

## التحليل المكاني لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية

### إعداد

د. هدى بنت منصور التركي  
أستاذ الجغرافيا البشرية المشارك،  
جامعة الأميرة نورة بنت عبد الرحمن

### الملخص

تعد اللحوم -بأنواعها- من العناصر الغذائية المهمة والحيوية في تغذية الإنسان، وعلى الرغم من تأثير العادات والتقاليد في النمط الاستهلاكي للسكان في المملكة وتفضيلهم للحوم المحلية، إلا أن هناك تطورات بدأت في الانتشار، وذلك باستخدام اللحوم المجهزة، والمصنّعة. وقد تطورت صناعة اللحوم والدواجن في المملكة، التي تعد من أهم مكونات الوجبة الغذائية في المملكة؛ حيث يشكل الغذاء الحيواني ما نسبته 17٪ من حاجة الفرد الاعتيادي سنوياً. وقد بلغ عدد المصانع المحلية للحوم في المملكة حتى نهاية 2016م نحو (44) مصنعاً. لذا، تهدف هذه الدراسة إلى حصر مصانع اللحوم في السعودية، ومعرفة تطورها، ونموها إضافة إلى تحليل نمط التوزيع الجغرافي لهذه الصناعة في مدن المملكة، ودراسة نمط توجه صناعة اللحوم، إلى جانب تحديد العوامل الاقتصادية المؤثرة في صناعة اللحوم. وقد أوضحت هذه الدراسة أن صناعة اللحوم قد بدأت في عام 1388هـ (1968م) بمصنعين فقط؛ أي: قبل نحو 45 عامًا، حتى بلغ عددها نحو 44 مصنعاً منتجاً عام 2016م، ويعمل بها نحو 18576 عاملاً، ومستثمرة 877,4 مليون ريال، وطاقة إنتاجية سنوية 2186620 طنًا. ويُلاحظ أن التوزيع الجغرافي يتسم بنمط الانتشار لغالبيتها في عدة مدن؛ وهي "جدة، الرياض، والدمام، وتعد غالبية مصانع اللحوم في المملكة كبيرة الحجم، سواء في رؤوس الأموال المستثمرة، أو في أعداد الأيدي العاملة، فيما نجد أن ما نسبته 13.6٪ تعد متوسطة الحجم بالنسبة لرأس المال، وبلغ ما نسبته 25٪ من عدد الأيدي العاملة. وخرجت الدراسة بعدد من النتائج؛ منها: أن صناعة اللحوم في المملكة قديمة النشأة، وأن غالبية مصانع اللحوم كبيرة الحجم، كما أن التوزيع الجغرافي يتم بنمط الانتشار لغالبية المصانع، مع نمط متجمّع في بعض المدن؛ وهي: الرياض، وجدة، والدمام، وأن صناعة اللحوم ما زالت في طور الخدمات، ولم تصل لطور الصناعة بعد؛ وذلك لعدم توافر المواد الخام لها. وأوصت الدراسة بضرورة توطن المصانع بالقرب من الأسواق؛ لأن اللحوم تعد من أكثر المواد الغذائية تعرّضاً للفساد، وأن توزيع المصانع الجديدة يجب أن يتوجه إلى الشمال والجنوب؛ حتى تساهم في التنمية الإقليمية في تلك المناطق.

## **Spatial Analysis of Meat Industry in Saudi Arabia**

**By**

**Huda Mansour Alturky**

**Associate professor of Human Geography, PNU**

### **Abstract**

Meat, of all kinds, is an important and vital nutrient in human nutrition. Despite the influence of customs and traditions on the consumption patterns of the population in the Kingdom and their preference for local meat, there are developments that began to spread, using processed meat and preserved meat. The meat and poultry industry in KSA, which is one of the most important ingredients of meals in the country, has evolved; animal food accounts for about 17% of the average per capita needs per year. The number of local meat factories in the Kingdom until the end of 2016 about (44) factories. The study aims at providing statistics of the Saudi meat factories, their development and growth, as well as analyzing the geographical distribution of this industry in the cities of the Kingdom, studying patterns of meat industry, and determining the economic factors affecting the meat industry. This study showed that the meat industry started in 1968 with only two manufacturers, more than 45 years ago, until 44 factories were established in 2016, employing 18576 workers and investing 877.4 million riyals with an annual production capacity of 2186620 tons. Most of the meat factories in the Kingdom are large, both in terms of the capital invested and the labor force, while 13.6% are medium (25%) for the labor force. The majority of meat factories are large in size, and the geographical distribution is similar to that of most of the factories, with a combined pattern in some cities: Riyadh, Jeddah, Dammam, and industry. Meat is still in the process of service, and has not yet reached the industrial stage because of the unavailability of raw materials. The study recommended that plants should be settled near the markets because meat is one of the most food items that are exposed to corruption. The distribution of new factories should be established in the north and the south to contribute to regional development in these regions.

## التحليل المكاني لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية

## تمهيد

بالمواد البروتينية، والمواد الدهنية، وبعض الفيتامينات الأخرى، إلى جانب العناصر اللاعضوية، وهي ضرورية لفعاليات جسم الإنسان، والتطور العضلي؛ وذلك لاحتوائها على الأحماض الأمينية الضرورية، إضافة إلى الكربوهيدرات والدهون، وبما أن البروتينات لا تخزن بكميات كبيرة في جسم الإنسان كان من الضروري تناولها يوميًا (الجليلي وسعيد وعزيز، 1985م، ص 433).

وقد أدى ظهور النقل المبرد إلى نشاط صناعة اللحوم، حيث تعتمد حوالي 75٪ من صناعة اللحوم الحمراء على مواد خام مستوردة؛ نظرًا لعدم توافر اللحوم الحمراء المنتجة محليًا، خاصة لحوم الأبقار والأغنام، التي تدخل في معظمها كمواد خام للتصنيع الغذائي، وربما يعود ذلك إلى محدودية مشاريع تربية العجول (اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا، 2000، ص 104)، بينما تعتمد صناعة منتجات اللحوم البيضاء كلحوم الدواجن والأسماك على خامات محلية منتجة، وإن كان الإنتاج المحلي مازال عاجزًا عن تلبية حاجات السوق من الدجاج (الحرّة، 2012م، ص 114).

وتقوم هذه الصناعة على ذبح الحيوانات وتقطيعها، ومن ثم عملية المعالجة، ثم تتم بعد ذلك عملية التطرية، التي تُكسب اللحم نكهة طيبة، بينما تفرم اللحوم الأقل طراوة بغرض تطريتها (عبدالعظيم، 2011م، ص 5)، ثم تُضاف إليها التوابل، ومن أشهر منتجات صناعة تجهيز اللحوم

تعد الصناعات الغذائية أحد الفروع الرئيسة للصناعات التحويلية الاستهلاكية، وتزايد أهميتها باضطراد؛ لأنها تعالج خامات لسدّ جانب من المطالب الحياتية للسكان.

وتقوم الصناعات الغذائية بإطالة فترة صلاحية المواد الخام الزراعية (نباتية وحيوانية) للاستهلاك الآدمي أطول مدة ممكنة، مع عدم الإضرار بقيمتها الغذائية والحيوية، ودرجة جودتها، واستخلاص منتجات جديدة منها.

وتعد صناعة اللحوم والدواجن من أهم أنواع الصناعات الغذائية في المملكة، حيث تعتمد على اللحوم الحمراء والبيضاء التي تعد من أهم مكونات الوجبة الغذائية؛ حيث يشكل الغذاء الحيواني ما نسبته 17٪ من حاجة الفرد الاعتيادية سنويًا (السامرائي، 2013م، ص 235)، وتعد المنتجات الحيوانية من المصادر الغذائية الرئيسة للبروتين الضروري للإنسان؛ حيث يحتوي الكيلو جرام الواحد لكل من اللحوم الحمراء على (147 جم)، ولحم الدجاج (195 جم).

ويشمل تصنيع اللحوم أو تعبئة اللحوم عملية ذبح الماشية والأغنام، وتجهيزها للنقل والبيع، وتقوم صناعة اللحوم والدواجن بتقطيع وتجهيز اللحوم الطازجة والمثلجة، وينحصر تصنيعها على شكل سجق ومرتديلا.

وتعد اللحوم المصدر الرئيس لإمداد الجسم

مقومات نجاح هذه الصناعة بالمملكة، خصوصاً المادة الخام (اللحوم الحمراء والبيضاء).

#### أهداف البحث:

- تسعى هذه الدراسة إلى تحقيق الأهداف التالية:
- عرض التاريخ الاقتصادي لصناعة اللحوم، وتحليله، وتطوره في المملكة.
- معرفة نمط التوزيع الجغرافي لمصانع اللحوم في المملكة.
- التعرف على الخصائص الجغرافية والاقتصادية لصناعة اللحوم في السعودية.
- تحليل عوامل توطنها، وربط ذلك بنظريات التوطن الصناعي.

