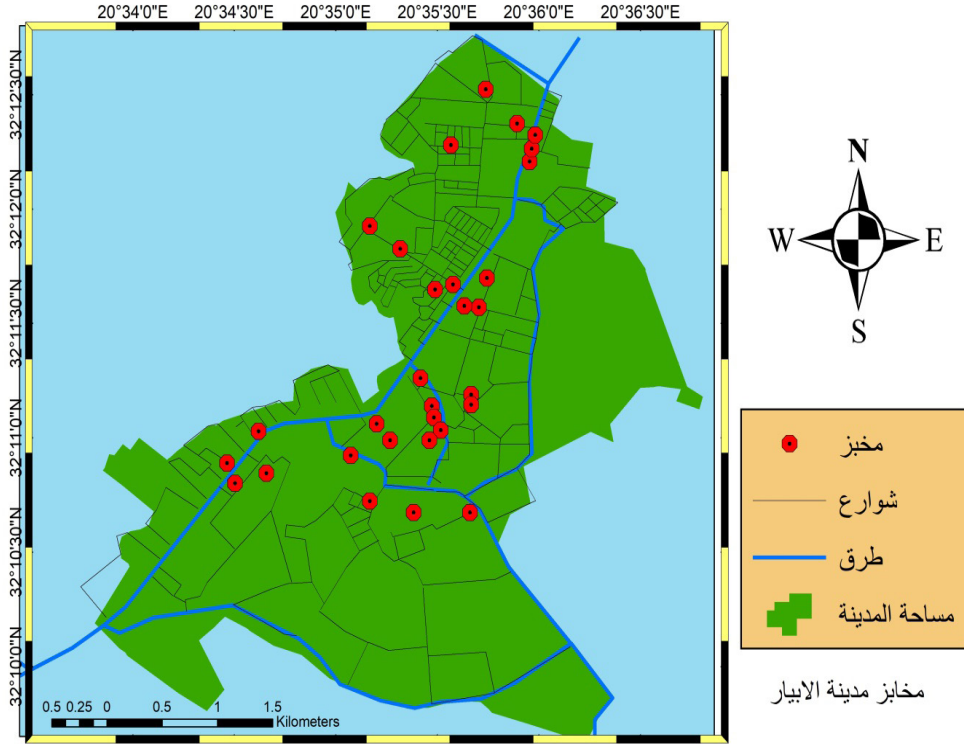
مشكلة الدراسة:

حددت مشكلة الدراسة في التحليل المكاني للمخابز، وتباين دورها الإنتاجي ، وسد حاجة المستهلك

بالمدينة ، حيث عانت المدينة من نقص حادّ في الخبز الذي يعدّ سلعة يومية أساسية للسكان ، ومن هنا يمكن طرح عدة تساؤلات:

- ما التوزيع الجغرافي للمخابز بالمدينة؟
- ما الأسباب التي أدت إلى نقص الخبز وارتفاع سعره؟
- ما المشكلات التي تواجهها المخابز في المدينة؟

الشكل (2) توزيع المخابز في منطقة الدراسة



المصدر: من إعداد الباحث اعتمادا على Google Earth ، ونظم المعلومات الجغرافية Gis.

منهجية الدراسة :

اعتمدت الدراسة على المنهج الوصفي التحليلي المرتبط بالتحليل المكاني للمخابز، وكذلك المنهج الموضوعي لإبراز الظاهرة المدروسة. وكذلك اعتمدت الدراسة على أسلوب الحصر الشامل لجميع المخابز بدلا من العينات، وكذلك الزيارات الميدانية والمقابلات الشخصية.

الدراسات السابقة

دراسة المصلي (2004م) حول تقويم الوضع الحالي لصناعة الخبز في اليمن والآفاق المستقبلية، التي أكدت على أهمية تفعيل دور الرقابة للتأكد من الوضع الصحي للأفران والعاملين فيها.

دراسة (السديقي:2005م) تناولت الدراسة المطاحن والمخابز في مدينة طنطا، حيث ركز البحث على

المطاحن وصناعة الخبز من حيث دراسة المطاحن والمخابز، وقد ركز الباحث على دراسة تطور صناعة الخبز وتوزيعه وتوطينه، والتركيب الحجي للمخابز في المدينة.

دراسة (عزاز:2006م) صناعة الخبز في حي المطرية، وركز الباحث على دراسة العوامل المؤثرة في صناعة الخبز، ثم توزيع المخابز وإنتاجها.

