

تقدير قيمة هدر استهلاك الحبوب: دراسة تطبيقية لعينة من المطاعم العاملة في مدينة اربيل
للعام 2016

**Estimate the waste of grain consumption value: A Case Study of a
sample of restaurants operating in the city of Arbil for 2016**

م.م. كيلان احمد جميل ا.م.د. سردار عثمان باداوقبي م.م. فهمي محمد علي
قسم الاقتصاد-كلية الادارة و الاقتصاد قسم الاقتصاد-كلية الادارة و الاقتصاد قسم الاقتصاد-كلية الادارة و الاقتصاد
جامعة صلاح الدين جامعة صلاح الدين جامعة صلاح الدين

المستخلص

يهدف هذا البحث الى التعرف على تقدير قيمة هدر استهلاك القمح و الرز في مطاعم مدينة اربيل، و إيجاد السبل كفيلة لمواجهتها. و من ثم توصل الي مجموعة من الاستنتاجات ومنها:

1. اظهرت الدراسة ان متوسط هدر الخبز و الصمون تعادل عدد (45.87) كغم/يوم و (50.77) كغم/يوم و على التوالي، بينما متوسط هدر الرز و البرغل لليوم الواحد تعادل (3.364) كغم/يوم و (0.893) كغم/يوم و على التوالي .

2. وتوصلت الدراسة بأن اجمالي قيمة الهدر السنوي من الحبوب في مطاعم مدينة اربيل بلغت (871565186) دينار عراقي، و عند تحويلها الى الدولار الامريكي وفق اسعار الصرف السائدة في سوق اربيل لشهر تموز عام 2016 يبلغ (697252.15) دولار امريكي. من هذا يبين هدر كمية كبيرة من القمح و الرز في مطاعم مدينة اربيل والتي تؤثر سلبا في الامن الغذائي، فضلا عن خسارة مبالغ ضخمة و التي يمكن ان تستخدم في تحقيق الامن الغذائي لاقليم كردستان-العراق. واخيرا قدم البحث مجموعة من الاقتراحات منها:

1- توعية و زيادة ثقافة المستهلكين و خاصة ربات البيوت و العاملين في المطاعم و المعجنات والافران، بهدف تخفيض هدر استهلاك الحبوب، و بالتالي انخفاض هدر الموارد الطبيعية و البشرية و المالية في اقليم كردستان-العراق.

2- تأسيس مركز بحوث و حماية المستهلك في اربيل ، بحيث يرتبط هذا المركز بجامعة صلاح الدين ويهدف الى توجيه الاستهلاك و ترشيده في اقليم كردستان-العراق.

الكلمات المفتاحية: قيمة هدر استهلاك الحبوب، المطاعم ،مدينة اربيل

Abstract

This research aims to identify the estimated value of the wasted consumption of wheat and rice in the city of Erbil, restaurants, and find ways to address them. And then search to find a set of conclusions, including:

1- concludes that the average waste of bread and Iraqi baking stone equal to the number (45.87) kg / day and (50.77) kg / day and respectively, while the average wastage of rice and bulgur wheat for one day is equal to (3.364) kg / day and (0.893) kg / day and respectively.

2- concludes that the total value of annual grain wastage in the city of Erbil Restaurants reached (871 565 186) of the Iraqi dinar, and when converted into US

dollars according to the exchange rates prevailing in Erbil market for the month of July 2016 of (697,252.15) US dollar. This shows the waste of a large amount of wheat and rice in the city of Erbil and restaurants that adversely affect food security, as well as the loss of large sums of money which could be used to achieve food security for the Kurdistan Region -Iraq

Finally research presented a series of Suggestions and including:

1- Educate and increasing consumer culture, especially housewives and workers in restaurants and confectionery and ovens, in order to decrease waste of grain consumption, and thus lower waste of natural resources and the human and financial-in the Kurdistan region of Iraq.

2- Establishing Research Center and the Kurdish consumer protection, so this center is linked to the University of Salahuddin and goal directed and rationalize consumption-in the Kurdistan region of Iraq.

Key words: the value of waste grain consumption, restaurants , the city of Erbil

المقدمة

تعد مشكلة الغذاء في القرن الحادي والعشرون من أهم المشكلات التي تواجه العالم النامي بسبب وجود انعدام الامن الغذائي في هذه الدول، و نسبة من هذا الانعدام يعود الى هدر استهلاك المواد الغذائية، وبخاصة الحبوب . و بالتالي يعني وجود خسارة كبيرة في الموارد الطبيعية و البشرية و المالية في البلدان النامية. وبخاصة في اقليم كردستان-العراق بسبب ارتفاع متوسط الدخل الفردي بعد عام 2003 ادت الى زيادة نسبة الهدر في المواد الغذائية و خاصة الحبوب، مما ادى الى استنزاف الموارد الطبيعية و البشرية في الاقليم.

