

صناعة الخبز في مدينة سوران (دراسة في جغرافية الصناعة)

م.د. أمانج أحمد حمد أمين

أ.م.د. احمد جليل اسماعيل

جامعة سوران
كلية الاداب
قسم الجغرافيا

جامعة كويه
كلية التربية
قسم الجغرافيا

الملخص

إن أهمية النشاط الصناعي، مقارنة مع الأنشطة الاقتصادية الأخرى، تأتي من خلال إعطاء البنية المكانية سمات البعد المكاني، وذلك لأسباب عديدة منها: إن الصناعة من بين الأنشطة الاقتصادية الأكثر فعالية في الإقليم أو الحيز المكاني، إذ تتحرك وتتغير بمرونة وحرية أكثر من الأنشطة الأخرى سواء عند توافر عوامل توطنها ام عند عدم توافرها في ذلك المكان، فضلاً عن كونها مجالاً لتطبيق الاختراعات والابتكارات.

يهدف هذا البحث إلى دراسة المقومات الموضعية والموقعية المؤثرة في صناعة الخبز في مدينة سوران من خلال الاعتماد على عدد من المؤشرات الصناعية، والتعرف على التوزيع الجغرافي للمخابز ومدى ملاءمة التوزيع بالنسبة للسكان، ومن ثم قياس مدى تواجد هذه المؤشرات في الوحدات المكانية (الأحياء السكنية) لمنطقة الدراسة وتحديد أنماط توزيعها الجغرافي في المحلات السكنية والعمل على مقارنتها احصائياً (كمياً) من خلال الاستعانة ببعض الطرق والأساليب الكمية وتحديد قوة العلاقة بينهما ، وصولاً منا إلى توضيح كيفية انتشارها المكاني ودرجة تواجدها في الوحدات المكانية (المحلات السكنية).

من خلال هذه الدراسة تبين لنا أن معظم هذه العوامل الجغرافية تدعم وتساعد على قيام الصناعات الغذائية بشكل عام ومنها صناعة الخبز ولاسيما عاملي السوق وتوفر المواد الأولية بحيث تقوم بتوفير منتجات غذائية مختلفة لسكان المدينة خاصة والمحافظه بشكل عام، وهناك تباين واضح في نوعية انتاج المخابز بحيث أن غالبية الإنتاج (٣٣.٣٪) هي من الخبز الاعتيادي ونحو (٢٢.٢٪) من خبز اللواش، أي أنهما يستحوذان معا على أكثر من نصف أعداد المخابز في المدينة (٥٥.٥٪). فضلاً عن ذلك فهناك حالة عدم توازن مكاني بين التوزيع الجغرافي للمخابز والتوزيع النسبي للسكان على مستوى المحلات السكنية للمدينة، بحيث ان هناك (٨) محلات سكنية لا تتوفر فيها هذه الخدمات، وتعتمد على مخابز المحلات القريبة منها في سد حاجتها من الخبز، وتشكل نسبة سكانها (٢٤.٣٪) من سكان المدينة، وفي المقابل فهناك (٦) محلات سكنية تسيطر على قرابة (٤٠٪) من مخابز المدينة، وبنسبة سكان تصل إلى (٧.٨٪) من مجموع سكان المدينة.

المقدمة

يعدُّ توفير الغذاء من أولويات الاحتياجات اللازمة للسكان ونموه، وذلك لأنَّ رغيف الخبز من أهم عناصر الوجبة الغذائية للفرد ولاسيما محدودي الدخل، ولأهميته في حياة السكان فقد أولت حكومات كثير من الدول الاهتمام الكبير بهذا الموضوع وخاصة تلك الدول التي تعاني من صعوبة في توفير الخبز لمواطنيها بأسعار ملائمة، وتحرص على أن يكون سعر رغيف الخبز في متناول افراد المجتمع على اختلاف مستوياتهم المعاشية وطبقا للمواصفات العالمية.

كما يتمتع الخبز بأهمية خاصة في الدول النامية، إذ يعدُّ مفتاح الأمن الغذائي والسياسي، ولاسيما إذا ما عرفنا أنَّه يمد المستهلك (الإنسان) بقراءة (٧٠٪) من احتياجاته الحيوية من المواد النشوية والبروتينية، فضلا عن احتوائه على بعض المواد المعدنية كالحديد والزنك^(١) وقد ارتبطت مشكلة توفير الخبز في هذه البلدان بالزيادة المستمرة في عدد السكان ولاسيما سكان المناطق الحضرية التي تعتمد بالدرجة الأساس على المخازن والأفران في توفير احتياجاتها من الخبز على عكس المناطق الريفية التي تعتمد على العائلة نفسها في توفير الخبز المنزلي.

- أهمية الدراسة:

تظهر أهمية دراسة صناعة الخبز في مدينة سوران في جانبين:

أولهما: الجانب الأكاديمي، إذ يعد موضوع صناعة الخبز إحدى المواضيع الأساسية في جغرافية الصناعة، حيث تهتم بدراسة المقومات الموضعية (الموضع، المساحة، توفر الطاقة والوقود... الخ) و المقومات الموقعية (السوق، الأيدي العاملة، المود الاولية، رأس المال، ولنقل وغيرها من المقومات).

ثانياً: الجانب التطبيقي، يتمثل في كون الخبز يمثل القاسم المشترك في غذاء السكان بشكل عام وسكان منطقة الدراسة بشكل خاص، عليه فإنَّ رغيف الخبز صنف من السلع اليومية الضرورية جدا للسكان ويعد الاساس في هرم مستويات الحاجات الإنسانية، ولاننسى أيضا أن توطن هذه الصناعة يستقطب صناعات أخرى مثل صناعة الحلويات والمعجنات والبسكويت وصناعات حرفية أخرى.

- مشكلة الدراسة

تتلخص مشكلة الدراسة بأنَّ هناك تبايناً في الأنماط المكانية في توزيع المخازن في مدينة سوران، وهذا التباين لا يتناسب مع التوزيع النسبي لسكان المدينة، ومن ثم فقد خلق حالة عدم توازن مكاني في التوزيع الجغرافي لهذه المخازن داخل المدينة.

- فرضية الدراسة

تقوم هذه الدراسة على الفرضية الآتية:

١- يختلف التوزيع الجغرافي للمخازن في مدينة سوران تبعا لنوع المنتج والتوزيع النسبي للسكان في المحلات السكنية.

٢- هناك علاقة ارتباطية قوية بين تركيز الوحدات الصناعية وتنوعها والكثافة السكانية في منطقة الدراسة.

- اهداف الدراسة:

١- دراسة المقومات الموضعية والموقعية المؤثرة في صناعة الخبز في مدينة سوران.

- ٢- التوزيع الجغرافي للمخابز والتعرف على مدى ملاءمة التوزيع بالنسبة للسكان.
- ٣- التعرف على مدى تناسب أعداد المخابز مع التوزيع الجغرافي للسكان وكثافتهم السكانية داخل الاحياء السكنية لمنطقة الدراسة.

٤- منهجية الدراسة واساليبها:

اعتمدت الدراسة على المنهج التحليل الوصفي في دراسة مقومات صناعة الخبز، وتوزيعها الجغرافي في منطقة الدراسة، من خلال الاعتماد على الاحصاء الوصفي، فضلا عن اعتمادها على بعض الوسائل الكمية بهدف قياس مدى التوازن المكاني بين توزيع المخابز، والتوزيع النسبي للسكان، وكثافتهم في الاحياء السكنية لمدينة سوران .

وقد اعتمدت الدراسة على أسلوب الحصر الشامل لجميع منشآت صناعة الخبز(المخابز) والتي تنتج الخبز بمختلف أنواعه بدلاً من أسلوب العينة، وذلك نظراً لأهمية الموضوع، وقلة الدراسات الجغرافية التي تخص مثل هذه المواضيع، إذ درست جميع الوحدات الإنتاجية (٤٥) مخبزاً من خلال الاعتماد على العمل الميداني وجمع المعلومات التي تخص وحدات هذه الصناعة في منطقة الدراسة.

- محاور الدراسة:

قسّم البحث إلى أربعة محاور أساسية فضلاً عن المقدمة والنتائج وكما يأتي:

- ١- التعريف بمنطقة الدراسة وموضوعها.
- ٢- مقومات صناعة الخبز في مدينة سوران.
- ٣- التوزيع الجغرافي للمخابز في مدينة سوران.
- ٤- التوازن المكاني بين التوزيع الجغرافي للمخابز والسكان في مدينة سوران.

١- التعريف بمنطقة الدراسة وموضوعها

١-١ التعريف بمنطقة الدراسة

تعد منطقة الدراسة إحدى المدن الكردية الواقعة في اقليم كردستان العراق، وتحتل مكانة ادارية مهمة، لكونها تمثل مركزاً لقضاء سوران والذي يعدّ إحدى أفضية محافظة أربيل، ويقع ضمن الأطراف الشمالية الشرقية منها مبتعداً عن مدينة أربيل مركز المحافظة بما يقارب (١٠٥) كم، وعن الحدود العراقية الايرانية بنحو (٧٥) كم، وقد شيّدت المدينة على طريق هاملتون الاستراتيجي(الطريق الدولي رقم ٢) والذي يربط اقليم كردستان العراق بالحدود الايرانية، وهذا ما اكسبها اهمية خاصة، وفضلاً عن ذلك فإنّ الخصائص الموضعية ذات الطابع السهلي جعلتها تنمو وتزدهر بشكل سريع، إلا أنّ إحاطتها بالجبال من أطرافها الأربعة شكل عائقاً طبيعياً حدّ من توسعها. تقع مدينة سوران ضمن منطقة الجبال الالتوائية المعقدة يحدها جبل زوزك (١٨٥٦) م من الشمال الشرقي، وجبل كورك (٢١١٧) م من الجنوب، وجبل هندرين (٢٥٩٣) م من الجنوب الشرقي، وجبل برادوست (٢٠٦٩) م من الغرب. ويمرّ نهر رواندوز من الأطراف الجنوبية من المدينة ونهر بالكيان في الأجزاء الغربية، ويبلغ متوسط ارتفاع المدينة (٦٨٨) متر عن مستوى سطح البحر^(١)، أما من حيث الموقع الفلكي فإنّ مدينة سوران تقع عند تقاطع دائرتي

عرض (٣٨.٣٦) شمالاً وخط طول (٤٤.٣٠) شرقاً الخارطة (١)، وتتكون المدينة من (٢٢) حياً سكنياً، وتبلغ مساحتها (١٦٣٤) هكتاراً^(٣).