#### إطار البحث:

- جاءت الدراسة للإجابة عن تساؤلات المشكلة، وتحقيق الأهداف كما يلي:
- مفهوم صناعة اللحوم، وتصنيفها، وتحديد أهميتها النسبية.
- تطور صناعة اللحوم، والوضع الحالي لها.
- التوزيع الجغرافي لمصانع اللحوم في السعودية.
- الخصائص الجغرافية والاقتصادية لصناعة اللحوم في المملكة.
- عوامل توطن صناعة اللحوم.
- مستقبل صناعة اللحوم في السعودية.

#### حدود البحث الزمانية والمكانية:

تمثل الحدود الزمنية من بداية صناعة اللحوم في المملكة؛ أي: في عام 1388 هـ (1968 م) إلى حدود عام 1437 هـ / 2017 م؛ فهي تمثل آخر إحصائية لحصر مصانع اللحوم.

أما الحدود المكانية فهي حدود المملكة العربية السعودية -شكل رقم (1)-

المصنعة، التي تشمل الطازج، والمبردة، والمجمدة: السجق المرتديلا، واللانشون، والسلاش، النقانق، والهامرجر، وغير ذلك من منتجات تشمل اللحوم الحمراء والبيضاء، لكل واحدة من هذه الأنواع طريقة تحضير خاصة.

#### مشكلة البحث:

يعتبر الطلب على اللحوم الحمراء والبيضاء كبيراً جداً؛ نتيجة لإقبال المستهلك السعودي، وذلك بسبب القيمة الغذائية للحوم؛ وكونها من أهم مصادر البروتينات اللازمة لغذاء الإنسان، حيث يحتاج الفرد إلى 39 جرام يومياً (العجمي، 1422 هـ، ص 5)، إلى جانب كونها مصدراً للمعادن، مثل الفسفور، والحديد، وغناها بالفيتامينات الضرورية، إضافة إلى انتشار الوعي الغذائي الصحي، وارتفاع دخل الفرد.

وقد بلغ عدد المصانع المرخصة بالمملكة حتى نهاية 1437 هـ / 2016 م نحو (44) مصنعاً، وتنتج هذه المصانع أنواعاً من اللحوم الطازجة، والمثلجة الحمراء، والبيضاء، إضافة إلى السجق، المرتديلا، والبرجر، والمفروم، واللانشون، والبسطرمة، والكفتة، والنقانق، وتعد هذه المصانع قليلة إذا ما قُورنت بالسوق الاستهلاكية المتمثلة في سكان المملكة العربية السعودية البالغ عددهم أكثر من 27 مليون نسمة لعام 1431 هـ.

لذلك، تتناول هذه الدراسة صناعة اللحوم، ولا تشمل صناعة اللحوم صناعة الأسماك؛ لأنها تُصنّف كصناعة مستقلة حسب تصنيف وزارة الصناعة والتجارة بالبحث والتحليل، من حيث بناؤها الصناعي، والتوزيع المكاني لوحدها الإنتاجية، وعلاقتها المكانية واقتصاداتها، وتبرز بذلك المشكلة البحثية التي تعالجها هذه الدراسة المتمثلة في توفر أهم

## التحليل المكاني لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية

## خريطة (1): التقسيم الإداري للمملكة العربية السعودية



المصدر: هيئة المساحة الجيولوجية السعودية، خريطة المملكة 1: 5,000,000، 1424هـ

وإذا ما بدأنا في استعراض الدراسات والأبحاث، التي تناولت موضوع صناعة اللحوم؛ نلاحظ أن معظم الدراسات تركز على دول أخرى، كما أن معظم الدراسات عبارة عن دراسات شاملة للصناعات الغذائية للمملكة، وتعد صناعة اللحوم فرعاً ثانوياً، وأحد الأنواع الرئيسية العشرة للصناعات الغذائية؛ مما يجعل ندرة الدراسات الخاصة بهذه الصناعة، ولا توجد دراسة - على حد علم الباحثة - تتناول موضوع صناعة اللحوم في المملكة، ومن هذه الدراسات ما قام به الأهمد، (1986م) من دراسة الصناعات الغذائية في المملكة العربية السعودية من خلال رسالة للماجستير؛ حيث ذكر أن صناعة اللحوم صناعة جديدة على المملكة، وتستهلك منتجاتها من قبل الأجانب، أما السعوديون فنادرًا ما يستهلكون اللحوم المصنّعة؛ حيث لم يتجاوز الاستهلاك الفعلي

تقع في النصف الشمالي من الكرة الأرضية، شمال خط الاستواء، جنوبي غربي قارة آسيا، وتنحصر - بين دائرتي العرض  $16^{\circ}22'53''$  شمالاً، وخطي الطول  $29^{\circ}34'53''$ ،  $40^{\circ}50'53''$  شرقاً (النشوان، 2017، ص12) وتبلغ مساحتها نحو 1,955,000 كم<sup>2</sup>؛ أي: 62٪ من إجمالي مساحة شبه الجزيرة العربية.

## أولاً- الدراسات السابقة، وأدبيات الدراسة:

مع أهمية صناعة اللحوم، إلا أن الدراسات الجغرافية التي تناولتها بالبحث والتحليل الجغرافي قليلة وقديمة؛ ولكن مع زيادة الاهتمام بالتصنيع الغذائي -بصفة عامة- وصناعة اللحوم -بصفة خاصة- فمن المتوقع أن ينال هذا القطاع نصيباً وافراً من الاهتمام من قِبل الباحثين، مع زيادة الأهمية النسبية لصناعة اللحوم.

المجلس، وكانت الأعلى في قطر، تلتها الكويت، ثم السعودية بمتوسط 6,6 مليون دولار، أما الطاقة الإنتاجية لمصانع اللحوم فقد تجاوزت 252 ألف طن عام 2003م من مختلف أنواع اللحوم والدواجن، وقد استأثرت السعودية بنسبة 76,2٪ من هذه الطاقات، كما يقدر إنتاج السعودية بنحو 74٪ من إجمالي إنتاج دول المجلس من اللحوم المصنعة.

وقد درس الحرة (2010م) الصناعات الغذائية في مدينة الرياض، بهدف التعرف على تاريخها، وتطورها، وخصائصها، وتوزيعها، وقد أوضحت الدراسة أن صناعة تهيئة اللحوم وحفظها شكلت ما نسبته 6,8٪ من إجمالي مصانع الرياض الغذائية لعام 1428هـ، أما بالنسبة لرأس المال المُستثمر في هذه الصناعة فيتجاوز 10٪ من إجمالي رأس المال الصناعات الغذائية في الرياض.

وقام الحرة (2012م) بدراسة سمات المواد الخام الأساسية في الصناعات الغذائية الرئيسية بمنطقة الرياض بالمملكة العربية السعودية، وأوضحت الدراسة أن المصانع الغذائية قليلاً ما تستخدم اللحوم الحمراء بأنواعها -الإبل، والبقر، والأغنام- كمواد خام أولية أساسية في التصنيع الغذائي؛ حيث تبين أن هناك 15٪ من مصانع عينة الدراسة هي التي تدخل اللحوم بمختلف أنواعها في منتجاتها، حيث يتم تأمين متطلباتها من اللحوم عن طريق الاستيراد، ولا تسهم السوق المحلية ولا المزارع الخاصة في تأمين شيء من هذه الاحتياجات.

**ثانياً- أهمية صناعة اللحوم بالنسبة للصناعات الغذائية الأخرى في المملكة العربية السعودية:**

تعد الصناعات الغذائية من أهم قطاعات الصناعة التحويلية الاستهلاكية، وأشدّها ضرورة

لهذه اللحوم لعام 1400هـ عن 8500 طن؛ مما أدى إلى تركيز المصانع المحلية على إنتاج اللحوم المقطعة والمفرومة بدلاً من عملية التصنيع.

وقام عبدالله، (1989م) بدراسة اقتصادات الصناعات الغذائية في المملكة العربية السعودية، تناول فيها أهمية الصناعات الغذائية، وتاريخها، وقد أوضحت الدراسة أن تزايد مصانع اللحوم المصنعة كان محدوداً في المملكة؛ نظراً لعدم توافر المواد الخام لصناعة اللحوم محلياً، وذلك لأن غالب اللحوم المحلية تُستهلك طازجةً غير مصنعة، إضافة إلى تفضيل المستهلك للحوم الطازجة أكثر من المعلّبة، كما بينت الدراسة أن صناعة اللحوم في المملكة تنحصر في تقطيع وتجهيز اللحوم، ولم تصل بعد إلى مرحلة التعبئة والتصنيع.

وتناول غانم، (1994م) الأبعاد الجغرافية لتنمية الصناعات الغذائية في المملكة، وقد أوضحت الدراسة أن صناعة تجهيز اللحوم تتم بشدة التمرکز المكاني؛ حيث بلغ مؤشر التمرکز نحو 0,89 بالمقارنة بخطط التوزيع الجغرافي للسكان، وأوضحت الدراسة أن هذه الصناعة تتركز في ثلاث مناطق رئيسية: المنطقة الشرقية؛ حيث تستأثر بنصف جملة وحدات الإنتاج والعمالة بالمملكة، ثم منطقة مكة المكرمة؛ حيث تستأثر بربع جملة وحدات الإنتاج والعمالة، تليها منطقة الرياض بالنسبة الباقية.