دراسة (المعداوي:2006م) عن إنتاج الخبز في محافظة كفر الشيخ دراسة في جغرافية الإنتاج، وركز البحث على دراسة العوامل المؤثرة في إنتاج الخبز، ثم توزيع المخابز، ثم إنتاج الخبز، وأشارت الدراسة إلى مشكلات الخبز في المحافظة، وأثبتت الدراسة أن إنتاج الخبز المدعوم غير صالح للاستخدام اليومي.

دراسة (الحبيشي:2011م) عن صناعة الخبز في مكة المكرمة دراسة في الجغرافية الاقتصادية، وركز البحث على دراسة العوامل المؤثرة في إنتاج الخبز، ثم توزيع المخابز، وأشارت الدراسة إلى مشكلات الخبز بمدينة مكة المكرمة.

جدول (1) كشف توزيع الدقيق على المخابز العاملة في مدينة الأبيار 2020-2023

ت	اسم المخبز	الكمية	الموقع
1	علآم عبدالستار	380	حي المصنع
2	صالح الصالحين	380	الأندلس
3	ناجية محمد	380	قرب مدرسة عقبة
4	سعاد سلام	380	الأندلس
5	سعد مرعي	320	الطريق الدائري
6	مستورة اصميدة	380	قرب مسجد خزيمة
7	إدريس عثمان	380	وسط السوق
8	محمد خليفة	380	وسط السوق
9	فوزي محمد	380	وسط السوق
10	موسى بوراوي	380	طريق الفيتورية
11	علي سعيد	380	حي الصومعة
12	ناصر فرج	380	خلف مدرسة عقبة
13	عبدالرحيم اسويلم	320	الطريق الرئيسي
14	جمعة سعد	320	السوق
15	أحمد سليمان	380	حي الزهراء
16	عبدالسلام سعد	380	السوق الفوقي
17	أحمد الكاسح	380	حي الصومعة
18	أسماء عمر	260	الأندلس
19	عبدالباسط سويلم	320	حي الردماني
20	وليد مجيد	320	خلف المستشفى
21	صلاح عبد الدائم	380	حي الصومعة
22	سليمان الرويعي	380	خلف المستشفى
23	عبدالرازق رحيل	380	حي الردماني

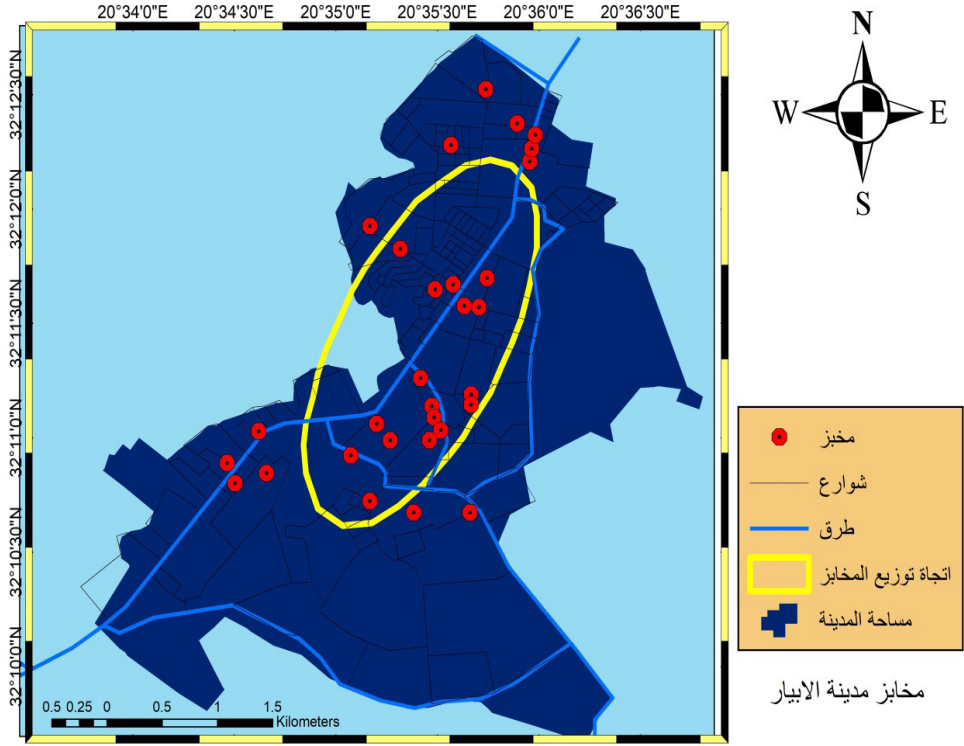
24	محمود الشريف	380	السوق الفوقي
25	عوض محمد	320	الشعبية
26	عبدالكريم سعيد	320	حي الحدائق
27	يوسف سالم	260	الردماني
28	جاءالله أحمد		الشعبية
29	مروة عيسى		الحدائق
30	فرج فضل		الطريق الرئيسي