٢-١ التعريف بصناعة الخبز

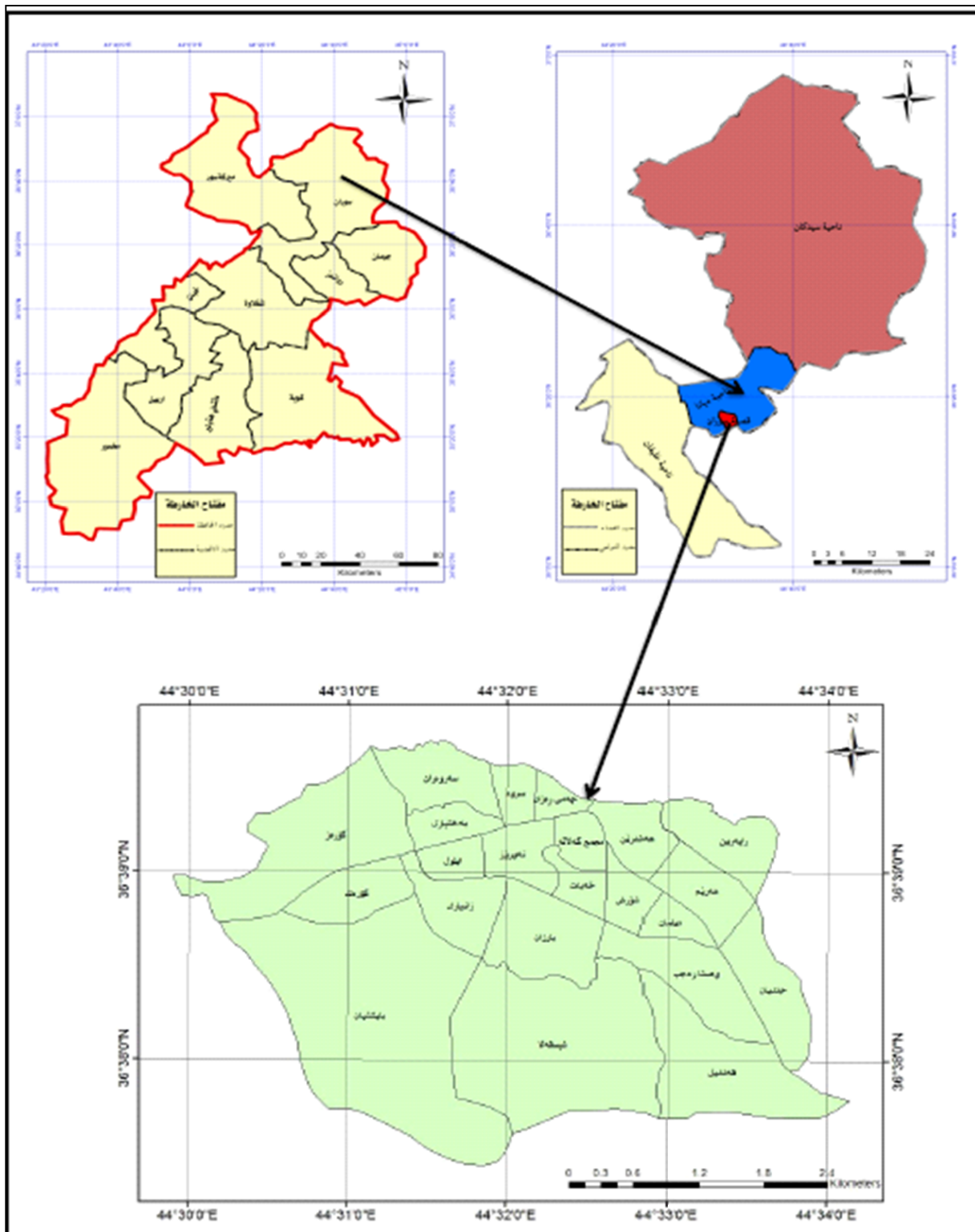
إنّ النشاط الصناعي مفهوم واسع يشير الى جملة من العمليات التي يقوم بها جماعة من الصناع لاستخراج أو تحويل مواد أولية موجودة، أو لإنتاج مواد جديدة، بهدف إشباع رغبات الإنسان، مستخدمين طرقاً ووسائل متنوعة، ضمن عملية إنتاجية تربط بين عناصر الإنتاج وتجمعها مكانياً^(٤).

ويتضمن النشاط عدة انواع اهمها الصناعة التحويلية ، وتعد الصناعات الغذائية احدى هذه الصناعات، وهي مجموعة من العمليات التصنيعية التي يقوم بها الإنسان لتحويل المواد الخام الزراعية وغيرها من الخامات، من حالتها الطبيعية الأولى إلى سلع ومنتجات تلبي رغباته الشخصية واحتياجاته الغذائية، ويتم هذا التحويل والتغيير بالطرق الطبيعية أو الكيماوية أو استعمالها معاً^(٥).

تصنّف صناعة الخبز والصمون ضمن إحدى فروع الصناعات الغذائية، وتعد هذه الصناعة من الصناعات الحرفية الصغيرة التابعة للقطاع الخاص، ونوعية الانتاج تعتمد على خبرة اليد العاملة^(٦) فالخبز هو المادة الغذائية الرئيسة للإنسان، والذي ينتج ويستخدم بأشكال مختلفة، ولقد تحولت صناعة الخبز في معظم أنحاء العالم من صناعة تقليدية يمارسها أصحاب المخابز لتلبية حاجة المستهلك اليومية إلى صناعة فنية وعلمية، لغرض تطوير منتجاتها وإيصالها إلى المستهلك في الكمية والنوعية المرغوبة^(٧).

إنّ الأصل في التصنيف هو الاعتماد على التجانس في الصفات والعلاقات الموجودة بين الظواهر المدروسة، وهذا يعني أنّه تجميع نسقي للظواهرات في مجاميع متشابهة على أساس مجموعة من الصفات والعلاقات. أما التصنيف الصناعي فيقصد به اجراء تبويب معين للأنشطة الصناعية وفقاً لوظائفها في عمليات الإنتاج أو بحسب المواد الأولية التي تدخل في إنتاج سلعها^(٨)، وهناك مجموعة من التصنيفات اعتمدت في بحثنا منها: التصنيف الدولي للفعاليات الاقتصادية (I.S.I.C)*، ودليل النشاط الاقتصادي في العراق، وعلى وفق هذا التصنيف تقع الصناعات الغذائية ضمن الباب ٣١ والفصل ٣١١ وتبدأ بالفرع الصناعي ٣١٠ في حين تصنف صناعة المنتجات الخبز ومنتجاتها ضمن الفرع الصناعي ٣١٧، لاحظ الجدول (١).

خارطة (١) الموقع الجغرافي لمدينة سوران



المصدر: من عمل الباحث اعتماداً على حكومة إقليم كردستان العراق، وزارة البلدية والسياحة، مديرية بلدية سوران، ٢٠١٤.

الجدول (١)

التصنيف الدولي (I.S.I.C) ودليل النشاط الاقتصادي لصناعة منتجات الخبز

الباب	الفصل	الفرع	نشاط	بيان النشاط
٣١	٣١١	٣١١٠		صناعات المواد الغذائية
		٣١١٧		صناعة منتجات الخبز
			٣١١٧٠	صناعة منتجات المخابز (المنشأة العامة للمخابز والأفران)
			٣١١٧١	صناعة الخبز والصمون بأنواعهما (الأفران فقط)
			٣١١٧٢	صناعة البسكويت والكعك والكيك والبقلوة
			٣١١٧٣	صناعة المعكرونة والشعرية

المصدر :

١- محمد ازهر سعيد السماك وعباس على التميمي، أسس جغرافية الصناعة وتطبيقاتها، مديرية دار الكتب والنشر جامعة الموصل، ١٩٨٧، ص.٨٥.

٢- الجمهورية العراقية، وزارة التخطيط، الجهاز المركزي للإحصاء، دليل النشاط الاقتصادي لسنة ١٩٨٧، ص.٧.

٣-١ نشأة صناعة الخبز وتطورها في مدينة سوران

لغرض الاطلاع على واقع الصناعات الغذائية ولاسيما صناعة الخبز في المدينة وتطورها خلال فترات زمنية

متعاقبة قسّمت الى ثلاثة مراحل للتعرف من خلالها على تطور هذه الصناعة المهمة في المدينة:

المرحلة الاولى (قبل عام ١٩٩١)

فيما يخص نشأة صناعة الخبز وتطورها في مدينة سوران في هذه الحقبة فقد وجدت في المدينة أربعة مخابز منها ثلاثة مخابز تنتج الخبز العادي وبواقع (١٢) عاملا وهي عائدة إلى القطاع الخاص، ومخبزاً آخرأ ينتج الصمون الأوتوماتيكي بنحو (٦) عمال وهو تابع إلى القطاع الحكومي، إذ كان معظم السكان يعتمدون على الانتاج المنزلي للخبز بدلاً من شرائه من الأفران^(٩).

المرحلة الثانية: (١٩٩٢-٢٠٠٤)

شهدت بداية هذه المرحلة تغيرات اقتصادية وسياسية أثرت كثيرا في العراق بعامه واقلية كردستان بخاصة، مما أدى إلى شلل المؤسسات الصناعية خاصة الصناعات الغذائية ومنها صناعة الخبز، بسبب فرض الحصار الاقتصادي على العراق في عام (١٩٩٠) من قبل الأمم المتحدة والمجتمع الدولي، مما أدى إلى توقف صادرات النفط، مما تسبب بالتوقف الكامل أو الجزئي للمرافق والمنشآت الصناعية بسبب النقص في استيراد الآلات والمكائن من جهة وفرض الحصار المحلي للحكومة العراقية على اقليم كردستان العراق من جهة عدم الاستقرار الاقتصادي بسبب انخفاض سعر صرف الدينار العراقي مقابل العملات الاجنبية (منها الدولار الأمريكي)، فضلا عن ارتفاع اسعار الخبز في هذه الفترة بحيث كان من الصعب على السكان شرائها بشكل يومي مستمر وبالتالي الاعتماد على الانتاج المنزلي مما أدى الى عدم توجه المستثمرين نحو القطاع الصناعي في العراق عامة ومنها منطقة الدراسة .

كل هذه العوامل التي ذكرناها سابقاً أدت إلى انخفاض عدد المخابز في مدينة سوران ولاسيما في عام (١٩٩٢)، إذ بلغ مخبزاً واحداً فقط، في حين بلغ عدد العاملين فيها (٨) عمال، وبلغ راس مالها (٤٦٠٠) دينار، وازداد عدد المخابز في منتصف هذه المرحلة ولكن بصورة بطيئة إلى (٣) وحدات في عام (١٩٩٧)، وبلغ عدد العاملين (١٤) عاملاً، وبراس مال قدره (١٣٨٠٠) دينار (انظر الجدول ٢). وفي نهاية المرحلة ازداد عدد المخابز بصورة ملحوظة بحيث

وصل إلى (١٠) عند عام (٢٠٠٤)، ورافق هذه الزيادة زيادة في عدد العمال إلى (٣٦) عاملاً، أما قيمة رأس المال في تلك الحقبة فقد بلغت (٦٠٢٠٠) دينار، والسبب في ذلك يعود إلى التغيرات الواضحة التي حدثت في العراق ومنطقة الدراسة من الناحية الاقتصادية ومنها تطبيق قرار مجلس الأمن الدولي (٩٨٦) في عام ١٩٩٧ المتمثل بالنفط مقابل الغذاء والدواء، هذا القرار أثر بشكل مباشر في تحسن أداء المؤسسات الصناعية ومنها صناعة طحن الحبوب المتمثلة (بصناعة الطحين) وتمكنت الحكومة العراقية على وفق هذا القرار بتوفير مادة الطحين وبأسعار مناسبة للمواطنين.