وتناولت دراسة منظمة الخليج للاستشارات الصناعية (، 2004م) الصناعات الغذائية في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية، وأوضحت الدراسة ارتفاع أعداد مصانع اللحوم في دول المجلس من 50 مصنعاً عام 1998م إلى 65 مصنعاً عام 2003م، وتمثل استثمارات هذا النشاط 4,8٪ من إجمالي استثمارات الصناعات الغذائية في دول

## التحليل المكاني لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية

2186620 طنًا من اللحوم المصنعة تمثل 4,6%، 9,9%، 14,9%، من جملة عدد المصانع، والعمال، والاستثمارات على التوالي للصناعات الغذائية بالمملكة.

## ثالثاً- تطور صناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية:

تعد اللحوم ومنتجاتها من الأغذية الشهية والمرغوبة من قبل المستهلك، وتعدد أنواعها وأصنافها بتعدد أذواق المستهلكين؛ مما أدى إلى التفرع الكبير في هذه المصنعات، وقد كانت معظم منتجاتها تستهلك من قبل غير السعوديين.

ولكن هذه الفئة كانت تُقبل على الإنتاج المستورد أكثر من إقبالها على المنتجات المصنعة محلياً؛ لذلك قلت مبيعات مصانع تجهيز اللحوم في عام 1400 هـ إلى 2500 طن من اللحوم المصنعة، بينما يُقدر الاستهلاك الفعلي من هذه اللحوم بنحو 8500 طن (الدار السعودية للخدمات الاستشارية، 1401 هـ). لذلك، نجد أن معظم مصانع اللحوم بدأت تركز إنتاجها على اللحوم المقطعة والمفرومة عوضاً عن اللحوم المصنعة، التي لا تجد رواجاً لدى المستهلكين.

لحياة السكان، وتعد اللحوم -بأنواعها- من العناصر الغذائية المهمة والحيوية في تغذية الإنسان، وعلى الرغم من تأثير العادات والتقاليد على النمط الاستهلاكي للسكان في المملكة، وتفضيلها للحوم المحلية المعلبة، سواء كانت مبردة، أو طازجة؛ إلا أن هناك تطورات بدأت في الانتشار، وذلك باستخدام اللحوم المجهزة، التي يتم حفظها في البرادات لفترات متعددة، أو بصورة معلبات. لذلك، شهدت صناعة اللحوم تطوراً كبيراً خلال السنوات الماضية؛ وذلك بسبب جودة المنتجات المحلية، وقبولها من قبل المستهلك مقارنة بمثيلاتها المستوردة.

وفي الجدول رقم (1) يتبين أن البناء الصناعي يضم 7007 مصانع، وحققت فرص عمل لنحو 989915 عاملاً، واستثمر بها 1102,1 مليون ريال، بينما أقيم للصناعات الغذائية 940 مصنعاً، ويعمل بها 195258 عاملاً، واستثمر بها 887,4 مليون ريال تمثل 13,4%، 19,7%، 8,04% على الترتيب من جملة البناء الصناعي للمملكة لعام 2016م.

وأما صناعة اللحوم فقد أقيم لها 44 مصنعاً، وحققت فرص عمل على نحو 18576 عاملاً، واستثمر بها نحو 877,4 مليون ريال، وتنتج نحو

## جدول رقم (1): الأهمية النسبية لصناعة اللحوم بالمملكة العربية السعودية عام 2016م

رقم	الصناعة	عدد المصانع	%	عدد العمال	%	الاستثمارات بالمليون	%
1	صناعة اللحوم	44	4.68	18576	9.51	877,4	14,9
2	صناعة المنتجات الغذائية	940	13.4	195258	19.72	3019,6	8,04
3	الصناعات التحويلية	7007	-	989915	-	11021401	-

المصدر: من إعداد الباحثة؛ استناداً على بيانات إحصائية غير منشورة من وزارة التجارة والصناعة لعام 2016م، والكتاب

الإحصائي السنوي، الهيئة العامة للإحصاء 1437هـ (2015)، العدد الحادي والخمسون في المملكة العربية السعودية. وقبل استعراض تطور هذه الصناعة لا بد من تناول الثروة الحيوانية في المملكة؛ لأنها تمد هذه الصناعة بأهم عنصر من عناصره؛ وهي المواد الخام اللازمة لها، ألا وهي اللحوم، وقد بلغ إنتاج المملكة من اللحوم الحمراء بأنواعها: الأبقار، والأغنام، والدواجن، التي تدخل في صناعة اللحوم لعام 2011م، حوالي 486 ألف رأس من الأبقار، و6 ملايين رأساً من لحم الضأن، وحوالي 527 مليون فروج من الدواجن (جدول رقم 2).

وقد بدأت صناعة اللحوم عام (1388هـ/ 1968م) في مصنعين: أحدهما في الغاط، وهو مختص بتعبئة اللحوم، وقد أنشئ برأسمال مشترك سعودي وإسترالي (إسترالي يساهم بـ11,69%)؛ ولكن هذا المصنع لم يستمر. أما المصنع الثاني فقد أنشئ في جدة برأسمال سعودي، ويقوم بتقطيع وتجهيز اللحوم الطازجة والمثلجة، وفي عام (1396هـ/ 1976م) أنشئ مصنع للحوم برأسمال مشترك (سعودي - أردني - فلسطيني)؛ لإنتاج اللحوم المثلجة والمصنعة (عبدالله، 1988م، ص 43).

جدول (2): التوزيع الجغرافي للثروة الحيوانية للمملكة لعام 2011م<sup>(1)</sup>

النوع (عدد)	عدد الإبل	عدد الضأن	عدد الماعز	عدد الأبقار	عدد الدواجن "فروج"	مجموع الثروة الحيوانية
الرياض	9286 8	7984 5	1425 24	2986 30	84893062	86225537
مكة المكرمة	2024 3	1130 201	1970 49	2855 9	11512872 1	11650477 3
المدينة المنورة	1126 0	2782 79	1250 92	370	13233553	13648554
القصيم	2179 5	7362 84	4705 2	1586 4	13948838 2	14030937 7
الشرقية	1533 1	7186 55	3210 3	9695 3	61201985	62065027
عسير	8071	6463 40	1272 64	1046 2	68267416	69059553
تبوك	1837	4834 5	5338 1	2639	6180604	6286806
حائل	2050	3789	5113	5678	29362000	29818293

(1) يمثل هذا الجدول آخر إحصائية تم إصدارها لأعداد الثروة الحيوانية من وزارة الزراعة والمياه.



## التحليل المكاني لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية

			5	73	7	
53605536	52771714	4865	1068	6562	2199	المجموع
4	2	37	883	871	31	
100,00		5,84	12,82	78,71	2,64	النسبة %

الجدول من إعداد الباحثة؛ استنادًا على الكتاب الإحصائي الزراعي السنوي لعام 2013م،

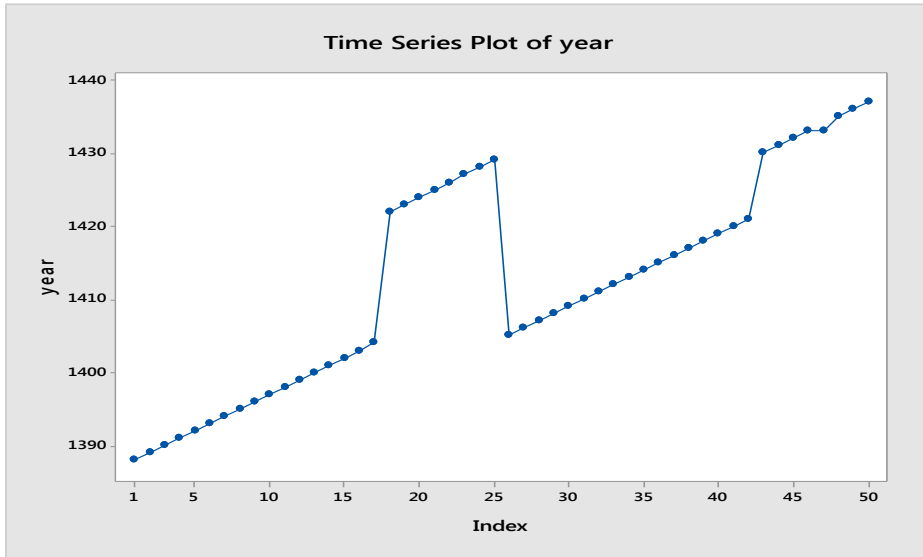
تم حساب النسبة المئوية بدون مجموع الدواجن.

وتفضل المصانع اللحوم المستوردة؛ لأسباب اقتصادية.

وقد استمر تطور أعداد مصانع اللحوم؛ ولكن بمعدل ضعيف حوالي مصنع إلى مصنعين كل عام؛ حيث أنشئ أحدهما في الرياض، والآخر في جدة في عام 1399هـ، ثم أعقبه مصنعان في جدة في عام 1404هـ، ثم استمر هذا التطور بمعدل ضعيف لا يتجاوز مصنعين إلى ثلاثة في العام، مع وجود ظاهرة التوقف للأعوام 1410هـ/ 1412هـ/ 1417هـ/ 1420هـ/ 1424هـ/ 1430هـ - جدول رقم (3)، وشكل رقم (1)-.