لقد تبين من خلال الدراسة الميدانية أن عدد المخابز في منطقة الدراسة حوالي 30 مخبزاً، وأن هذه المخابز هي ملكية خاصة ، ولكنها تعمل وفق رخص تجارية تابعة لمراقبة الاقتصاد في المدينة ، التي بدورها تقوم بتوفير الدقيق للمخابز بسعر مدعوم ، وفقاً لمعايير وشروط تحددها المراقبة ، وتقوم مراقبة الاقتصاد بتوزيع الدقيق على المخابز كل حسب القيمة والكمية المتفق عليها ، وهي تبدأ من 260 كيس دقيق ، وتصل إلى 380 كيساً ، وهذه المخابز لا تدخل الخدمة جميعها ، بل هناك 27 مخبزاً يعمل ، و 3 مخابز متوقفة عن العمل ، ولا تعمل بشكل يومي منتظم ، فبعضها يعمل عند توفر الدقيق المدعوم ويتوقف عند نفاذ الكمية ، وبعضها الآخر يعمل ويلجأ إلى شراء الدقيق من السوق الموازية عند نفاذ الكمية ، ولكن بسعر مرتفع؛ ما يترتب عليه ارتفاع سعر رغيف الخبز ، وهذا بالإضافة إلى أسباب أخرى تعوق إنتاج المخابز؛ ما يؤدي إلى نقص رغيف الخبز أو عدم توفره.

ومن خلال الدراسة تبين أن المخابز تنقسم إلى نوعين، وجميعها تعد من المخابز الحديثة، فالنوع الأول المخابز التي تتبع لمراقبة الاقتصاد، والتي تنتج الخبز المتعارف عليه مهما كان نوعه أو شكله، والنوع الثاني هو ما ظهر حديثاً، وهي المخابز الخاصة التي لا تتبع أي جهة، وهذه المخابز قد تغير فيها إنتاج الخبز، واتجهت إلى صناعة أنواع أخرى من الخبز والخبيز، بالإضافة إلى إنتاج معجنات أخرى بأنواع مختلفة، ما جعل هذه المخابز تتنافس فيما بينها على جودة الإنتاج.