الجدول (٢)

تطور مؤشرات صناعة الخبز في مدينة سوران للمدة ١٩٩٢-٢٠٠٤

السنة	عدد الأفران	عدد العمال	رأس المال (دينار سويسري)
١٩٩٢	١	٨	٤٦٠٠
١٩٩٧	٣	١٤	١٣٨٠٠
٢٠٠٤	١٠	٣٦	٦٠٢٠٠

من عمل الباحث بالاعتماد على الدراسة الميدانية واستمارة استبيان.

المرحلة الثانية (٢٠٠٥-٢٠١٤)

في هذه المرحلة حدثت تغيرات سياسية مهمة في العراق ولاسيما بعد تغير النظام السابق، والاستقرار الاقتصادي نتيجة رفع الحصار الاقتصادي عن العراق وإقليم كردستان، مما أدت إلى توطين وحدات أخرى من صناعة طحن الحبوب، والتي تستعمل مادة أولية للمخابز، وهناك عدة عوامل أدت إلى زيادة أعداد المخابز في منطقة الدراسة منها كونه منطقة مركزية تجارية واقتصادية وسياحية، ناهيك عن ارتفاع مستوى المعيشة للسكان بعد تحسن الأوضاع الاقتصادية، والتغيير الذي حصل في الأنماط المعيشية، وعودة المهاجرين من الدول المجاورة وبالأخص إيران بعد عام ٢٠٠٤، وبناء المؤسسات التعليمية كانشاء المعاهد والجامعات (جامعة سوران) وزيادة نسبة سكان الحضر مقارنةً بسكان الريف، إذ بلغت قرابة (١٣٧٣٣٢) نسمة، وبنسبة (٧٨.٥٪) من مجموع سكان قضاء سوران والذي بلغ مجموع سكانها (١٧٤٨٧٥) لعام ٢٠١٣^(١). ومن هذا المنطلق ازدادت عدد المخابز في منطقة الدراسة خلال هذه المرحلة من (١١) وحدة صناعية في عام ٢٠٠٥ و بواقع (٤١) عاملاً وما يقارب (٨٤٢.٠٠) مليون دينار كرأس مال، إلى (٢١) مخبزاً ونحو (٧٧) عاملاً وما يقارب (٢٥٠.٩٠٠) مليون دينار من رأس المال عند عام ٢٠٠٩، وبلغت ذروتها في عام ٢٠١٤ إذ وصلت إلى (٤٥) مخبزاً، وقد رافق هذا الزيادة زيادة كبيرة لعدد العاملين من (٧٧) عاملاً إلى (١٥٧) عاملاً، وكذلك أيضاً زيادة في رأس المال المستثمر من (٢٥٠.٩٠٠) مليون دينار إلى (٦٥١.٥١٠)، لاحظ الجدول (٣).

الجدول (٣)

تطور صناعة الخبز في مدينة سوران للفترة (٢٠١٤-٢٠٠٥)

السنة	عدد الأفران	عدد العمال	رأس المال (مليون دينار)
٢٠٠٥	١١	٤١	٨٤.٢٠٠
٢٠٠٩	٢١	٧٧	٢٥٠.٩٠٠
٢٠١٤	٤٥	١٥٧	٦٥١.٥١٠

من عمل الباحث بالاعتماد على :

الدراسة الميدانية واستمارة استبيان في مدينة سوران، لعام ٢٠١٤

٢- مقومات صناعة الخبز في مدينة سوران :

هناك عدة عوامل تحدد أماكن قيام الصناعة وتوطنها، وتعرف هذه العوامل بمقومات التوطن الصناعي، لأن معظم الصناعات تتوزع في مناطق تتوفر بها معظم هذه المقومات أو العوامل، فمن الناحية النظرية يمكن أن تقام الصناعة في أي مكان، ولكن من الناحية العملية تدخل العوامل التي تحدد التكلفة النسبية للسلعة في الحسبان كالقرب من مصادر الطاقة أو من المادة الخام^(١١) ، وفيما يأتي عرض لهذه العوامل:

١-المواد الاولية:

المواد الاولية هي المواد التي تصنع منها السلع المختلفة التي يستخدمها الانسان، وقد تكون مواداً خاماً نباتية أو حيوانية او معدنية من منتجات الصناعة الاولية وتقوم عليها الصناعات الاولية، مثل: تحويل القمح إلى طحين ، كما أنها قد تكون مواداً شبه مصنعة من منتجات الصناعات الأولية أو من غيرها تقوم عليها صناعات ثانوية مثل تحويل الطحين الى خبز^(١٢) . وعند الدراسة الميدانية تبين لنا أن الدعم غير موجود من الجهات المختصة المتمثل بتوفير الطحين لأصحاب المخابز، والسبب في ذلك يعود إلى عدم توطن صناعة طحن الحبوب في المنطقة، وتعتمد هذه الصناعة على مصدرين للحصول على المواد الأولية أحدهما : الأسواق المحلية وتمثل بالطحين المحلي الذي يوزع على المواطنين بحسب البطاقة التموينية شهرياً، وتعتمد (٤) افران فقط على استخدام هذه النوعية، والمصدر الآخر عن طريق الأسواق الخارجية والمتمثل بالطحين المستورد وبالأخص الطحين الأبيض من الدول المجاورة منها (ايران- تركيا) والذي يفضلته المستهلكون.

٢-السوق :

يعد السوق من أهم الاعتبارات المؤثرة في توطن المخابز بمدينة سوران لكونه نشاط صناعي ذي طبيعة استهلاكية تدفعه ليقرب من السوق الذي يتأثر بكثافة السكان، ويرجع توطن المخابز بالقرب من السوق إلى أن منتجاتها سريعة التلف خاصة الطرية، مع إصرار المستهلك على أن يكون الخبز طازجاً، ومادة الخام التي لا تفقد من وزنها عند تصنيعها من الأفضل توطن مصانعها بالسوق وهذا هو الوضع بالنسبة لمعظم المخابز، لذلك يعد السوق من أهم مقومات قيام الصناعة وتطورها وكذلك حجم السوق يعد عاملاً من عوامل نجاح الصناعة، حيث أن حجم السوق يعتمد على السكان ومستوى دخل الفرد^(١٣) ، حيث بلغت عدد سكان المدينة (٦٤٧٨٦) لعام ٢٠١٣ وذلك

يشكل نحو (٣٧.٢٪) من المجموع الكلي لقضاء سوران والبالغ (١٧٣٥٢٨) نسمة، أما من حيث مستوى دخل الفرد في محافظة اربيل فقد وصل إلى (٣٨٧) الف دينار لعام ٢٠١٣. ^(١٤).

٣- رأس المال

لرأس المال أهمية كبيرة في قيام الصناعات الغذائية الحديثة، لأنها تتطلب آلات ومكائن ضخمة غالية الثمن إلى جانب الحاجة إلى أثمان المواد الخام والوقود والطاقة وأجور العاملين وأجور الأرض التي تقام عليها المؤسسات الغذائية، والمخازن، ووسائل نقل المواد الخام إلى المؤسسات ^(١٥). إلا أن هذا لا يعني ضرورة إقامة الصناعة في المراكز المالية حيث توفر رؤوس الأموال لأن هذا العنصر يعد من أكثر عناصر التوطن الصناعي انتقالاً ^(١٦).
لم يكن لرأس المال دور بارز في الصناعات الغذائية في منطقة الدراسة، نظراً لبساطة العامل المستخدمة في تلك المدة، إذ كانت تستعمل آلة أو ماكينة بسيطة غير معقدة الصنع وعدد من العاملين، ولكن مع تقدم الأساليب الحديثة والتطور العلمي والتقني فقد استخدمت المكائن والمعدات الالكترونية الحديثة في التصنيع الغذائي وهذا الاستخدام زاد الحاجة لرأس المال ومن أهمها الأفران الأوتوماتيكية الحديثة. وبصدد رأس المال في منطقة الدراسة فيمكن ملاحظة الجدول (٤) إذ بلغ إجمالي رأس المال المستخدم في صناعة الخبز (٦٥١٥١٠) مليون دينار، وتتفاوت رؤوس الأموال بين فروع صناعة الخبز وتتركز أكثرها في أفران الصمون الأوتوماتيكي بنسبة (٢٩.٩٪) وبقائها في منتوجات الخبز الأخرى بنحو (٣.٥٪).

جدول (٤)

توزيع رأس المال المستثمر لفروع صناعة الخبز في منطقة الدراسة لعام ٢٠١٤

المادة المنتجة	رأس المال المستثمر /مليون دينار	%
الصمون الحجري	١٢٧	١٩.٥
الصلمون الأوتوماتيكي	١٩٥	٢٩.٩
الخبز الاعتيادي	١١٥٧١٠	١٧.٨
خبز لواش	١٥٧٢٠٠	٢٤.١
الخبز بالدهن (كؤليلر بة رؤن)	٣٣٦٠٠	٥.٢
منتجات أخرى	٢٣٠٠٠	٣.٥
المجموع	٦٥١٥١٠	١٠٠

الجدول من عمل الباحث بالاعتماد على الدراسة الميدانية لوحدات صناعة الخبز في مدينة سوران، لعام ٢٠١٤.

٤- الأيدي العاملة:

يعد توفر عنصر العمل واحداً من المتطلبات الرئيسية لعملية التنمية الصناعية، ويتحدد أثر الأيدي العاملة في الإنتاج الصناعي بعدد المشتغلين وكفاءتهم، وقد أكد الاقتصاديون- ولا سيما الألماني فير- على أهمية العمالة بصفتها من العناصر الهامة في تحديد التوطن الصناعي ^(١٧) وتوفير الأيدي العاملة بشكل أساسي يرتبط بالعمليات الصناعية، ولكن ثقل الأيدي العاملة وأهميتها في القرارات المكانية تكون مختلفة بشكل واسع من صناعة إلى أخرى ^(١٨).

ومن خلال الدراسة الميدانية لوحدات الصناعة بلغ المجموع الكلي لعدد العاملين في صناعة الخبز (١٥٧) عاملاً جميعها من الذكور باستثناء فقط (٤) إناث من مجموع العاملين في هذه الصناعة، ومن ملاحظة الجدول (٥) يتبين أن أكثر أعداد العاملين تتركز في مخابز الخبز الاعتيادي بنحو (٣١.٨٪)، وذلك لأن هذا الفرع من الصناعة يحتاج إلى عدد أكثر من العمال لإنتاج المنتج، لكونه لا يعتمد على المكائن بالمقارنة مع الفروع الأخرى ومنها الصمون الأوتوماتيكي.

جدول (٥)

عدد العاملين في فروع صناعة الخبز في منطقة الدراسة لعام ٢٠١٤

المادة المنتجة	العاملين		المجموع	%
	الذكور	الإناث		
الصمون الحجري	٤٤	١	٤٥	٢٨.٧
الصمون الأوتوماتيكي	١٦	—	١٦	١٠.٢
الخبز الاعتيادي	٥٠	—	٥٠	٣١.٨
خبز لواش	٢٩	٣	٣٢	٢٠.٤
الخبز بالدهن (كؤليربة رؤن)	٩	—	٩	٥.٧
منتجات أخرى	٥	—	٥	٣.٢
المجموع	١٥٣	٤	١٥٧	١٠٠

الجدول من عمل الباحث بالاعتماد على الدراسة الميدانية لوحدات صناعة الخبز في مدينة سوران، لعام ٢٠١٤

٥- الطاقة و الوقود

الوقود كل مادة تولد النار عند حرقها كالأخشاب والفحم والبتروال والغاز. أما الطاقة فهي القوة الكامنة في أية مادة على أداء عمل، وهذا القوة لاترى بالعين ولكن آثارها تظهر بشكل وآخر، والطاقة المستخدمة في الصناعة قد تكون في شكل حرارة أو بشكل قوة دافعة أو محرقة^(١٩).