تم حساب النسبة المئوية بدون مجموع الدواجن.

ويتوزع إنتاج اللحوم الحمراء والبيضاء (الدواجن) جغرافياً على مختلف مناطق المملكة - جدول رقم (3)، شكل رقم (2)- إذ تشمل: الرياض، الشرقية، القصيم، عسير، تبوك، المدينة، حائل، الجوف، الباحة، نجران، جيزان، والحدود الشمالية؛ ولكن هذا الإنتاج الكبير من اللحوم الحمراء أيضاً ما زال عاجزاً عن تلبية حاجة سوق مصانع اللحوم من المادة الخام والمنتجة محلياً، وربما يُعزى ذلك إلى أن اللحوم - بأنواعها- تُستهلك طازجةً من قبل محلات الجزارة، والمطاعم، والمصانع،



## شكل رقم (1) تطور أعداد مصانع اللحوم في المملكة العربية السعودية

المصدر: اعتمادًا على الجدول رقم (3).

## جدول رقم (3): تطور أعداد مصانع اللحوم في المملكة العربية السعودية خلال الفترة (1968 - 2016م)

عدد المصانع المتراكمة	عدد المصانع التي بدأت بالإنتاج في كل عام	السنوات	عدد المصانع المتراكمة	عدد المصانع التي بدأت بالإنتاج في كل عام	السنوات
12	2	1993	1	1	1968
12	-	1994	1	-	1969
15	3	1995	1	-	1970
16	1	1996	1	-	1971
16	-	1997	1	-	1972
17	1	1998	1	-	1973
18	1	1999	1	-	1974
18	-	2000	1	-	1975
19	1	2001	2	1	1976
20	1	2002	2	-	1977
23	3	2003	2	-	1978
25	2	2004	4	2	1979
27	2	2005	4	-	1980
28	1	2006	4	-	1981
29	1	2007	5	1	1982
30	1	2008	5	-	1983
30	-	2009	7	2	1984
32	2	2010	7	-	1985
34	2	2011	7	-	1986
35	1	2012	8	1	1987
36	1	2013	8	-	1988
40	4	2014	9	1	1989
40	-	2015	9	-	1990

## التحليل المكاني لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية

44	4	2016	10	1	1991
			-	-	1992
44		المجموع			

المصدر: من إعداد الباحثة؛ استنادًا على بيانات إحصائية غير منشورة صادرة من وزارة التجارة والصناعة، وكالة الوزارة لشؤون الصناعة، إدارة الإحصاء والمعلومات الصناعية لعام 2016م.

الصناعة ارتبطت في توطنها بأسواق التصريف المتمثلة في سكان المملكة.

ومن هذا المنطلق، نجد أن مصانع اللحوم في المملكة العربية السعودية البالغ عددها (44) مصنعًا، توزعت جغرافيًا على (16) مدينة - (جدول رقم (4)، شكل رقم (3) - أي: بمعدل ثلاثة مصانع لكل مدينة.

حيث يلاحظ أن التوزيع الجغرافي يتسم بنمط الانتشار لغالبية المصانع، مع وجود نمط متجمع في بعض المدن؛ حيث توجد هناك ثلاث مدن تحتضن ما نسبته حوالي (1,59%) من إجمالي مصانع اللحوم؛ وهي: جدة (25%)، والرياض (4,20%)، والدمام (6,13%)، ليصبح مجموع ما يتوطن فيها ما نسبته (1,59%) من إجمالي مصانع اللحوم في المملكة.

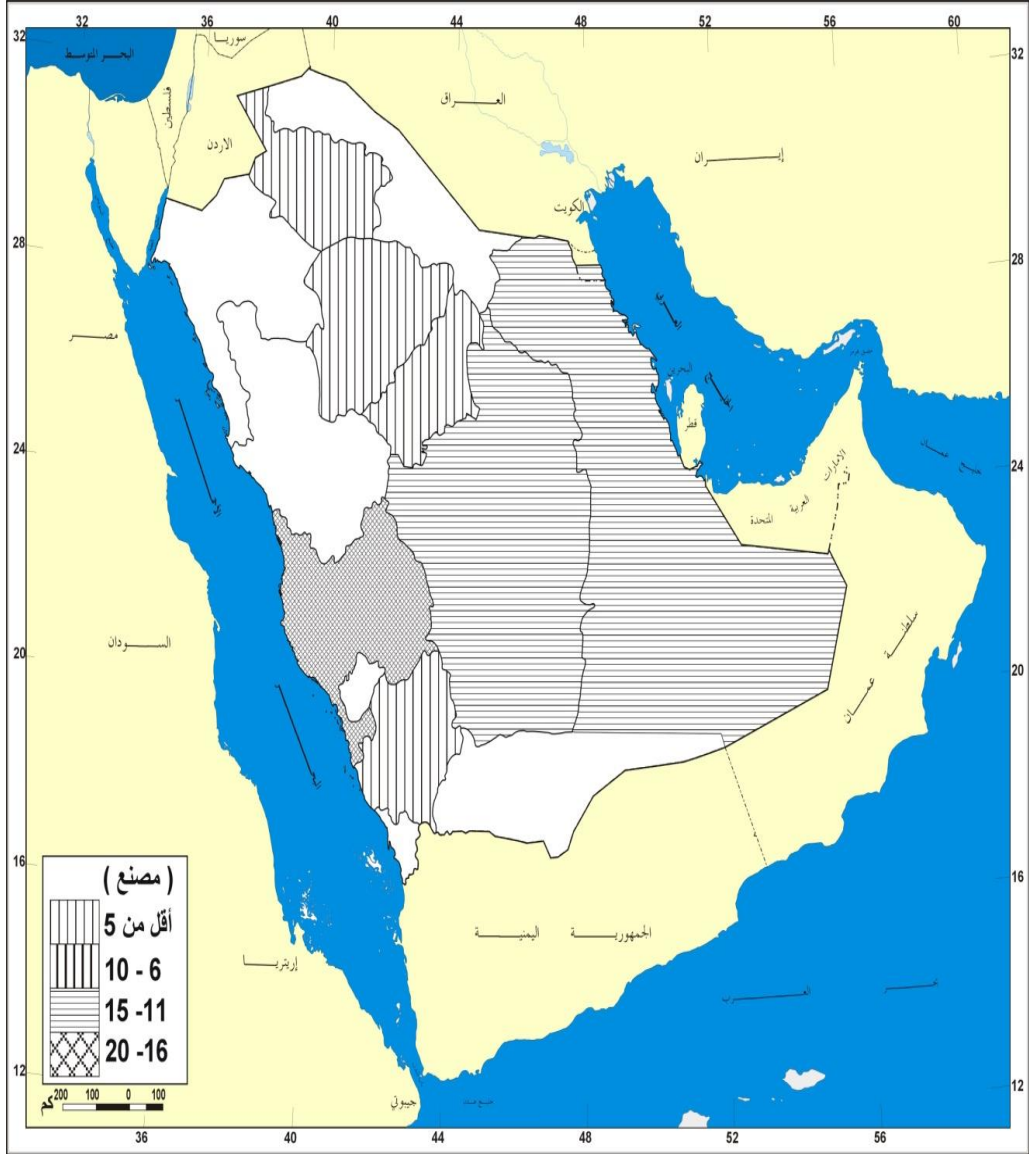
أما الأقاليم التخطيطية الخمسة في المملكة العربية السعودية فإن مصانع اللحوم توطنت فيها بنسب متفاوتة، ومن تلك الأقاليم: الإقليم الغربي (ونسبة التوطن فيه 8,41%)، والإقليم الأوسط (5,25%)، والإقليم الشرقي (2,23%)، والإقليم الشمالي (8,6%)، والإقليم الجنوبي الغربي (2,2%).

#### رابعًا. التوزيع الجغرافي لمصانع اللحوم في المملكة العربية السعودية:

قبل أن نتناول التوزيع الجغرافي لهذه الصناعة، تجدر الإشارة إلى أنه على الرغم من سعي المملكة لإقامة صناعة اللحوم على مستوى كبير إلا أن المواد الخام اللازمة لازدهار هذه الصناعة غير متوفرة محليًا، فالإنتاج المحلي من اللحوم لا يكفي الحاجة اليومية للحوم الطازجة؛ بل إن المملكة تستورد أكبر بكثير من كميات اللحوم المنتجة محليًا؛ لسد العجز في الطلب عليها (عبدالله، 1988م، ص 47).

من جانب آخر، فإن منتجات صناعة اللحوم من السلع السريعة التلف بعد تصنيعها، وبالتالي فإنه تبعًا للقاعدة الاقتصادية التي وردت في نظرية ألفريد (فيبر) Al Fired Webr تقتضي بأن الصناعة التي تتعرض منتجاتها للتلف السريع لا بد أن تتوجه للتوطن بالقرب من الأسواق؛ حتى تتمكن من تسويق إنتاجها بسرعة.