أهمية البحث: تأتي أهمية البحث من خلال بحثها في موضوع سلع أساسية و المتمثلة بالحبوب و مهمة للأسر إقليم كردستان - العراق ، ولا يمكن الاستغناء عنها و يتم هدر نسبة كبيرة منها في مطاعم مدينة أربيل، و بناءً على ذلك تظهر أهمية هذا الموضوع.

مشكلة البحث: تكمن مشكلة البحث بأن هناك نسبة كبيرة من الحبوب والمتمثلة بالقمح و الرز يتم هدرها في مطاعم مدينة أربيل، مما يؤثر سلباً على الامن الغذائي فضلاً عن ضياع الموارد الطبيعية و البشرية و المالية في اقليم كردستان - العراق.

هدف البحث: يهدف البحث الى:

1- تقدير قيمة هدر استهلاك القمح و الرز في مطاعم مدينة اربيل.

2- إيجاد سبل كفيلة لمواجهة هدر استهلاك الغذاء و خاصة الحبوب.

فرضية البحث: استند البحث الى فرضية مفادها:- بأن ظاهرة هدر الحبوب ناتج عن ارتفاع مستوى المعيشة و ضعف ثقافة ترشيد الاستهلاك في مدينة اربيل.

منهجية البحث: اعتمد البحث على المنهج الاستقرائي للموضوع من خلال عينة من مطاعم مدينة اربيل ، و من ثم التعرف على النتائج التي تم التوصل إليها.

نطاق البحث:

- النطاق المكاني: اشتمل البعد المكاني عينة من مطاعم مدينة اربيل.
 - النطاق الزمني : إقتصرت البعد الزمني للعام 2016.
- عينة البيانات:** تم جمع البيانات من خلال توزيع (50) استمارة على اصحاب المطاعم في مدينة اربيل اذ تم اختيارهم بصورة عينة عشوائية خلال شهر اذار من عام 2016.
- خطة البحث: لغرض الوصول الى هدف البحث و التحقق من فرضية البحث، قسمت البحث الى مبحثين :-
خصص المبحث الاول الاطار المفاهيمي لظاهرة هدر الاستهلاك الغذائي، بينما تناول المبحث الثاني تقدير قيمة هدر استهلاك الحبوب لمطاعم العاملة في مدينة اربيل ، و انتهت البحث بمجموعة من الاستنتاجات و المقترحات.

المبحث الاول

الاطار المفاهيمي لظاهرة هدر و فقد الاستهلاك الغذائي

من خلال هذا المبحث سوف نشير الى ظاهرة هدر استهلاك الغذاء و اسبابها و اثارها، وفق الفقرات الآتية:

- (1-1): مفهوم فقد وهدر استهلاك الغذاء: يواجه العالم اليوم تحدياً بيئياً حاسماً، فالموارد الغذائية مهددة بالاستنزاف والهدر، وانه بحدود (30%-40%) من غذاء العالم يهدر كل عام، وذلك بسبب عدم كفاءة الحصاد، ونقص مرافق التخزين، والهدر في الاستهلاك (www.unric.org) وفي هذه الفقرة سوف نتطرق الى :-

اولاً: مفهوم الفاقد من الغذاء:

يمكن ان نشير الى مفهوم الفاقد الغذائي من خلال التعاريف الآتية : : (FAO, 2014,1-2)

- 1- الفاقد الغذائي:- تشير الى " كميات الأغذية التي تتم خسارتها على طول سلسلة الامدادات الغذائية فلا تصل الى المستهلك النهائي".
- 2- الفاقد الغذائي يعود الى " انخفاض في كمية الغذاء الصالحة للأكل في مرحلة سلسلة الإمداد الغذائية المؤدية على وجه التحديد إلى الغذاء الصالح للأكل و المخصص للاستهلاك البشري".
- 3- الفاقد الغذائي:- أنه "النقص في كمية الغذاء المتاح للاستهلاك".
- 4- الفاقد الغذائي:- "ما يلحق بالسلعة من تغيرات ظاهرية بغض النظر عن التغير في الوزن مما يجعلها من وجهة نظر المستهلك العادي اقل جودة وغير صالحة للاستهلاك البشري" (الضالع و الفار ، 2012، 1287).

5- الفاقد الغذائي:- "انخفاض في كمية أو نوعية الغذاء ، و يحدث في قطاعات الانتاج و التسويق و التوزيع، يحدث في جانب العرض" (www.thinkeatsave.org) .