وتستخدم وحدات صناعة الخبز الوقود في معظم العمليات الانتاجية، وتبين لنا أن هناك دعماً من الجهات المختصة بتجهيز أصحاب الأفران في مدينة سوران وعلى النحو الآتية لاحظ الجدول (٦).

الجدول (٦)

كمية الوقود وكلفتها في منطقة الدراسة لعام ٢٠١٤

نوع المنتج	كمية الوقود المستهلكة / لتر شهرياً	كلفة الوقود المستهلكة / دينار شهرياً
أفران الصمون الحجري و الأوتوماتيكي	٤٠٠٠	٧٦٠٠٠٠
أفران الخبز العادي و خبز لواش	٢٦٠٠	٥١٠٠٠٠
أفران الخبز بالدهن والأفران الأخرى	٢٠٠٠	٣٨٠٠٠٠

المصدر: إقليم كردستان العراق، وزارة التجارة والصناعة، الشركة العامة لتصنيع الحبوب - فرع أربيل / سوران ٢٠١٤.

جدول (٧)

معدل تكاليف الاستهلاك الشهري من الوقود والطاقة بحسب فروع صناعة الخبز في مدينة سوران لعام ٢٠١٤

نوع المنتج	كلفة الوقود المسته لكة / شهرياً الف دينار	%	كلفة الطاقة الكهربائية المستهلكة/ شهرياً الف دينار	%	المجموع الف دك نار شهرياً
الصّمون الحجري	٦٨٤٠٠٠٠	٢٧.٣	٤٢٥٠٠٠	١٨.٩	٧٢٦٥٠٠٠
الصمون الأوتوماتيكي	٣٨٠٠٠٠٠	١٥.٢	٦٣٧٠٠٠	٢٨.٣	٤٤٣٧٠٠٠
الخبز الاعتيادي	٧١٤٠٠٠٠	٢٨.٥	٤٦٧٠٠٠	٢٠.٧	٧٦٠٧٠٠٠
خبز لواش	٥١٠٠٠٠٠	٢٠.٤	٤٨٣٠٠٠	٢١.٤	٥٥٨٣٠٠٠
الخبز بالدهن (كؤليز بةرؤن)	١١٤٠٠٠٠	٤.٦	١٨٦٠٠٠	٨.٣	١٣٢٦٠٠٠
منتجات أخرى	١٠٢٠٠٠٠	٤	٥٦٠٠٠	٢.٤	١٠٧٦٠٠٠
المجموع	٢٥٠٤٠٠٠٠	١٠٠	٢٢٥٤٠٠٠	١٠٠	٢٧٢٩٤٠٠٠

المصدر: إقليم كردستان العراق، وزارة التجارة والصناعة، الشركة العامة لتصنيع الحبوب – فرع أربيل / سوران ٢٠١٤.

من خلال الدراسة الميدانية والجدول (٧) تبين أنّ معدل تكاليف استهلاك الوقود في منطقة الدراسة بلغ (٢٥٠٤٠٠٠٠) الف ديناراً شهرياً، ويظهر أنّ هناك تبايناً في معدل الاستهلاك لفروع صناعة الخبز، بحيث ظهر أعلى استهلاك في صناعة الخبز بالدهن بمقدار (٢٨.٥%)، وبلغ أيضاً معدل التكاليف الشهرية لاستهلاك الكهرباء (٢٢٥٤٠٠٠) ديناراً.

٦- الأرض

عامل الأرض من العوامل المكانية الضرورية لقيام المنشآت الصناعية صغيرة كانت أم كبيرة، ويبدو أثر عامل الأرض واضحاً في اختيار موضع الصناعة ضمن المخطط الهيكلي للمدن، لاختلاف أسعار الأرض من مكان لآخر، وتؤثر الأرض من حيث مساحتها وخصائصها وموقعها وأثمانها ولا سيما بالنسبة للصناعات التي تحتاج الى مساحات واسعة من الأرض لإقامة المصانع والمنشآت التابعة لها والتي تشمل مباني الإدارة والمخازن والمستودعات، وتحتاج بعض الصناعات لمساحات صغيرة من الأرض فتتوطن دون الاخذ بالحسبان مع كإار المساحة كما هو الحال فى الصناعات الغذائية (صناعة منتجات الخبز) التي قد تتوطن بين الاستعمالات الأخرى داخل الأحياء السكنية^(٢٠).

بلغ المجموع الكلي للمساحات المستغلة لفروع صناعة الخبز في مدينة سوران حوالي (٢٤٦٨) م^٢ وتشغل صناعة الصمون (الحجري والأوتوماتيكي) أكثر المساحات بقراءة (٦١%) لاحظ (جدول ٨).

جدول (٨)

توزيع المساحات المستغلة لفروع صناعة الخبز في منطقة الدراسة لعام ٢٠١٤

نوع المنتج	المساحات م ^٢	%
الصّمون الحجري	١٠٨١	٣١.٢
الصمون الأوتوماتيكي	١٠٤٠	٣٠
الخبز الاعتيادي	٥٩٩	١٧.٣
خبز لواش	٥٠٦	١٤.٦
الخبز بالدهن (كؤليز به رؤن)	١٣٦	٣.٩
منتجات أخرى	١٠٦	٣
المجموع	٣٤٦٨	١٠٠

الجدول من عمل الباحث بالاعتماد على الدراسة الميدانية لوحدات صناعة الخبز في مدينة سوران، ٢٠١٤.

٧- موارد المياه

تتباين الصناعات الغذائية في حجم متطلباتها للماء منها ما تحتاج لمقادير كبيرة من المياه للتبريد أو التنظيف أو مواد أولية، مما يتطلب تشييد مصانعها قرب موارد مائية دائمة، لضمان الحصول على متطلباتها منها وبأسعار مناسبة كما هو الحال في صناعة المشروبات الغازية. أما المخابز والأفران في منطقة الدراسة فانها تحتاج الى كميات قليلة لا تتجاوز (١٠٠٠-٢٠٠٠) لتر يوميا لكل مخبز والمصدر الرئيس لذلك هو مياه الاسالة التي تزودها بالمياه الصالحة للشرب والاستعمال الصناعي، من البيانات الواردة في جدول (٩) يتبين أنّ صناعة الخبز الاعتيادي من أكثر الصناعات استهلاكاً للمياه في منطقة الدراسة بنسبة (٤٩٪).

جدول (٩)

معدل كمية المياه المستهلكة لفروع صناعة الخبز في

منطقة الدراسة لعام ٢٠١٤

نوع المنتج	كمية المياه لتر/يومياً	%
الصّمون الحجري	٢٧٦١	٢١.١
الصمون الأوتوماتيكي	٩٦٠	٧.٣
الخبز الاعتيادي	٦٤٦٠	٤٩.٣
خبز لواش	١٦٥٠	١٢.٦
الخبز بالدهن (كؤليز به رؤن)	١١٠٠	٨.٤
منتجات أخرى	١٧٠	١.٣
المجموع	١٣١٠١	١٠٠

الجدول من عمل الباحث بالاعتماد على الدراسة الميدانية لوحدات صناعة الخبز في مدينة سوران، لعام ٢٠١٤

أ- المخابز التي تقع ضمن منطقة السوق:

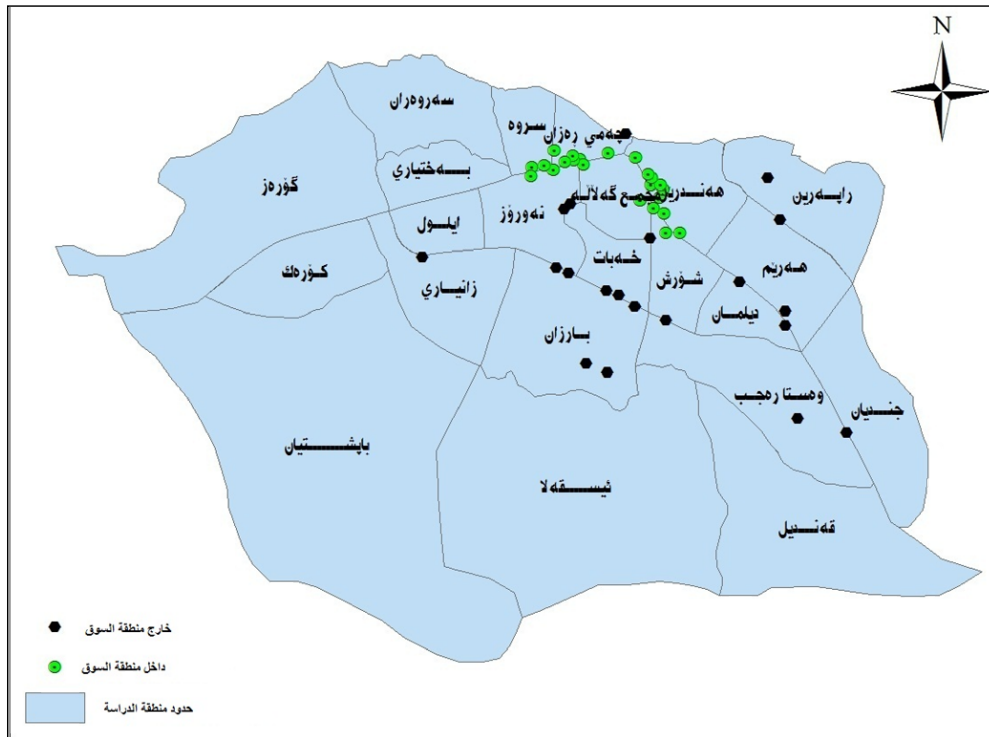
يمكن القول بأن (50,5%) من المخابز تتركز داخل منطقة السوق التي تضم ستة أحياء سكنية وهي (هندرين، ومجمع كلاله، وجمي ريزان، وسرود، وشورش، ونوروز) وتضم هذه الأحياء نسبة (26,4%) من سكان المدينة. إن ارتفاع أعداد المخابز في هذه المنطقة لـ(25) مخبزاً يعود بالدرجة الأولى إلى كونها منطقة الأعمال المركزية للمدينة (CBD) حيث يرتادها غالبية السكان، لغرض رحلة التسوق اليومية، وإن السمة المميزة لهذه المخابز أن الجزء الأكبر من إنتاجها تستهلكه المطاعم المنتشرة داخل السوق.