وقد أمكن قياس حساب معامل الارتباط الجغرافي بين عدد السكان وعدد العمال في مصانع اللحوم؛ حيث تبين أن هذا المعامل بلغ 0,88، وهو دال إحصائي عند مستوى (0,01)؛ أي: إن هناك ارتباطًا قويًا بين مصانعها وعدد السكان، وأن هذه



المصدر: من إعداد الباحثة؛ استناداً على بيانات غير منشورة صادرة من وزارة التجارة والصناعة، إدارة الإحصاء والمعلومات الصناعية لعام 2016م.

## التحليل المكاني لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية

جدول رقم (4): التوزيع الجغرافي لمصانع اللحوم والدواجن في المدن والمناطق الإدارية للمملكة العربية السعودية في عام 1437هـ/2016م

عدد المصانع	المدن	النسبة %	المناطق الإدارية	الأقاليم التخطيطية
11	جدة	18	منطقة مكة المكرمة	الغربية
3	مكة			
1	خليص			
1	الجموم			
1	بحرة			
1	رابغ			
		41,8		النسبة
6	الدمام	10	المنطقة الشرقية	الشرقية
2	الخير			
1	الجبيل			
1	العيون			
		23,2		النسبة
9	الرياض	11	الرياض	الإقليم الأوسط (12)
2	الخرج			
1	عيون الجواء	1	القصيم	
		25,5		النسبة
1	رجال المع	1	عسير	الإقليم الجنوبي الغربي (1)
		2,2		النسبة
2	حائل	2	حائل	الإقليم الشمالي (3)
1	دومة الجندل	1	الجوف	
		6,8		النسبة
44	16			الجملة المملكة

المصدر: من إعداد الباحثة؛ استناداً على بيانات إحصائية غير منشورة صادرة من وزارة التجارة والصناعة، وكالة الوزارة لشؤون الصناعة، إدارة الإحصاء والمعلومات الصناعية لعام 2016م.

يتوطن في ثلاث مناطق، هي: القصيم، وعسير، والجوف بمعامل بلغ (1,0) لكل واحدة منها؛ مما يدل على تركيز الصناعة بشكل أكبر في هذه المناطق، على الرغم من قلة المنشآت الصناعية؛ نظرًا لتركز عدد كبير من العمالة، بينما تأتي منطقة حائل في المرتبة الثانية بنسبة (0,5)، وتأتي منطقة الرياض، ومكة المكرمة، والمنطقة الشرقية بمعامل لا يتجاوز (0,1).

#### سادسًا- العوامل الجغرافية الاقتصادية لمصانع اللحوم في المملكة العربية السعودية:

لعبت الخصائص الجغرافية الاقتصادية دورًا مهمًا في نمو صناعة اللحوم، وتتضمن هذه الخصائص عدد المصانع، والأيدي العاملة، ورأس المال، وقد تحدثنا - في السابق - عن التوزيع الجغرافي لأعداد المصانع - (جدول رقم (6)، أشكال رقم (2، 3، 4) -.

#### خامسًا- توطن صناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية:

يعتبر موضوع التوطن الصناعي ( Industrial Location) موضوعًا مهمًا من مواضيع جغرافية الصناعة؛ لأنه يعني مدى تأثير مقومات الصناعة المختلفة في جذب مختلف الصناعات إليه، ويمكن قياس تركيز صناعة اللحوم في كل منطقة إدارية على حدة، مقارنة بالمستوى العام للمملكة، وتباين درجة توطن صناعة ما من إقليم إلى آخر تبعًا لمدى توافر الإمكانيات التي تحتاجها الصناعة من جهة، وطبيعة الصناعة من جهة أخرى؛ إذ إن لكل إقليم من أقاليم الدولة عوامل توطن خاصة، وبالتالي فهي تحدد نوعية، وخصائص، وحجم الصناعة.

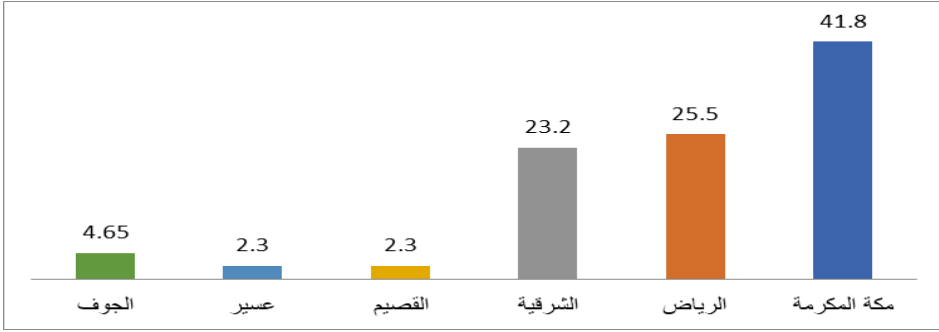
وقد دلت نتائج قياس التوطن على أساس عدد المصانع وعدد العمال على أن قطاع صناعة اللحوم

## التحليل المكاني لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية

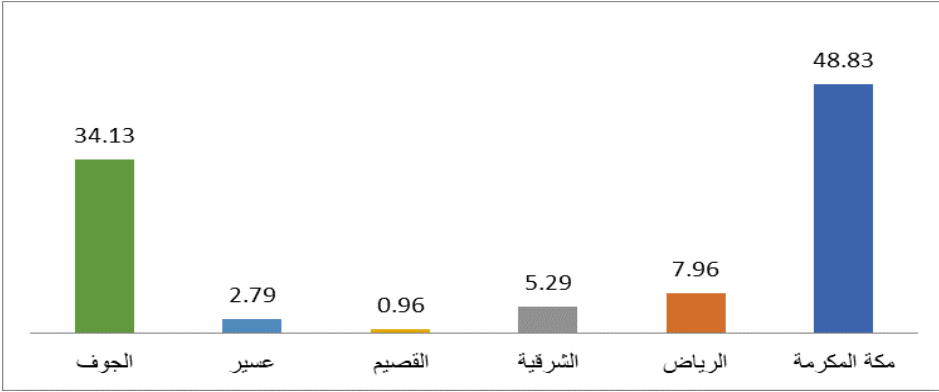
جدول رقم (6): الخصائص الجغرافية والاقتصادية لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية

النسبة %	الطاقة الانتاجية (بالطن)	النسبة %	الاستثمارات	النسبة %	عدد العمال	النسبة %	عدد المصانع	الموقع الجغرافي	
								الاقليم	المدينة
٣٦.٧	١٥٧٣٣٠	٦٤.٦	١٥٩٩٨١٩١٨٠	٧٦.٥	٦٩٣٧	٦١.١	١١	جدة	مكة المكرمة
٢٢.٤	٩٦١١٥٥	٩.٩	٢٤٥١٠٠٦٦٤	٨.٢	٧٣٥	١٦.٦	٣	مكة	
٥.٩	٢٥٢٨٧	٧.٩	١٩٧٤٦٧٣٦٠	٣.٤	٣٠٠	٥.٥	١	خليص	
٠.٦	٢٥٠٠	٢.٢	٥٠٩٦٨٨٠٦	٢.٣	٢٠٠	٥.٥	١	الجموم	
٣٤.١	١٤٦٣٦٥	٨.٩	٢٢٣٠٠٠٠٠٠	٢.٣	٢٠٠	٥.٥	١	بحره	
٠.٣	١٣٢٠	٦.٥	١٦٢٠٠٠٠٠٠	٧.٧	٧٠٠	٥.٥	١	رايح	
١٧.٩	٤٢٨٩٥٧	٢٨.٢٤	٢٤٧٨٣٥٦٠١٠	٤٨.٨٣	٩٠٧٢	٤١.٨	١٨		الاجمالي
٦٤.٦	١٥٩٨٨٠	٤٥.٤	٤٠٩٦١٩٧٦٤	٨٥.٢	١٣٦٠	٨١.٨	٩	الرياض	الرياض
٣٥.٥	٨٧٤٣٣	٥٤.٧	٤٩٣١٤٢٠٩٦	١٤.٨	٢٢٠	١٨.٢	٢	الخرج	
١٠.٥	٢٤٧٣١٣	١٠.٢٨	٩٠٢٧٦١٨٦٠	٧.٩٦	١٤٨٠	٢٥.٥	١١		الاجمالي
٩٠.٣	٧٠٨١١	١٢.٧	٣٠٢٣٣٥٣٥٦	٦٤.٥	٦٣٤	٦٠	٦	الدمام	الشرقية
٢.٩	٢١٨٠	٨٥.٨	٢٠٥٧٠٥٠٨٢٣	٦.١	٦٠	٢٠	٢	الخير	
٣.٤	٢٧٠٠	١.٢	٢٥٢٠٠١٢٩	٢٧.٥	٢٧٠	١٠	١	الجيل	
٣.٤	٢٧٠٠	٠.٥	١١٦٩٠٩٦٠	٢.٢	٢٠	١٠	١	العيون	
٣.٢	٧٨٣٩١	٢٧.٣	٢٣٩٦٢٧٧٣٦٨	٥.٢٩	٩٨٤	٢٣.٢	١٠		الاجمالي
-	١٦١٥٦	-	١٠٠٠٠٠٠٠٠	-	١٨٠	-	١	القصيم	الاجمالي
٠.٧٧	١٦١٥٦	١.١٣	١٠٠٠٠٠٠٠٠	٠.٩٦	١٨٠	٢.٣	١		
-	٣٧٠٠٠	-	٢٣٠٠٠٠٠٠٠	-	٥٢٠	-	١	عسير	الاجمالي
١.٥٤	٣٧٠٠٠	٢.٦٢	٢٣٠٠٠٠٠٠٠	٢.٧٩	٥٢٠	٢.٣	١		
-	٦٩٠	-	١٣٠٠٠٠٠٠٠	-	٤٠	-	١	دومة الجندل	الجوف
-	١٥٨٠٨٠٠	-	٢٥٣٦٩٣٣٨٧٤	-	٦٣٠٠	-	٢	حائل	
٦٦.١	١٥٨١٤٩٠	٣٠.٤٣	٢٦٦٦٩٣٣٨٧٤	٣٤.١٧	٦٣٤٠	٤.٩	٣		الاجمالي
١٠٠	٢٣٨٩٢٠٧	١٠٠	٨٧٧٤٣٢٩٠١٢	١٠٠	١٨٥٧٦	١٠٠	٤٤	١٦	المجموع