ثانيا: مفهوم هدر استهلاك الغذاء: يمكن ان نشير الى هدر استهلاك الغذاء كالاتي : (FAO, 2014,1-2):

1- هدر استهلاك الغذاء :- "تصل الى المستهلك بالجودة المنشودة لكنها لا تستهلك بل يتم التخلص منها" .

2- هدر استهلاك الغذاء :- "يتعلق ذلك بسلوك تجارة التجزئة و المستهلكين".

3- هدر استهلاك الغذاء :- "يبدأ في نقطة الاستهلاك البشري و الناجم عن السلوك الاقتصادي و سوء إدارة

المخزون أو اهمال و تحدث في جانب الطلب" (www.wikipedia.org/foodwaste) .

ثالثا: الفرق بين الفاقد الغذائي و الهدر الغذائي: يُقصد بفقد الأغذية وهدر الأغذية ذلك النقص الذي يحدث لكميات

الأغذية المعدة للاستهلاك البشري في المراحل اللاحقة من سلسلة التوريد. ويجري فقد الأغذية أو هدرها عبر

السلسلة الغذائية ، من الإنتاج الأولي وحتى الإستهلاك في المنزل، من هذا يظهر بان الفاقد الغذائي تبدأ في

مراحل سلسلة انتاج لحين وصولها الى المستهلك ، بينما هدر الغذاء تبدأ في المطبخ لحين استهلاكها. فقد أو هدر

المواد الغذائية هما متشابهان و لكن هناك فروق رئيسية بينهما و تحدث في مراحل الانتاج و التصنيع و تجارة

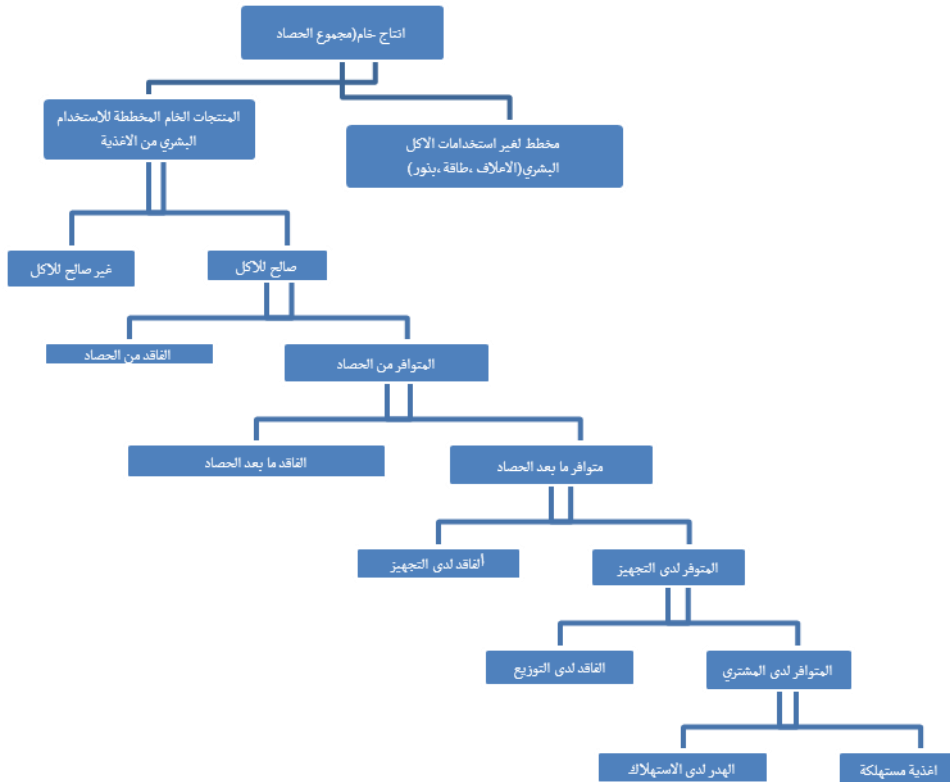
التجزئة و الاستهلاك . ان معظم الفاقد الغذاء تحدث في بلدان متخلفة او منخفضة الدخل بينما تحدث معظم الهدر

في البلدان المتقدمة في مرحلة الاستهلاك(www.wikipedia.org/food-waste). و لتوضيح اكثر حول فرق

بين الفاقد الغذائي و الهدر الغذائي نستعين بالمخطط الاتي:

المخطط (1)

مراحل الفاقد و الهدر الغذائي في سلسلة الاغذية



المصدر: منظمة الاغذية و الزراعة للامم المتحدة (FAO) ، الفاقد و المهدرمن الاغذية في سياق النظم الغذائية المستدامة،2014.ص34