ب- المخابز التي تقع داخل الأحياء السكنية:

إن السبب الرئيس لتوطن هذه المخابز داخل هذه الأحياء السكنية هو لسد الحاجة اليومية للسكان من منتوجات الخبز، إذ تقتصر مبيعاتها فقط على الاستهلاك للأغراض المنزلية (العائلية)، وتصل أعداد هذه المخابز إلى (20) مخبزاً وتشكل بذلك نسبة (44,5%) من المجموع، وتوزع على ثمانية أحياء سكنية وهي (ايلول، وبارزان، ووستا ورجب، وجنديان، وديلمان، وههريم، ورابرين، وخبات)، وتستحوذ هذه الأحياء السكنية على الجزء الأكبر من سكان المدينة، إذ يصل إلى (48,9%) من مجموع سكان المدينة. ومن الجدير بالذكر ان هناك بعض الأحياء السكنية التي لا يتوطن فيها أي مخبز من هذه المخابز بل تعتمد على المنطقتين المذكورتين سابقاً (الأولى والثانية) في الحصول على الخبز، وتشمل الأحياء الآتية (بابيشستان، وثيسقلا، وقنديل، وكورك، وكورش، وسروران، وبختياري، وزانياري) وتضم ما يقارب نحو (24,7%) من سكان المدينة.

الخارطة (٢)

التوزيع الجغرافي للمخابز حسب الموقع الجغرافي في مدينة سوران لعام ٢٠١٤



المصدر: من عمل الباحث بالاعتماد على الدراسة الميدانية

٢-٣ بحسب نوع المنتج

يمكن لنا تحديد التوزيع الجغرافي للمخابز في مدينة سوران بحسب نوع المنتج إلى الأنواع الآتية (الجدول ١١):

- ١- الخبز الاعتيادي (مادة)
- ٢- خبز اللواش (نان تيري)
- ٣- الصمون الحجري
- ٤- الصمون الاوتوماتيكي (الفرنجي)
- ٥- الرغيف بالدهن (كوليرة روون)
- ٦- منتجات اخرى (خبز الشعير، خبز الحلوى....)

١-الخبز الاعتيادي

عبارة عن رغيف الخبز الاعتيادي الذي تعتمد عليه معظم المدن في اقليم كردستان العراق في الوجبات اليومية الرئيسية، وخابزه هي الأكثر شيوعاً وانتشاراً في مدينة سوران، اذ يصل عددها الى (١٥) مخبزاً وتشكل بذلك نسبة (٣٣,٣٪) من مجموع المخابز في المدينة، والسمة المميزة لهذه المخابز انها تحتاج إلى أعداد كبيرة من الأيدي العاملة، والعمل لساعات طويلة من اليوم ولاسيماً في الصباح الباكر، ويصل وزن الرغيف الواحد منها بين (١٠٠-١٦٠ غم).

جدول (١١)

التوزيع الجغرافي للمخابز في مدينة سوران حسب نوع المنتج

ت	نوع المنتج	عدد المخابز	%
١	الخبز الاعتيادي	١٥	٣٣,٣
٢	خبز اللواش	١٠	٢٢,٢
٣	الصمون الحجري	٩	٢٠,١
٤	الصمون الاوتوماتيكي	٥	١١,١
٥	الخبز بالدهن	٤	٨,٨
٦	منتجات اخرى	٢	٤,٤
	المجموع	٤٥	١٠٠

من عمل الباحث بالاعتماد على الدراسة الميدانية

٢-خبز اللواش (نان تيري)

ظهر هذا النوع من منتوجات المخابز بشكل كبير وذي صفة تجارية في بداية عام ٢٠١٠ وهو في الأصل إيراني الصنع ، حيث ساهم الأكراد الإيرانيون المهاجرون إلى إقليم كردستان في انتشار مثل هذه المنتجات عندما ظهرت في مدينة سوران عدد من العامل التي تقوم بإنتاج هذا المنتج من خبز اللواش (الخبز الخفيف أو الرقيق)، وتقوم بحفظها داخل اكياس ورقية لمدة طويلة تصل الى ثلاثة أشهر، واستطاعت أن تقوم بتصدير مبيعاتها الى خارج المدينة ولاسيما مركز مدينة اربيل وشقلاوة والمدن الأخرى القريبة، بلغ عددها نحو (١٠) مخابز وبنسبة (٢٢,٢٪) ومن اشهر تلك المعامل هي (ثالاني كردستان، وارفين) ويصل وزن الرغيف فيها الى (٦٠-٨٠غم).

٣-الصمون الحجري

هو أسلوب قديم جداً لعمل الصمون وهي في الاصل كانت تصنع في المدن التركية ومنها انتقل الى اقليم كوردستان ومنطقة الدراسة، وهي واحدة من المصادر الرئيسية لتوفير الخبز في المدينة، بلغ عدد افرانها (٩) مخابز وبنسبة (٢٠,١٪) من مجموع المخابز، والسمة الرئيسية لها هو ان معظم منتوجاتها تستهلك في المطاعم ومحلات تقديم الوجبات السريعة (المأكولات) يصل وزن رغيفها نحو (٨٠-١٠٠غم).

٤-الصمون الأوتوماتيكي

ويسمى أيضاً بالصمون الإفرنجي والذي يكون في الغالب على شكل قرص دائري، توضع داخل افران اوتوماتيكية تعتمد على الكهرباء في الحصول على الحرارة اللازمة لصنعها ولها أحجام مختلفة (صغيرة، ومتوسطة، وكبيرة)، يصل مجموع هذه الوحدات إلى خمسة مخابز، تشكل (١١,١٪) من المجموع، وتتركز جميعها في منطقة السوق، حيث تتواجد الأسواق الرئيسية للتبضع في المدينة.

إن السمة المميزة لصناعة هذا النوع من الخبز هو الاعتماد بالدرجة الأساس على المكائن والآلات الأوتوماتيكية الحديثة، ولذلك فهي لا تتطلب توفير أيدي عاملة كثيرة، بل تحتاج إلى رؤوس أموال كبيرة قياساً بالانواع الأخرى لشراء هذه المكائن والآلات، أما فيما يخص وزن الصمون الواحد فإنها تتراوح بين (١٠٠-٢٠٠غم) تتغير حسب نوع وحجم الصمون.

٥-الخبز بالدهن

وهو نوع من أنواع الخبز المحلي في الإقليم بشكل عام، وهو عبارة عن رغيف من الخبز المخلوط بالدهن، يحمّص داخل أفران الصمون الحجري أو الأوتوماتيكي، ويحتوي معظمه على السمسم أو الحبة السوداء وبعض المطيبات الأخرى، هذه المخابز قليلة الانتشار في مدينة سوران مقارنة بالمدن الأخرى في المحافظة، وذلك لقلّة الطلب عليها من قبل سكان المدينة، ويبلغ عددها (٤) أفران فقط ، وتشكل نسبة (٨,٨٪) في حين يصل وزن الرغيف الواحد فيها بين (١٧٥-٢٠٠غم).

٦- منتجات أخرى

تشمل على أفران إنتاج الخبز الخفيف (ناسكة كوليرة)، وإنتاج الخبز العادي من الشعير أو الذرة أو خبز الحلوى، حيث توضع العجين على احجار صغيرة (مربعة او دائرية)، ثم توضع في أفران صغيرة ذات فوهة صغيرة، وبعدها تستخرج وتعرض للبيع. إن هذا النوع من الخبز إيراني الأصل، يصنعه المهاجرون الإيرانيون في المدينة، ويقتصر توطئه في المدينة على مخبزين فقط داخل محلي شورش ووستا رجب، ويشارك بنسبة (٤,٤٪) من مجموع المخابز وتختلف احجامها حسب الطلب عليها.

٣-٣ بحسب الحجم

يمكن تقسيم المخابز في منطقة الدراسة من حيث الحجم بالاعتماد على عدد العاملين فيها إلى ثلاث فئات رئيسية (الجدول ١٢) وهي:

١- الفئة الأولى (أكثر من ٨ عمال)

٢- الفئة الثانية (٤-٧ عمال)

٣- الفئة الثالثة (اقل من ٤ عمال)

١- الفئة الاولى: تشمل هذه الفئة نسبة قليلة من المخابز تصل إلى (٨,٩%) من المجموع، إذ تشمل فقط أربعة مخابز، يكون فيها عدد العاملين أكثر من (٨ عمال)، وجميع هذه المخابز هي خاصة بإنتاج الخبز الاعتيادي الذي يحتاج إلى أيدٍ عاملة كثيرة ومختصين بمثل هذه الأعمال.

جدول (١٢)

التوزيع الجغرافي للمخابز حسب الحجم

ت	الفئات	التكرارات	%	الترتيب
١	الاولى(الكبيرة) (اكثر من ٨ عمال)	٤	٨,٩	الثالث
٢	الثانية(المتوسطة) (٤-٧ عامل)	٢٣	٥١,١	الاول
٣	الثالثة(الصغيرة) (اقل من ٤ عمال)	١٨	٤٠	الثاني

من عمل الباحث بالاعتماد على الدراسة الميدانية

٢- الفئة الثانية: تقع ضمن هذه الفئة أكثر من نصف أعداد المخابز وبنسبة (٥١,١%) من مجموعها، والصفة المميزة لهذه الفئة هي أنها لا تشمل أفران الصمون الأوتوماتيكي في المدينة ولاسيما تلك التي تقع في منطقة السوق، وذلك لاعتمادها على المكائن والآلات الكهربائية.

٣- الفئة الثالثة: تشغل هذه الفئة مايقارب (٤٠%) من المخابز، وهي تأتي بالمرتبة الثانية بحيث يصل عددها إلى (١٨) مخبزاً، ومعظمها عبارة عن أفران خبز اللواش والخبز بالدهن والخبز المنزلي (خبز الشعير وخبز السمسم)، وتشمل المخابز التي تقل اعداد عمالها عن(٤ عمال).

٤- التوازن المكاني بين التوزيع الجغرافي للمخابز والسكان في مدينة سوران

يمثل دراسة حجم السكان وكثافتهم المحور الأساس في شتى مجالات العلوم الانسانية والحجر الاساس للكثير من حيثيات المشكلات البشرية، وتنبع منه خطط التنمية والتطوير، فالحجم السكاني ضمن اي وحدة مكانية يعدّ مرآة تعكس معايير الوزن الاقتصادي والرصيد البشري لها، وإنَّ أيَّ تحوُّل في قيم الحجم السكاني نحو الزيادة أو النقصان تنعكس بالضرورة على قيم المعايير السابقة^(٢١)، لذلك فإنَّ لحجم السكان أهمية كبيرة بالنسبة لكافة عوامل الإنتاج، ويجب تحقيق نوع من التوازن بين حجم السكان والموارد المتاحة، وهو ما يعرف بالحجم الأمثل للسكان(Optimum Population)^(٢٢).