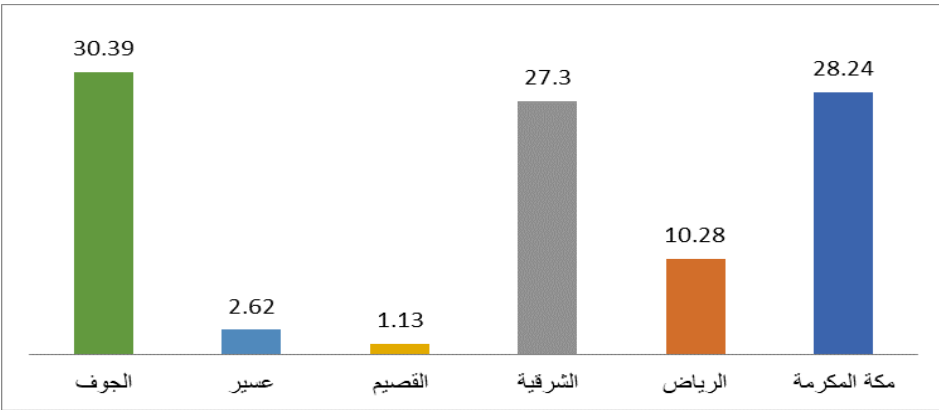
المصدر: من إعداد الباحثة؛ استناداً على بيانات إحصائية غير منشورة صادرة من وزارة التجارة والصناعة، وكالة الوزارة لشؤون الصناعة، إدارة الإحصاء والمعلومات الصناعية لعام 2016م.



شكل (٢) التوزيع النسبي لمصانع اللحوم على حسب المناطق في المملكة



شكل (٣) التوزيع النسبي للعمال في مصانع اللحوم على حسب المناطق في المملكة



شكل (4) التوزيع النسبي لمصانع اللحوم حسب الاستثمارات في المملكة



## التحليل المكاني لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية

مجموع ما استثمرته هذه الصناعة نحو 877,4 مليون ريال، حيث بلغ المدى نحو 304 ملايين للمصنع الواحد؛ حيث كان أقل رأسال للمصنع الواحد 3 ملايين ريال، بينما كان أعلى رأسال 307 ملايين ريال.

ويمكن تصنيف مصانع اللحوم حسب رأسال المستثمر إلى العديد من الفئات؛ وهي:

**الفئة الأولى:** مصانع باستثمارات تتراوح ما بين 3 إلى أقل من 15 مليون ريال، وعددها (11) مصنعاً، بنسبة 25٪ من إجمالي الاستثمارات.

**الفئة الثانية:** مصانع باستثمارات تتراوح ما بين 16 - 40 مليون ريال، وعددها (6) مصنع، بنسبة 13,6٪ من إجمالي الاستثمارات.

**الفئة الثالثة:** مصانع باستثمارات تتراوح ما بين 41 - 100 مليون، وعددها (9) مصنع، بنسبة 20,5٪ من إجمالي الاستثمارات.

**الفئة الرابعة:** مصانع باستثمارات تتراوح بين 101 إلى أكثر من 200 مليون ريال، وعددها (18) مصنعاً، بنسبة 40,9٪ من إجمالي الاستثمارات.

وهذا يدل على أن غالبيتها 40,9٪، والتي بلغ عددها (18) مصنعاً كبير الحجم، يتراوح رأسال الواحد منها ما بين 101 إلى أكثر من 200 مليون ريال، ويُعزى ذلك إلى أن منتجات صناعة اللحوم تعدّ من أعلى منتجات الصناعات الغذائية في المملكة، وبالتالي فإن سعر بيع الطن من اللحوم يفوق سعر الطن في كثير من الصناعات الغذائية.

كما أن جميع المصانع ذات رأسال وطني، باستثناء مصنع واحد ذو رأسال مشترك بين السعودية والأردن يقع في الدمام.

سابعاً: أنواع منتجات اللحوم، وتوزيعها في

## أولاً: الأيدي العاملة في مصانع اللحوم بالمملكة العربية السعودية:

يعد توافر الأيدي العاملة عاملاً أساسياً في قيام الصناعة، وقد بلغ حجم القوى العاملة في مصانع اللحوم السعودية نحو 18576 عاملاً، وبلغ المدى 4980؛ وهو كبير جداً، حيث كان أقل عدد للأيدي العاملة في المصنع الواحد 20 عاملاً، وأكثر عدد 5000 عامل.

وأما فيما يتعلق بحجم المصانع - وفق الأيدي العاملة - فيمكن تصنيف المصانع حسب عدد العمال إلى الفئات التالية:

- أن المصانع التي تقع ضمن الفئة الصغيرة، التي يعمل بها أقل من 20 عاملاً تعدّ نادرة، أما المصانع التي تقع ضمن الفئة المتوسطة فقد شكلت ما نسبته 27,3٪ من إجمالي مصانع اللحوم في المملكة العربية السعودية.

- أن هناك مصانع تقع في الفئة الكبيرة، التي يعمل بها 51 - 100 عامل في المصنع؛ حيث شكلت ما نسبته 25٪.

- أن هناك مصانع تعدّ كبيرة جداً يعمل بها أكثر من 200 عامل في كل مصنع، وقد اشتملت هذه الفئة على 21 مصنعاً (47٪).

لذا، نجد أن غالبية مصانع اللحوم (47,7٪) هي من المصانع ذات فئة العمالة الكبيرة جداً، ولا غرابة في ذلك؛ لأن العمل يتطلب عمالة كبيرة لتغطية أعمال التصنيع والتوزيع.

## ثانياً: الاستثمارات في صناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية:

يعد هذا العامل من العوامل الرئيسة في التوطن الصناعي في المملكة، وقد بلغ عدد مصانع اللحوم في المملكة نحو 44 مصنعاً حتى عام 2016م، وقد بلغ

## المملكة العربية السعودية:

مجهزةً في مخازن مبردة؛ حيث تمتلك معظم مصانع اللحوم مسالخ متطورة بتصريح من الجهات المختصة، حيث يتم تجهيزها بأحدث الطرق العلمية والصحية، وبعد عملية الذبح تتم عملية نقل اللحوم بواسطة متخصص للنقل، بمجهزة بطرق صحية وسليمة؛ لضمان وصول المنتج بجودة عالية للمصانع، ومن ثم تتم عملية التصنيع والمعالجة؛ حيث يتم حفظ اللحوم بالتبريد، وتجري بعد ذلك عملية التقطيع، وفرز القطع، ومن ثم تغليفها، بينما تفرم اللحوم الأقل طراوة، ويتم بعد ذلك تصنيع اللحوم إلى أنواع كثيرة؛ ومنها:

## (أ) لحوم دجاج، ودواجن مجمدة ومجهزة:

وهي عبارة عن لحوم دجاج ودواجن مختلفة تُذبح، ثم تنظف وتجهز، ويتم تغليفها لتباع بعد ذلك مجمدةً للمستهلكين، وتشكل لحوم الدجاج حوالي 74,4٪ من إجمالي منتجات مصانع اللحوم، بينما تشكل لحوم الدواجن من 10,8٪؛ نتيجة زيادة الطلب على هذه المنتجات، وزيادة الوعي الغذائي، إلى جانب ارتفاع أسعار اللحوم الحمراء بمعدلات أكبر بكثير من معدلات ارتفاع أسعار اللحوم البيضاء.