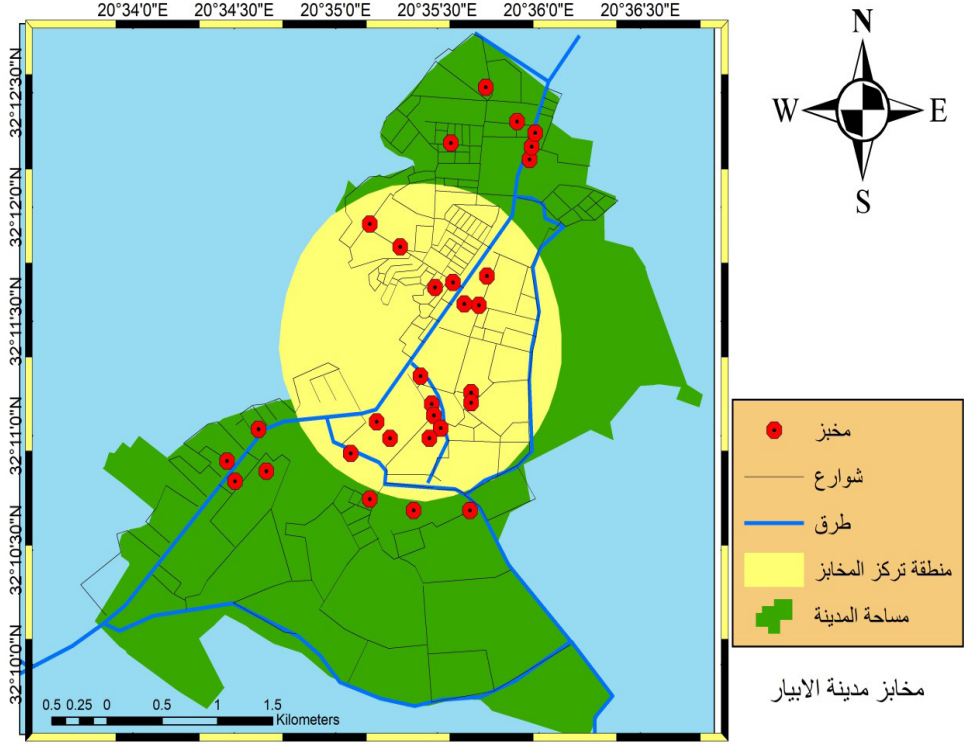
ومن خلال الدراسة الميدانية والوقوف على مواقع المخابز في منطقة الدراسة اتضح أن التوزيع الجغرافي للمخابز هو توزيع عشوائي وغير مخطط له، وأن هذا التوزيع يعد غير عادل بالنسبة إلى منطقة الدراسة، حيث اتضح أن هناك أحياء يوجد بها عدد كبير من المخابز ، وأحياء يوجد بها مخبز أو اثنان ، وأن هناك أحياء حديثة لا يوجد بها مخابز ، وأن أغلب المخابز تتركز في منطقة وسط السوق، وعلى الرغم من أن معظم المخابز توزع الخبز على المحلات التجارية ، فإن مشكلة نقص الخبز لا تزال مستمرة ، ومشكلة اصطافاف المواطنين والأزدحام موجودة ، وهذا يدل على وجود مشكلة في إنتاج رغيف الخبز.

الشكل (3) اتجاه توزيع المخازن في المدينة



المصدر: من إعداد الباحث اعتمادا على Google Earth ، ونظم المعلومات الجغرافية Gis.

الشكل (4) منطقة تركيز المخابز في المدينة



المصدر: من إعداد الباحث اعتمادا على Google Earth ، ونظم المعلومات الجغرافية Gis.

الإنتاج:

أظهرت الدراسة أن المخابز تستخدم في اليوم من 3-4 قناطر دقيق يوميا ، على فترة واحدة صباحا أو مساء ، وخاصة في المخابز العادية التي تحصل على دعم من مراقبة الاقتصاد ، وأن قنطارا واحداً من الدقيق ينتج حوالي 1600 رغيف ، وذلك حسب حجم الرغيف، وإذا ما قمنا بجمع 4 قناطر دقيق يوميا فإن الإنتاج اليومي للمخبز الواحد حوالي 6400 رغيف، بينما تختلف المخابز في القدرة الإنتاجية كـ حسب حجم وقدرة المخبز، وهناك مخابز تستخدم في اليوم من 1-2 قنطار، ولا يقتصر هذا الإنتاج من الخبز على المواطنين ، بل إن هناك عدة جهات تستهلك الخبز بشكل كبير في المدينة ، هي المؤسسات التعليمية ، والمستشفيات ، والثكنات العسكرية ، وهناك عدة عوامل أخرى تؤثر على الإنتاج ، منها انقطاع التيار الكهربائي ، وكذلك نقص الوقود المشغل ، ونقص المادة الخام ، وتأثير المناطق المجاورة لمنطقة الدراسة.

القوى العاملة:

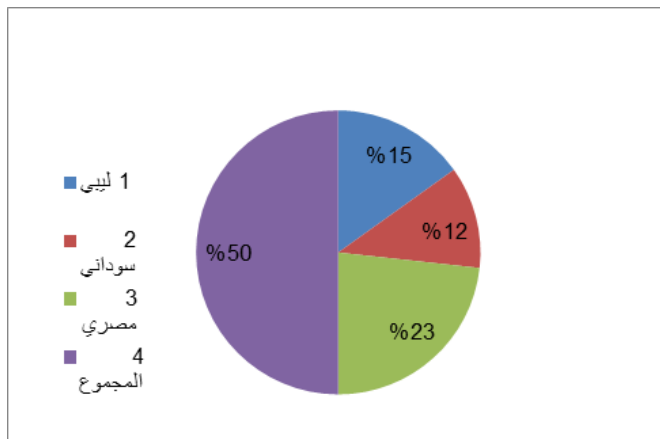
إن توفر القوى العاملة في أي مشروع تعدّ من أسباب نجاح المشروع واستمراره، وخاصة إذا كانت القوى العاملة من العمالة المدربة أو الماهرة التي تستطيع الإنتاج الأفضل على جميع المستويات ، وخاصة عندما تكون الأيدي العاملة من العمالة المحلية الوطنية على غير العمالة الوافدة ، وخاصة في بعض المشاريع ، ومن خلال هذه