١-٤ التوازن المكاني بين التوزيع الجغرافي للمخابز والتوزيع النسبي للسكان

مما لاشك فيه إنَّ هناك علاقة كبيرة بين حجم سكان المدينة ومستوى الخدمات التي تقدمها المدينة لسكانها، وإنَّ طبيعة هذه الخدمات وحجمها تعتمد بالدرجة الأولى على الحجم السكاني للمدينة نفسها. ومن خلال الدراسة

الميدانية للمخابز في مدينة سوران تبين لنا بانها تتوزع على (١٤) حياً من أحياء المدينة التي يبلغ عدد سكانها (٦٤٧٨٦) نسمة في عام ٢٠١٣ ، ومن خلال إجراء التحليل الكمي بين توزيع المخابز والتوزيع النسبي للسكان في المحلات السكنية للمدينة البالغ عددها (٢٢) محلة، ووفقاً لبعض المعايير الإحصائية (الوسط الحسابي والانحراف المعياري) تم تقسيم هذه المحلات الى اربعة فئات (الجدول ١٣) وهي:

١- الأحياء السكنية القليلة السكان

تشمل هذه المجموعة الأحياء السكنية التي يقل عدد سكانها عن (١٠٠٠) نسمة والتي تضم ثلاثة أحياء وهي (ايلول، وكورز، وقنديل)، وتشكل قرابة (٤.٢%) من مجموع سكان المدينة ونحو (١٣.٦%) من الأحياء السكنية إذ ان هذه الأحياء الثلاثة مجتمعة تضم مخبزاً واحداً لانتاج الخبز، وتشكل (٢.٢%) من مجموع المخابز في المدينة، وتقع في حي ايلول، وانّ المحلات الثلاثة المذكورة تقع في الأطراف الغربية من المدينة، وتعدّ من الأحياء الحديثة النشأة.

٢- الأحياء السكنية المتوسطة السكان

يتراوح عدد سكان المحلات السكنية التي تقع ضمن هذه الفئة بين (١٠٠١-٢٥٠٠) نسمة، وتتكون من (٧) أحياء وهي (بابيشان، وكورك، ونوروز، وشورش، وديلمان، ونيسقلا، وجمي ريزان)، حيث تشكل مايقارب (١٩.٢%) من سكان المدينة وتضم نسبة كبيرة من المخابز في المدينة تصل إلى (٢٦.٦%) ، وتتوزع على مختلف أجزاء المدينة.

جدول (١٣)

التوزيع الجغرافي للمخابز بحسب التوزيع النسبي للسكان

في مدينة سوران لعام ٢٠١٣

الفئات	عدد السكان	% من السكان	عدد المحلات	% من المحلات	عدد المخابز	% من المخابز
أقل من ١٠٠٠	٢٧٧٨	٤.٢	٣	١٣.٦	١	٢.٢
١٠٠١-٢٥٠٠	١٢٤٠٤	١٩.٢	٧	٣١.٨	١٢	٢٦.٦
٢٥٠١-٤٠٠٠	١٨٥٩٩	٢٨.٧	٦	٢٧.٣	١٤	٣١.٢
٤٠٠١ فأكثر	٣١٠٠٥	٤٧.٩	٦	٢٧.٣	١٨	٤٠
المجموع	٦٤٧٨٦	%١٠٠	٢٢	%١٠٠	٤٥	%١٠٠

الجدول من عمل الباحث بالاعتماد على الملحق (١)

٣- الأحياء السكنية المرتفعة السكان

تأتي هذه الأحياء بالمرتبة الثانية من حيث عدد السكان إذ يبلغ عددها (١٨٥٩٩) نسمة، أي بنسبة (٢٨.٧%) من سكان المدينة، وتضم ست محلات سكنية وهي (سروران، وكلاله، وخبات، وزانياري، سرورة، بختياري) أي ما يشكل نحو (٢٧.٣%) من مجموع المحلات السكنية وتضم أعلى نسبة من المخابز تصل إلى قرابة (٣١.٦%)، والتي تقع معظمها في الأحياء الرئيسية لمنطقة السوق (سرورة، وكلاله، وخبات)، وفي المقابل فإنها تضم ثلاثة أحياء ذات حجم سكاني كبير، وهي تخلو من هذه الوحدات الخدمية (الخارطة ٣).

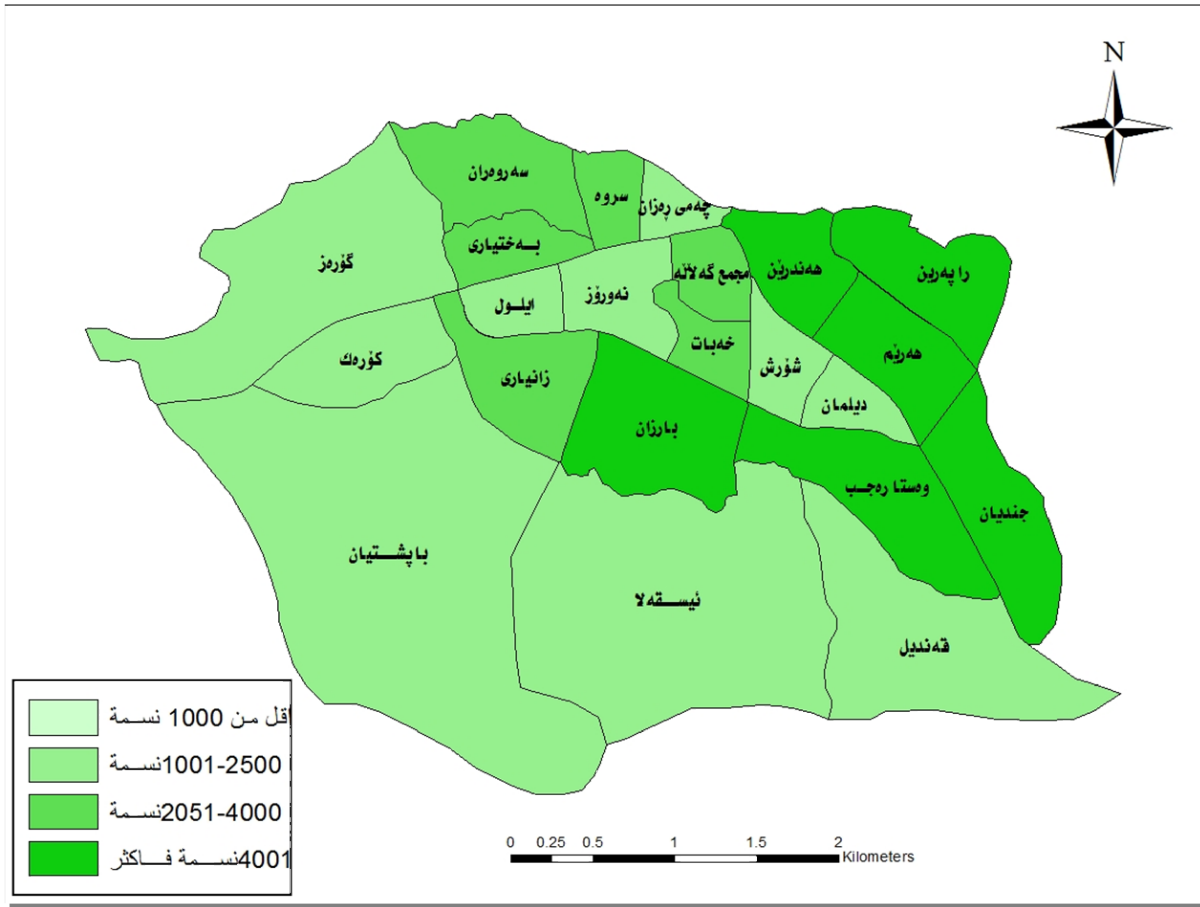
٤-الاحياء السكنية المرتفعة جدا بالسكان

تشمل هذه المجموعة أيضا ستة أحياء وهي(هندرين، وجنديان، وورابرين، ووستا رجب، وبارزان هريم)، إلا ان السمة المميزة لها أن جميع هذه المحلات تحتوي على خدمات المخابز، وأنها تضم أعلى نسبة (٤٠٪) و بواقع (١٨) مخبزاً، وبذلك فهي تحتل المرتبة الأولى، وذلك لارتفاع عدد سكان المحلات المذكورة بحيث تصل نسبتها إلى (٤٧.٩٪) من مجموع سكان المدينة.

(٣) الخارطة

التوزيع النسبي للسكان حسب الاحياء السكنية

في مدينة سوران لعام ٢٠١٣



المصدر: من عمل الباحث بالاعتماد على الدراسة الميدانية وبيانات مديرية الاحصاء في مدينة سوران

مما سبق نستنتج بأن هناك حالة عدم توازن مكاني بين التوزيع الجغرافي للمخابز والتوزيع النسبي للسكان على مستوى المحلات السكنية للمدينة، بحيث ان هناك (٨) محلات سكنية لاتتوفر فيها هذه الخدمات، وتعتمد على مخابز المحلات القريبة منها في سد حاجتها من الخبز، وتشكل نسبة سكانها (٢٤.٣٪) من سكان المدينة وفي المقابل هناك (٦) محلات سكنية تسيطر على قرابة (٤٠٪) من مخابز المدينة، وبنسبة سكان تصل الى (٤٧.٨٪) من مجموع سكان المدينة.

٢-٤ التوازن المكاني بين التوزيع الجغرافي للمخابز وكثافة السكان

يعبر مفهوم الكثافة السكانية العامة عن العلاقة الارتباطية بين السكان والمكان، ويكشف عن حالة التوازن أو انعدامه بين السكان والمساحة، ونظراً لكون معيار الكثافة العامة معيار عام جداً ومضلل في بعض الأحيان، إذ لا يعطي تقييماً وتوازناً حقيقياً بين السكان والمستويات النوعية للمساحة من حيث تباين الموارد وامكانيات الانتاج (٣٢) فقد جرى تحليل مستويات الكثافة السكانية في المدينة على مستوى المحلة السكنية طبقاً للمساحة الفعلية التي تغطيها هذه المحلات السكنية وعدم الاخذ بنظر الاعتبار المساحة الكلية للمدينة ضمن المخطط الاساس لها (الماسر بلان). وتم تقسيم المدينة الى اربعة فئات رئيسية الجدول (١٤) والخارطة (٤) وهي:

١- المحلات ذات الكثافة السكانية القليلة

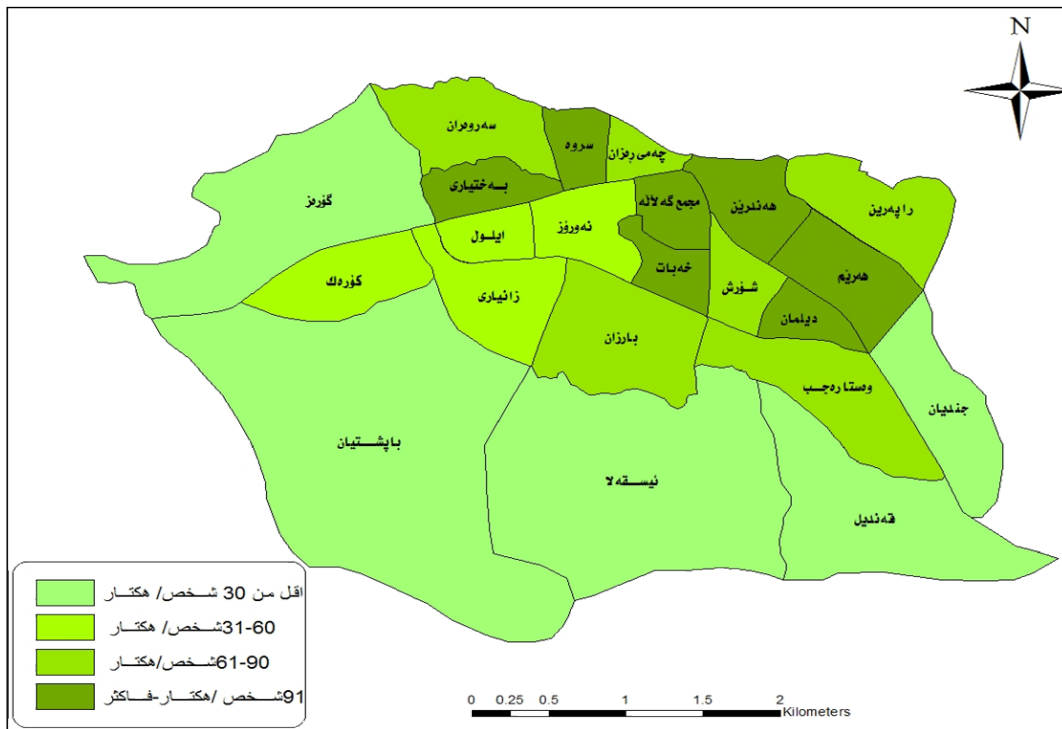
تشمل هذه الفئة المحلات السكنية ذات الكثافات السكانية المنخفضة (اقل من ٣٠ شخص/ هكتاراً)، تضم هذه الفئة خمسة محلات وهي (بابيشان، وجنديان، وقنديل، وئيسقلا، وكورزة)، وتشكل نسبة (٢٢.٧٪) من محلات المدينة، وتضم أقل نسبة من المخابز (٢.٢٪)، وبواقع مخابزاً واحداً فقط في حي جنديان في الأطراف الجنوبية الشرقية من المدينة، وتعتمد الأحياء الأربعة المتبقية على منطقة السوق في الحصول على منتجات الخبز.

الخارطة (٤)

التوزيع الجغرافي للكثافة السكانية حسب الاحياء السكنية

٢- المحلات السكنية ذات الكثافة السكانية المتوسطة

تقع ضمن هذه الفئة اربعة محلات سكنية وهي (كورك، ايلول، زانياري، نوروز) تصل الكثافة السكانية فيه بين (٣١-٦٠ شخص/هكتار) تشكل نسبة (١٨.٢٪) من مجموع المحلات السكنية ونحو (٨.٨٪) من مخابز المدينة وبواقع اربعة مخابز تقع في حي نوروز وايلول القريبتين من منطقة السوق.



جدول (١٤)

التوزيع الجغرافي للمخابز حسب الكثافة السكانية

في مدينة سوران لعام ٢٠١٣

الفئات شخص/هكتار	عدد المحلات	% من المحلات	عدد المخابز	% من المخابز
اقل من ٣٠	٥	٢٢.٧	١	٢.٢
٣١-٦٠	٤	١٨.٢	٤	٨.٨
٦١-٩٠	٦	٢٧.٣	١٧	٣٧.٧
٩١ فأكثر	٧	٣١.٨	٢٣	٥١.٣
المجموع	٢٢	١٠٠	٤٥	١٠٠

الجدول من عمل الباحث بالاعتماد على الملحق (١)

٣- المحلات السكنية ذات الكثافة السكانية العالية.

تتكون هذه الفئة من المحلات السكنية التي تكون الكثافة السكانية فيها بين (٦١-٩٠ شخص/هكتار)، وتضم ستة محلات وهي (سروران، وبارزان، وشورش، ورابرين ، ووستا رجب، وجمي ريزان)، وان جميعها تحتوي على المخابز باستثناء حي سروران. بلغ عدد المخابز في هذه الفئة (١٧) مخبزاً، وتشكل (٣٧.٧%) من مخابز المدينة، اي انها تأتي بالمرتبة الثانية من حيث عدد المحلات السكنية وكثافة سكانها.

٤- المحلات السكنية ذات الكثافة السكانية العالية.

تشمل هذه الفئة الأحياء السكنية التي ترتفع فيها الكثافة السكانية عن (١٢١ شخصاً/هكتار) وتضم سبعة محلات سكنية وهي (خبات، وديلمان، وبختياري، وكلاله، وهندرين، وسروه، وهريم)، وتشكل قرابة (٣١.٨%) من مجموع الأحياء، وتضم أكثر من نصف اعداد المخابز (٢٣) مخبزاً، اي مايشكل نحو (٥١%) من مجموع المخابز في المدينة، والملاحظ في هذه الفئة أنها تشمل معظم المخابز التي تقع في منطقة السوق الرئيسية كما هو الحال في احياء (هندرين، وكلاله، وخبات، وسروه).

بناء على ماتقدم يمكن القول بان التوزيع الجغرافي للمخابز فيها حالة عدم التوازن مع الكثافة السكانية للمدينة، بحيث ان (٨٩%) من المخابز تتركز في (١٣) محلة سكنية فقط، اي مايشكل (٥٩.١%) من مجموع المحلات في المدينة، وهي من المحلات التي تمتاز بكثافات سكانية عالية (٩٠ شخصاً/ هكتار) أي أن (٤١%) من المتبقي من أحياء المدينة هي ذات كثافة منخفضة تحصل فقط على خدمات (١١%) مخبزاً .

الاستنتاجات

- بعد دراسة صناعة الخبز في مدينة سوران، والتطرق إلى أهم خصائصها من حيث مقومات الصناعة والتوزيع الجغرافي لها، وتباينها المكاني من حيث الأهمية النسبية للسكان و كثافتهم، يمكن التوصل إلى النتائج الآتية:
- 1- أظهرت الدراسة من خلال مناقشة عوامل الموضع والموقع، أن معظم هذه العوامل تدعم وتساعد على قيام الصناعات الغذائية بشكل عام- ومنها صناعة الخبز ولاسيما عاملي السوق وتوفر المواد الأولية، بحيث تقوم بتوفير منتجات غذائية مختلفة لسكان المدينة خاصة والمحافظة بشكل عام.
 - 2- تبين أن غالبية المخابز هي حديثة النشأة، إذ أن (٣٥) مخبزاً منها يعود إلى حقبة ما بعد ٢٠٠٥ وهذا ما يشكل قرابة (٧٧.٧٪) من مجموع المخابز في المدينة.
 - 3- إن التوزيع الجغرافي للمخابز غير متوازن فيما بين الأحياء السكنية، بحيث أن قرابة (٥٥.٥٪) من المخابز يتركز في ستة أحياء سكنية وهي (هندرين، ومجمع كلاله، وجمي ريزان، وسروة، وشورش، ونوروز)، وتضم هذه الأحياء نسبة (٢٦.٤٪) من سكان المدينة.
 - 4- هناك تباين واضح في نوعية إنتاج المخابز، بحيث أن غالبية الإنتاج (٣٣.٣٪) هي من الخبز الاعتيادي، ونحو (٢٢.٢٪) من خبز اللواش، أي انهما يستحوذان معاً على أكثر من نصف أعداد المخابز في المدينة (٥٥.٥٪).
 - 5- من حيث حجم العمالة فإن أكثر من نصف أعداد المخابز (٥١.١٪) تقع ضمن الفئة المتوسطة العمالة (٤-٧ عمال) ، في حين تصل نسبة المخابز الصغيرة الحجم (أقل من ٣ عمال) إلى نحو (٤٠٪).
 - 6- هناك حالة عدم توازن مكاني بين التوزيع الجغرافي للمخابز والتوزيع النسبي للسكان على مستوى المحلات السكنية للمدينة بحيث أن هناك (٨) محلات سكنية لا تتوفر فيها هذه الخدمات، وتعتمد على مخابز المحلات القريبة منها في سد حاجتها من الخبز، وتشكل نسبة سكانها (٢٤.٣٪) من سكان المدينة. وفي المقابل هناك (٦) محلات سكنية تسيطر على قرابة (٤٠٪) من مخابز المدينة، وبنسبة سكان تصل إلى (٤٧.٨٪) من مجموع سكان المدينة.

الهوامش

- (١)- محمد سمير مصطفى، استهلاك الغذاء في مصر- أبعاده، أسبابه، نتائج، معهد التخطيط القومي ، القاهرة، ٢٠٠١، ص٤٢.
- (٢)- عمر حسن حسين الرواندي، التحليل المكاني و الوظيفي للخدمات التعليمية بمدينة سوران باستخدام نظم المعلومات الجغرافية GIS، رسالة ماجستير مقدمة الى كلية الاداب جامعة صلاح الدين، أربيل، ٢٠١١، ص٢-٢٠.
- (٣)- حكومة إقليم كردستان العراق، وزارة البلدية والسياحة، مديرية بلدية سوران، قسم الاحصاء والمساحة، بيانات غير منشورة ٢٠١٤.
- (٤)- عبد الزهرة علي الجنابي ، الجغرافيا الصناعية، دار صفاء للنشر والتوزيع -عمان ، ط١ ، ٢٠١٢، ص٤١.
- (٥)- طالب خلف احمد الدليمي، الصناعات الغذائية في محافظة الانبار وامكانية تنميتها، اطروحة دكتوراه مقدمة الى كلية التربية للعلوم الانسانية جامعة الانبار، ٢٠١١، ص ١٣-١٩.
- (٦)- محمد عباس مجيد، التحليل الجغرافي للصناعات الغذائية في مدينة الكوت دراسة في جغرافية الصناعة، مجلة كلية التربية / واسط، العدد العاشر، بدون سنة طبع، ص ٣٥٧.

(٧)- سلمى عبدالرزاق عبدالايذ الشبلاوي، الصناعات الغذائية في محافظات الفرات الأوسط، أطروحة دكتوراه مقدمة الى كلية الآداب جامعة بغداد، ١٩٩٨، ص ٢٥٩.

* International Standard Industrial Classification all Activities Economic.

(٨)- أحمد جليل اسماعيل، صناعة المواد الإنشائية في محافظتي أربيل ودهوك، أطروحة دكتوراه مقدمة الى كلية العلوم الاجتماعية جامعة كويه، ٢٠١٠، ص ٤٤.

(٩)- أمانج أحمد حمد أمين علي ديوانة، التوازن المكاني بين انتاج واستهلاك صناعة طحن الحبوب في محافظتي أربيل والسليمانية (دراسة مقارنة في جغرافية الصناعة)، أطروحة دكتوراه مقدمة الي كلية التربية جامعة الموصل، ٢٠١٣، ص ١٥.

(١٠)- إقليم كردستان العراق، وزارة التخطيط، هيئة احصاء الاقليم، قسم احصائيات السكان، اسقاطات سكانية لعام ٢٠١٣.

(١١)- سعد جاسم محمد حسن واخران، جغرافية الصناعة (اسس وتطبيقات وتوزيعات مكانية)، دار شموع الثقافة، ط١، ٢٠٠٢، ص ٤٣.

(١٢)- إبراهيم شريف وآخرون، جغرافية الصناعة، مطبعة دار الكتب للطباعة والنشر، الموصل، ١٩٨١، ص ٦٣.

(١٣)- محمد أزهر سعيد السماك، جغرافية الصناعة بمنظور معاصر، دار ابن الاثير للطباعة والنشر، ط١، ٢٠٠٨، ص ١١٠.