## (ب) لحوم حمراء مجهزة:

وهي عبارة عن لحوم حمراء مختلفة الأنواع يتم تقطيعها إلى قطع كبيرة، أو صغيرة، وفرز القطع، ومن ثم تغليفها بالغللاف المناسب لها، ومن المعلوم أن عملية تقطيع وفرز اللحوم تحتاج إلى وقت وجهد كبير، قد لا يتوفر عند الكثير من الناس الذين لا تتسع مجالات حياتهم إلى ساعات إضافية يقضونها في المطابخ؛ لإعداد الطعام، لذلك، انتشرت مثل تلك المنتجات في جميع مناطق المملكة؛ حيث تشكل ما نسبته 5,9٪ من إجمالي منتجات مصانع اللحوم.

تختلف أنواع منتجات اللحوم؛ وهي طبقاً لأهميتها النسبية لحوم دجاج مجهزة ومصنعة بنسبة (4,74٪)، تليها لحوم دواجن أخرى، مثل: الحمام، والسمان، وغيرهما بنسبة (8,10٪)، وتأتي اللحوم الحمراء مجهزة (أغنام وأبقار) بنسبة (5,10٪)، بينما تتدنى بقية الأنواع، التي تشمل ديكاً تركياً، والدجاج، واللحم المصنع على شكل برجر، ومرتديلا، ونقانق إلى ما دون 1٪.

ومعنى ذلك أن المنتجات الثلاثة الأولى (لحوم الدجاج، ولحوم الدواجن، ولحوم حمراء) تحتل نسبة (7,95٪) من منتجات هذه الصناعة؛ مما يعني زيادة الطلب على هذه المنتجات، مقارنة بالمنتجات الأخرى، إضافة إلى تغيير النمط الغذائي للأسر السعودية، من حيث الاتجاه إلى زيادة استهلاك اللحوم البيضاء المجمدة، والاتجاه إلى المنتجات المصنعة: كالبرجر، والمفروم، واللاتشون، وزيادة الإقبال على لحوم الأبقار، خاصة مع انفتاح الشعب السعودي على الثقافات الأخرى، من خلال سفر الكثير من السكان إلى الخارج سنوياً، واحتكاكهم بأنماط من الأغذية، والمنتجات، وتعودهم عليها.

وجدير بالذكر أن اللحوم الجيدة يتم تسويقها بحالتها الطازجة بعد فترة الإنضاج، أو تُسوق مثلجةً، أما أجزاء الذبيحة الأقل جودة فتُباع على شكل لحوم محفوظة بعد معاملاتها، وإضافة مواد أخرى.

إن صناعة اللحوم أصبحت -بحق- من المشاريع التنموية المهمة في هذا الوقت؛ حيث ساهمت بدرجة كبيرة في حل بعض مشاكل التغذية للإنسان، إضافة إلى أنها تُدرّ أرباحاً للمنتجين.

وتمر اللحوم بأكثر من 25 عملية قبل وضعها

## التحليل المكاني لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية

من حوالي 494 ألف طن عام 1998م إلى قرابة 564 ألف طن عام 2002م (منظمة الخليج للاستشارات الصناعية، 2004م)، ويمثل استهلاك السعودية نحو 60% من إجمالي استهلاك دول مجلس التعاون من اللحوم المصنعة؛ حيث يتراوح معدل استهلاك الفرد سنوياً بين 50-54 كجم للفرد/ سنوياً؛ مما يشير إلى ازدياد الاستهلاك الظاهري لهذه اللحوم، ولكن الكمية المستهلكة هي من اللحوم المصنعة المستوردة من الخارج؛ وهي كثيرة جداً، ويدل عن ذلك ازدياد الواردات من اللحوم المصنعة من 410 آلاف طن عام 2002م إلى قرابة 596046 طناً عام 2015م (الهيئة العامة للإحصاء 2015).

## تاسعاً: مستقبل صناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية:

إن دراسة مستقبل صناعة اللحوم في ضوء البيانات الحالية المتاحة يجب أن تكون على قدرٍ كافٍ من الدقة، ويهدف التخطيط الصناعي المستقبلي إلى التوسع الأفقي الصناعي، بما يتوافق مع متغيرات معدلات زيادة السكان، إضافة إلى المتغيرات الديمغرافية الأخرى، والتغيرات الاجتماعية التي تتبع ذلك، والتغير في نمط الحياة والأذواق.

ويحاول الباحث في هذه الدراسة عمل توقعاتٍ مستقبلية لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية حتى عام 1447هـ، من خلال استخدام برنامج (winitab17)؛ حيث نجد أن عدد مصانع اللحوم المتوقعة مستقبلاً في المملكة العربية السعودية حتى عام 1446هـ (2026م) هو 133.4 مصنع، أي: بزيادة قدرها 9,91، وهذا العدد يتماشى مع سياسات المملكة التطورية والتوسعية، وكذلك النهضة الاقتصادية، والمستوى المعيشي المرتفع للمواطنين.

## ثامناً: مدى كفاية اللحوم المنتجة كلياً لتصنيع اللحوم في المملكة العربية السعودية:

بالرغم من تزايد أعداد مصانع اللحوم، إلا أن المصانع التي تعتمد على اللحوم المنتجة محلياً قليلة، وإذا نظرنا إلى التوزيع الجغرافي للإنتاج الحيواني للمملكة لعام 2011م -جدول رقم (1)- نجد أن هذا الإنتاج الحيواني يعدّ كبيراً؛ ولكن هذه الثروة الحيوانية الهائلة الاستفادة منها محدودة في التصنيع الغذائي، وذلك نظراً لأن عمليات تجهيز اللحوم وتقطيعها، التي تعد خدمات أكثر من كونها صناعةً، مستمرة في التزايد بالمقارنة بتصنيع اللحوم وتعليبها، كما أن انتشار محلات الجزارة، والمطابخ، والمطاعم، والمخابز، وما تقدّمه من وجبات اللحوم تستهلك معظم اللحوم المنتجة محلياً؛ حيث تبين أن هناك 15% من مصانع اللحوم المحلية هي التي تدخل اللحوم -بمختلف أنواعها- المنتجة محلياً في منتجاتها، وأن 19,3% من المصانع تستخدم الدجاج المحلي كموايد أولية في منتجاتها (الحرّة، 2012م، ص 114).

وجدير بالذكر أن انتشار مصانع اللحوم في المملكة أدى إلى جعل منتجات اللحم في متناول الجميع، كما أن هذه الصناعة قد جعلت استغلال اللحم والاستفادة منه ممكناً في كل الأوقات التي يحتاجها الإنسان، ثم إن انتشار مصانع اللحوم في جميع مناطق المملكة ساعد على حفظ اللحوم الجيدة والمتوسطة الجودة، إما في شكل لحوم خالية من الإضافات الغذائية، أو مطهورة مع الخضراوات؛ حتى يمكن استهلاكها مباشرة، لذلك أصبح من السهل حفظها وتخزينها؛ من أجل تسهيل استخدامها على نطاق واسع، وكذلك تصديرها.

وقد ازداد استهلاك اللحوم المصنعة في السعودية

وعدد العمال في ثلاث مناطق؛ هي: القصيم، وعسير، والجوف، بمعامل بلغ (1,0)؛ مما يدل على تركيز الصناعة بشكل أكبر في هذه المناطق على الرغم من قلة المنشآت الصناعية.

4- تعد غالبية مصانع اللحوم في المملكة كبيرة الحجم، حسب مقدار رأس المال، وعدد الأيدي العاملة، في حين أن قليلاً من تلك المصانع صغير الحجم، سواء في رؤوس الأموال، أو الأيدي العاملة.

5- تبين أن الطاقة الإنتاجية للحوم بلغت 2186620 طناً سنوياً، وبالنسبة لأنواع منتجات اللحوم المنتجة من المصانع، تحتل لحوم الدجاج المصنعة والمجهزة المرتبة الأولى بنسبة 74٪، فيما تتدنى نسبة الأنواع الأخرى.

6- أظهرت الدراسة أن صناعة اللحوم ما زالت في طور الخدمات، ولم تصل لطور الصناعة بعد؛ وذلك لعدم توافر المواد الخام لها في الزمن الحاضر، فاللحوم المنتجة محلياً لا تكفي الحاجة للاستهلاك المحلي، وتعزز كمياتها بالاستيراد.

#### التوصيات:

- توجيه تنمية صناعة اللحوم؛ لكونها متمركزة مكانياً بشدة من جهة، ومن ثم هناك العديد من المناطق في أمس الحاجة إليها، إضافة إلى غلاء أسعارها في السوق العالمية، ومن ثم تبرز الحاجة إلى توطنها في مناطق نجران، وجيزان، والباحة، إضافة إلى مناطق المدينة المنورة وعسير.

- ينبغي أن تتجه تنمية صناعة اللحوم نحو ما يعرف بـ(الصناعات الصغيرة)؛ حيث نجد أن الفئة ذات المصانع الكبيرة تتركز في مناطق مكة، والرياض، والشرقية، في حين تسود الأحجام المتوسطة والصغيرة بقية مناطق المملكة؛ حيث

وتشير الدلائل إلى أن مستقبل تصنيع اللحوم في السعودية يميل إلى زيادة إنتاج اللحوم المصنعة، وكذلك زيادة في استهلاك هذه اللحوم، وهذه نتيجة حتمية تفرضها ظروف التنمية، التي تسبب زيادة نسبة النساء العاملات؛ مما أدى إلى البحث عن وسائل إنتاج الغذاء المصنع الذي يمتاز بالسهولة والسرعة.