الدراسة تبين أن صناعة الخبز في المنطقة أغلبها تعتمد على العمالة الوافدة أكثر من العمالة المحلية التي يقتصر دورها على توزيع الإنتاج على المحلات التجارية فقط ، أو الإشراف على المخابز ، بينما جميع مراحل الإنتاج في المخابز تشغلها العمالة الوافدة ، من عجن أو تخمير أو فرن أو بيع داخل المخبز ، وقد اختلفت جنسيات العمال من مخبز إلى آخر ، فهي في الأساس تعتمد على العمالة المصرية و العمالة السودانية ، وهما أكثر الجنسيات التي تعمل في المخابز ، ولعل من أهم المشكلات التي تعوق عمل المخابز وتذبذب إنتاجها هو اعتمادها على العمالة الوافدة ، وما يتعرضون له من مشكلات ، وكذلك قضاء العطلات للسفر إلى بلدانهم ، ما يؤدي إلى إغلاق بعض المخابز .

جدول (2) العمالة داخل المخابز

ت	ليبيون /أجانب	العدد	%
1	ليبي	65	30.25
2	سوداني	50	23.25
3	مصري	100	46.5
4	المجموع	215	100

الشكل (5) يوضح نسبة العمالة الأجنبية والمحلية في المنطقة



النتائج:

- 1- أظهرت الدراسة أن 90% من المخابز تنتج الخبز العادي، بينما 10% من المخابز تنتج الخبز والمعجنات الأخرى، وهي المخابز الحديثة.
- 2- تبين من خلال الدراسة أن التأخير في وصول اعتمادات الدقيق أثر سلباً على الإنتاج وارتفاع سعر الخبز.
- 3- تبين أن القدرة الإنتاجية للمخابز هي ما بين 3-4 قناطر دقيق يوميًا.
- 4- أوضحت الدراسة أن توزيع المخابز ظهر بصورة عشوائية.
- 5- أكدت الدراسة أن لنقص الطاقة تأثيراً سلبياً على الإنتاج.

التوصيات:

- 1- إعادة توزيع المخابز على أحياء منطقة الدراسة.

2- دعم المخابز بشكل مستمر بالمواد الخام والمحروقات.

3- تنظيم وقت عمل المخابز ، وذلك على فترات صباحاً ومساءً.

4- مراقبة جودة الإنتاج ، ورفع مستوى عمل المخابز.

5- تخصيص مخابز للجهات العامة ومخابز للمواطنين.

المراجع والمصادر

1- الحبيشي ،سناء صالح ، صناعة الخبز في مدينة مكة المكرمة دراسة في الجغرافية الاقتصادية ، مجلة جامعة أم القرى للعلوم الاجتماعية ، المجلد الرابع ، العدد الأول ، ديسمبر 2011.

2- السديمي ، محمد ذكي حامد ، المطاحن والمخابز في مدينة طنطا دراسة في جغرافية الصناعة، مجلة مركز البحوث الجغرافية والكارتوجرافية ، العدد السابع ، 2005م.

3- المصلي ، محمد سالم ، تقويم الوضع الحالي لصناعة الخبز في اليمن والآفاق المستقبلية ، هيئة البحوث الزراعية ، 2010.

4- خدير ، أسامة مسعود ، التحليل المكاني للمخابز وتباين دورها الإنتاجي في سد حاجة الاستهلاك المحلي بمدينة الزاوية 2000-2015م ،رسالة ماجستير غير منشورة ، جامعة الزاوية ، كلية الآداب ، قسم الجغرافيا ، 2020م.

5- مراقبة الاقتصاد بلدية الأبيار ، بيانات غير منشورة، 2022م.

6- مقابلة شخصية مع مسؤول في قطاع مراقبة الاقتصاد بلدية الأبيار ، 25/مايو/2023م، الساعة 12:00م.

7- مقابلات شخصية مع بعض أصحاب المخابز في المدينة.