(١٤)- حكومة إقليم كردستان العراق، وزارة التخطيط، هيئة احصاء الإقليم، روثيوى بارى كؤمة لايةتى ونابورى خيزان لة عيراق ٢٠١٣، حوزة قيران ٢٠١٤، ص ٥.

(١٥)- طالب مدب خلف احمد الدليمي، الصناعات الغذائية في محافظة الانبار وامكانية تنميتها، المصدر السابق ٢٠١١، ص ٩١.
H.D.Watts, Industrial geography, New Yurk, ١٩٨٣. P١٠٣.

(١٧) - فؤاد خالد سعيد امين، توطن الصناعات الغذائية الرئيسة لمحافظة السليمانية (تحليل مكاني) باستخدام نظم المعلومات الجغرافية GIS"، رسالة ماجستير مقدمة الي كلية التربية جامعة الموصل، ٢٠٠٧، ص ٧٨.
R.C.Estall, R.O.Buchanan, Industrial Activity and Economic Geography, London, ١٩٦٦. p٧٢.

(١٩)- أحمد حبيب رسول، جغرافية الصناعة، دار النهضة العربية، بيروت- لبنان، ٢، ١٩٧٦، ص ٣١.

(٢٠)- عدي فاضل عبد الكعبي، التحليل الجغرافي للمناطق الصناعية المخططة وأثرها في استعمالات الأرض الحضرية العشوائية في محافظة بغداد (دراسة في جغرافية الصناعة)، أطروحة دكتوراه مقدمة إلى كلية التربية (ابن رشد) جامعة بغداد، ٢٠١٢، ص ١٣٥.

(٢١) _ نشوان شكري هروري، سكان محافظة دهوك للفترة (١٩٤٧-٢٠٠٦) اتجاهات النمو وطبيعة التوزيع دراسة جغرافية- كارتوكرافية وفق المناهج الحديثة ونظم المعلومات الجغرافية (GIS) مطبعة الحاج هاشم، أربيل، ٢٠١٢، ص ٨٥.

(٢٢)- عبدالله عطوي، جغرافية السكان، دار النهضة العربية، بيروت، ٢٠٠١، ص ٤٢.

(٢٣)- فتحي محمد ابو عيانة، جغرافية السكان، ط١، دار النهضة العربية، بيروت، ٢٠٠٠، ص ٤٠.

الملحق (١)

التوزيع العددي للسكان والمخابز في الاحياء السكنية لمدينة سوران

ت	المحلات السكنية	السكان	المساحة/هكتار	عدد المخابز	الكثافة السكانية
١	سروران	٣٩٦٦	٥٧	—	٦٩.٥
٢	بابيشان	١٣٩٨	٣٦٥.٥	—	٣.٨
٣	كورك	١٤٨٨	٤٩.١	—	٣.٣
٤	نوروز	٢٠٤٢	٢٨.٨	٣	٥٢.٦
٥	ايلول	٨٥٤	٢١.٧	١	٣٩.٣
٦	كلالة	٣٤٨٣	٢٣.٢	٤	١٥٠.١
٧	خبات	٢٥٨٢	٥١.٦	٦	١١٨.٤
٨	زانباري	٢٥٨٥	٢٨.١	—	٥٠.١
٩	هندرين	٤٩٩٩	٧٩	٦	١٣١.٢
١٠	بارزان	٦٤٥٧	٤٧.٤	٥	١٨.٧
١١	هريم	٥٧٢٤	١٥٦.٣	٢	١٣٠.٧
١٢	كوز	٩٣١	٦٣.٢	—	٥.٩
١٣	جنديان	٤٣٥٤	٢٤.٩	١	٦٨.٩
١٤	شورش	٢٣٧٣	١٩.٨	٤	٩٥.٣
١٥	ديلمان	٢٣٦٦	١٢٥.٦	١	١١٤.٤
١٦	قنديل	٩٩٣	٥٥.٩	—	٧.٩
١٧	رابرين	٤٢١٣	٢٥٦.٥	٢	٧٥.٣
١٨	ئيسقلا	١٤٩٧	٧٥.٥	—	٥.٨
١٩	وستا رجب	٥٢٥٨	١٥	٢	٦٩.٦
٢٠	جمي ريزان	١٣٣٨	٢٣	٤	٨٩.٢
٢١	سروة	٢٨٢٤	٢٦.٩	٤	١٢٢.٧
٢٢	بختياري	٣١٥٩	١٦٣٤	—	١٧.٤
	المجموع	٦٤٧٨٦	١٦٣٤	٤٥	—

من عمل الباحث بالاعتماد على بيانات مديرية احصاء مدينة سوران، قسم الاحصاء السكاني والمساحة، بيانات غير منشورة ٢٠١٤.

پوخته به زمانی کوردی

پیشه‌سازی نان له قهزای سۆران (لیکۆلینه‌وه‌یه‌ک له جوگرافیای پیشه‌سازی)

گرنگی چالاکي پیشه‌سازی، به به‌راورد به چالاکيه ئابوریه‌کانی تر له وه‌دایه، که له چوارچێوه‌ی بنه‌مای شوینی تایبه‌تمه‌ندیه‌کانی دوراییه شوینی‌ه‌کاندا دهرده‌که‌وێت، هۆی ئەمه‌ش ده‌گه‌رێته‌وه بۆ کۆمه‌لیک هۆکار: پیشه‌سازی یه‌کیکه له چالاکيه ئابوریه زۆر کاریه‌گه‌ره‌کان له هه‌رێمی شوینی، که به هی‌واشی و نه‌رمیه‌کی زورتر و به ئازادانه‌تر ده‌جووێت به به‌راورد به چالاکيه ئابوریه‌کانی تر، جا ئەمه‌ش چ له کاتی هه‌بونی بنه‌ماکانی حیگرېوون بیت یا نه‌بونیان بیت له‌م شوینه‌دا، سه‌ره‌رای ئەوه‌ش که بواریکه بۆ داهینان.

ئامانج له‌م توێژینه‌وه‌یه بریتیه له لیکۆلینه‌وه له بنه‌ما خۆجییه شوینییه کاریه‌گه‌ره‌کان به سه‌ر پیشه‌سازی نان له قهزای سۆران له رێگه‌ی پشت به‌ستن به کۆمه‌لی ئامۆژه‌ی پیشه‌سازی، هه‌روه‌ها ناسینی دابه‌ش‌بونی جوگرافی نانه‌واخانه‌کان و ئاستی گونجاوی ئەم دابه‌ش‌بوونه به گوێره‌ی دانیش‌توان، و دواتر پێوانی چه‌ندیتی بونی ئەم ئامۆزانه له یه‌که شوینی‌ه‌کان، (گه‌ره‌که‌کان)ی ناوچه‌ی لیکۆلینه‌وه و دیاریکردنی شی‌وازه‌کانی دابه‌ش‌بونی جوگرافی له گه‌ره‌که‌کانی نیشته‌جی‌بوون و ده‌رخستنیان و به‌راوردکردنیان به رێگه‌ی ژمیره‌یی(چه‌ندیتی) به پشت به‌ستن به هه‌ندی رێگه‌ی چه‌ندیتی و دیاریکردنی هیزی په‌یوه‌ندیه‌که له نیوانیاندا، بۆ گه‌یشتن به دابه‌ش‌بونی شوینی به شی‌وه‌یه‌کی رۆن و بونیان له یه‌که شوینی‌ه‌کان (گه‌ره‌که‌کان).

له رێگه‌ی ئەم لیکۆلینه‌وه‌یه بۆمان دهرده‌که‌وێت که زۆربه‌ی ئەم هۆکاره جوگرافیانه پالپشت و یارمه‌تیده‌رن بۆ دهرکه‌وتنی پیشه‌سازی‌ه‌کانی خۆراک به گشتی که له نیوانیشیاندا یه‌سه‌سازی نانه، به تایبه‌تی هه‌ردوو هۆکاری بازار و هه‌بونی که‌ره‌سه‌ی خاوه‌ن که هه‌له‌ده‌ستن به ده‌سته‌به‌رکردنی به‌ره‌مه‌ خۆراک‌یه‌کان بۆ دانیش‌توانی شارکه و به تایبه‌تی و پاریزگای هه‌ولیر به گشتی. جیاوازیه‌کی رۆن له جووری به‌ره‌مه‌پێوانی نان به‌دیده‌گه‌رێت که زۆربه‌ی به‌ره‌مه‌که (%۳۳.۳) له نانی ئاسایی پێک دێت و نزیکه‌ی (%۲۲.۲) له نانی (اللواش) پێک دێت، یاخود ده‌گه‌رێت بلین که به هه‌ردوکیان زیاتر له نیوه‌ی ژماره‌ی نانه‌واخانه‌کانی شار ده‌گه‌رنه‌خۆ (%۵۵.۵). سه‌ره‌رای ئەوه‌ش ناچۆنیه‌کی هه‌یه له‌نیوان دابه‌ش‌بونی جوگرافیان نانه‌واخانه‌کان و دابه‌ش‌بونی رێژه‌ی دانیش‌توان له سه‌ر ئاستی گه‌ره‌که‌کانی نیشته‌جی‌بوون له شارکه، به شی‌وه‌یه‌ک که (۸) گه‌ره‌ک له شارکه‌دا، ئەم جووره خزمه‌تگوزاریه‌یان تیا‌دا نیه و پشت به نانه‌واخانه‌کانی گه‌ره‌که‌کانی تر ده‌به‌ستن بۆ پرکردنه‌وه‌ی پێویسته‌کانیان له نان، له کاتی‌کدا که رێژه‌ی (%۲۴.۳)ی دانیش‌توانی شارکه پێک ده‌هێنن. له به‌رامبه‌ردا به تهنه‌ا شه‌ش (۶) گه‌ره‌ک پێداویستی نزیکه‌ی (%۴۰)ی نانه‌واخانه‌کانی شار ده‌سته‌به‌ر ده‌کات که رێژه‌ی (%۴۷.۸)ی دانیش‌توانی شارکه له خۆ ده‌گرن.

Abstract

this study is titled "Bread Industry in the City of Soran – A study in the Geography of Industry". This study aims to study the affective place site constituents that have influence on the bread industry in the City of Soran; depending on several industrial indicators. It, also, tries to introduce the geographical distribution of the bakeries and their distribution suitability to the distribution of population, and then to measure the range of the availability of these indicators in the spatial units (residential quarters) of the study area and to determine the patterns of its geographical distribution in residential areas. In addition, this study works, statistically, to clarify its spatial spread and its availability in the residential areas.

During the work of this study I realized that most of these geographical factors help to build the food industries in a permanent way including the bread industry, especially the market workers and the availability of the raw materials. There is a clear difference in the quality of bakery productions; most of the production (33.3%) of the total production is the normal bread, and approximately (22.2%) is the Lawasheh bread. That is, these two types together take over the (55.5%) of all the bakeries in the city. Moreover, there is a, spatially, non-balanced situation between the spatial distribution of the bakeries and the relative distribution of population in the residential areas of the city; there are 8 quarters without this service, and they depend on the bakeries of the near quarters to fulfill their need. These quarters have (24.3%) of total population of the city. On the other hand, there are 6 quarters which include about (40%) of the bakeries of the city, and their population reaches (47.8%) of total population of the city.