#### النتائج:

تعد صناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية من الصناعات المهمة ضمن أنواع الصناعات الغذائية، فقد أقيم لها 44 مصنعاً.

1- يعود تاريخ صناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية إلى عام 1388هـ (1968م)؛ أي: قبل حوالي أكثر من 45 سنة، حينما بدأ الإنتاج في أول مصنع للحوم في مدينة الغاط، ثم أعقبه مصنع آخر في عام 1396هـ (1976م) في مدينة جدة، ثم توالت المصانع، ولكن بمعدلٍ ضعيف، حيث بلغ عددها 44 مصنعاً منتجاً في عام 2016م، وقد استثمرت هذه المصانع ما مجموعه (877,4) مليون ريال، كما أن جميع المصانع ذات رأسمال وطني، ما عدا مصنعاً واحداً ذا رأسمال مشترك.

2- التوزيع الجغرافي لمصانع اللحوم في المملكة يتسم بنمط الانتشار لغالبية المصانع، مع وجود نمط متجمع في بعض المدن؛ حيث توجد هناك ثلاث مدن تحتضن ما نسبته حوالي 59,1٪ من إجمالي مصانع اللحوم؛ وهي: جدة (25٪)، والرياض (20,4٪)، والدمام (12,6٪)، ليصبح مجموع ما يتوطن فيها ما نسبته (59٪) من إجمالي مصانع اللحوم في المملكة.

3- تتوطن مصانع اللحوم على أساس عدد المصانع،

## التحليل المكاني لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية

إبراهيم، وفق محمد جمال الدين، (2005م)،  
الصناعات الغذائية في سلطنة عمان، دراسة  
تحليلية في جغرافية الصناعة، المجلة الجغرافية  
العربية، الجمعية الجغرافية العربية، 37(45)،  
6-75.

أبو صالح، محمد صبحي، (2007م)، الموجز في  
الطرق الإحصائية، عمان: دار اليازوري للنشر  
والتوزيع.

إدارة الإحصاء والمعلومات الصناعية،  
(2016م)، توزيع مصانع اللحوم في المملكة  
العربية السعودية، وزارة الصناعة والتجارة،  
بيانات غير منشورة، الرياض.

إدارة الدراسات والتخطيط والإحصاء،  
(1432هـ/2011م)، الكتاب الإحصائي  
الزراعي السنوي، الرياض: وزارة الزراعة  
والمياه.

جاسم، أمل، (2013م)، صناعة اللحوم وأثرها  
البيئي، مجلة بيئتنا، العدد 137، الهيئة العامة  
للبيئة: الكويت.

الجليلي، زهير فخري وعطاء الله سعيد وسلوى  
عزيز (1985م)، إنتاج وحفظ اللحوم،  
مؤسسة المعاهد الفنية، بغداد: وزارة التعليم  
العالي والبحث العلمي.

الحرّة، عبدالعزيز بن إبراهيم، (1431هـ)،  
الخصائص الاقتصادية والجغرافية للصناعات  
الغذائية في مدينة الرياض، مجلة جامعة الملك  
سعود، المجلد 22، الآداب (1)، 20-50.

نجد أن ما يعرف بـ(الصناعات الصغيرة)، التي  
يقصد بها تلك المصانع التي تستوعب عمالة  
بأعداد غير كبيرة، تستخدم أحدث التقنيات  
الحديثة؛ نظرًا لمزايا هذا النوع من الصناعة، ومنها  
قلة رأس المال اللازم للاستثمار، إلى جانب أنها  
تعمل على إيجاد فرص عمل إضافية، كما تعمل  
على تحقيق النمو الإقليمي المتوازن على مستوى  
المملكة.

- تتبع مشاكل المواد الخام المتوفرة -حاليًا- في  
مصانع اللحوم، التي تمثل الفائض أثناء التصنيع،  
أو الفائض دون تصنيع؛ وذلك من أجل  
الاستفادة منها في تصنيع الأعلاف الحيوانية، أو  
في صناعات أخرى عديدة، مثل: صناعة الأدوية،  
والجلود.

- الاهتمام الكافي بدراسات السوق؛ للاطلاع على  
متطلبات ورغبات المستهلك.

- يجب الاعتناء بإنتاج اللحوم من الأغنام،  
والأبقار، والماعز المحلية، عن طريق تحسينها،  
وانتخاب الأصناف الجيدة، وجلب الأنواع  
الجيدة التي تتميز بسرعة النمو.

## أولاً: المراجع العربية:

أبا الحسن، إبراهيم بن محمد، (1416هـ/  
1996م)، القيمة الغذائية ونمط الاستهلاك  
الغذائي لبعض الأغذية السريعة المقدمة في  
مدينة الرياض، رسالة ماجستير غير منشورة،  
كلية الزراعة، الرياض: جامعة الملك سعود.

إبراهيم، عيسى علي، (2015م)، الأساليب  
الإحصائية والجغرافيا، الإسكندرية: دار  
المعرفة الجامعية.

- الحررة، عبدالعزيز بن إبراهيم، (2012م)، سيات  
المواد الخام الأساسية في الصناعات الغذائية  
الرئيسة بمنطقة الرياض المملكة العربية  
السعودية، المجلة الجغرافية الخليجية، 3،  
45-60.
- حسن، يحيى، (1979)، مبادئ الصناعات  
الغذائية، الرياض: عمادة شؤون المكتبات،  
جامعة الرياض.
- السديبي، عبدالعزيز، (2014م)، الصناعات  
الغذائية، مجلة التدريب والتقنية (53)،  
الرياض: الرئاسة العامة للتعليم الفني  
والتدريب المهني، .
- السامرائي، مجيد، (2013م)، الجغرافيا ودراساتها  
التطبيقية الاقتصادية، عمان: دار اليازوري  
العلمية للنشر والتوزيع.
- شحادة، نعمان، (2014م)، التحليل الإحصائي  
في الجغرافية والعلوم الاجتماعية، عمان: دار  
صفاء للنشر والتوزيع.
- العبادي، علي، (1980م)، تطور الصناعات  
الغذائية في العالم والوطن العربي، مجلة  
الصناعات الغذائية، الاتحاد العربي  
للصناعات الغذائية، العراق.
- علوان، جليل، (2016م)، الجغرافيا الاقتصادية،  
عمان: دار أمجد للنشر والتوزيع.
- غانم، إبراهيم علي (1994م)، الأبعاد الجغرافية  
لتنمية الصناعات الغذائية بالمملكة العربية  
السعودية، المجلة الجغرافية العربية، الجمعية
- الجغرافية المصرية، (26).
- الفلاحى، قاسم شاكر، (2014م)، الجغرافيا  
والجغرافيا الصناعية، عمان: مكتبة المجتمع  
العربي للنشر والتوزيع.
- قاسم، مصطفى عبده، (2002م)، مسيرة الإنتاج  
والتصنيع الغذائي في عهد خادم الحرمين  
الشريفين، ، الرياض: وزارة التعليم العالي.
- القايدى، سيف سالم (2009م)، المدخل إلى  
الجغرافيا الاقتصادية، الكويت: مكتبة الفلاح  
للنشر والتوزيع.
- اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغرب آسيا،  
(2000م)، الإنتاجية وتطور الصناعات  
الغذائية في دول تجارة في منطقة الإسكوا،  
نيويورك: الأمم المتحدة..
- النشوان، عبدالرحمن بن عبدالعزيز، (2017م)،  
جغرافية المملكة العربية السعودية، الرياض:  
مطابع الحميضي.
- منظمة الخليج للاستشارات الصناعية،  
(2004م)، الصناعات الغذائية في دول  
مجلس التعاون لدول الخليج العربية.
- الهيئة العامة للإحصاء، (2015)، الكتاب  
الإحصائي السنوي، الرياض.
- الهيئة المركزية للتخطيط (1390 هـ)، خطة التنمية  
الأول، الرياض: وزارة التخطيط.

ثانياً-المراجع الأجنبية:

- Gammal, F. E., & El-Bushra, E. (1986).  
Geographic analysis of manufacturing  
industry in Saudi Arabia. GeoJournal,  
13(2), 157-171. doi:10.1007/bf00212718

التحليل المكاني لصناعة اللحوم في المملكة العربية السعودية

- Geographical Society.
- Ranken, M., Baker, C. and Kill, R. (1997). Food industries manual. London: Blackie academic & professional.
- Smith D., (1981). Industrial Location: An Economic Geographical Analysis. New York : John Wiley and Sons.
- Mabogunje, A. L. (2017). Manufacturing and the Geography of Development in Tropical Africa. *Development*, 35-54. doi:10.4324/9781315258027-3
- Public Establishment for Industrial Estates, (2002.). *The Guide to Industry*. Muscat: Apex publishing.
- Qureshi, S. (1994). Regional evaluation of food security systems in the Third world with special reference to Arab Countries, *Research papers in geography*, The Saudi