(2-1): اسباب الفقد و الهدر الغذائي: ترجع اسباب الفقد الغذائي الى (FAO,2011,10):

- 1- العوامل التكنولوجية و الفنية :- تتمثل في قصور استخدام المكننة الزراعية و تسويق المحصول.
 - 2- العوامل الطبيعية:- ومنها درجات الحرارة ، الرطوبة ، الرياح ، والامطار.
 - 3- العوامل البيولوجية و الحيوية:- تتضمن مجموعة الافات و الحشرات و الحشائش الضارة و الأمراض و القوارض والطيور بأنواعها المختلفة.
- بينما اسباب الهدر الغذائي ترجع الى ضعف ثقافة ترشيد الاستهلاك الغذائي.

(3-1): تصنيف أنواع الفاقد و الهدر الغذائي : يمكن تصنيف انواع الفاقد و الهدر الغذائي(الضالع والفار ، 2012،1288، كالاتي:-

أولاً: أنواع الفاقد و الهدر الغذائي وفق مراحل التسويق :-

يمكن عرض تصنيف انواع الفاقد و الهدر الغذائي (FAO، 2011، 2) كالآتي:-

- أ- الانتاج الزراعي : الفاقد الناجم عن الاضرار الميكانيكية خلال عملية الحصاد (على سبيل المثال الدرس أو قطف الفاكهه) و فرز المحاصيل بعد الحصاد.
- ب- المناولة و التخزين بعد الحصاد: الفاقد الناجم عن الانسكاب و التدهور أثناء عمليات المناولة و التخزين و النقل بين المزارع و التوزيع.
- ج- التجهيز: الفاقد الناجم عن الانسكاب و التدهور أثناء التجهيز الصناعي و المنزلي، مثل إنتاج العصير و التعليب و عملية الخبز ، وقد يحدث فاقد عندما يتم فرز المحاصيل إذا لم تكن صالحة للتجهيز، أو أثناء عمليات الغسيل و التقشير و التقطيع و الغليان ، أو عند انقطاع التجهيز و الانسكاب العرضي.
- د- التوزيع: يشمل الفقد و الهدر في نظام الاسواق ، على سبيل المثال أسواق الجملة و محلات السوبر ماركت و تجارة التجزئة و الأسواق التقليدية.
- هـ- الاستهلاك: يشمل الفقد و الهدر أثناء الاستهلاك على المستوى المنزلي.

ثانياً : أنواع الفاقد و الهدر الغذائي وفق الحصاد الزراعي :-

يمكن تقسيم الفاقد فى المحاصيل الزراعية إلي:

- أ- فاقد ما قبل الحصاد:- يحدث اثناء وجود النبات في الحقل بسبب الإصابة ببعض الأمراض البكتيرية والفطرية والحشرية أو لمهاجمة القوارض والطيور، مما يكون له نتائج سلبية علي كمية المحصول النهائي.
- ب- فاقد أثناء الحصاد:وهو يحدث في الفترة ما بين بداية ونهاية عملية الحصاد واثناء الحصاد وفقاً لطريقة الحصاد المتبعة من قبل المزارع .
- ج- فاقد ما بعد الحصاد: يحدث خلال الفترة ما بين انتهاء عملية الحصاد وإستهلاك المحصول النهائي أو استخدامه للتصنيع، وهو الجزء من الغذاء الذي لا يصل للمستهلك والذي يفقد خلال مراحل التسويق.

ثالثاً : أنواع الفاقد و الهدر الغذائي وفق الحالة الطبيعية :-

ويقسم هذا الفاقد إلى: (الضالع والفار ، 1289، 2012)

- أ. الفاقد الطبيعي:- يحدث نتيجة لفقد المحتوى المائي للحبة ، أو التهام القوارض والطيور لجزء من المحصول، ويظهر هذا الفقد كعجز تخزيني نتيجة تسرب الحبوب من العبوات التالفة أو المقطوعة .

ب . الفاقد في الجودة:- يحدث في مكونات الحبة مما يفقدها مواصفاتها الطبيعية و مواصفات الجودة التي تتميز بها ، و يتمثل الفاقد في جودة الحبوب او كتغيرات في اللون او الرائحة او الطعم ، او انخفاض قدرة انبات البذور .

ج -الفاقد في القيمة الغذائية:- و يحدث هذا النوع من الفقد نتيجة الفقد الطبيعي و الفقد في جودة الحبوب .

(1-4):**اثار الفقد و الهدر الغذائي:** يمكن تلخيص الفقد و الهدر الغذائي في النقاط (FAO،2015، 1) الاتية:-

1- يؤدي ذلك إلى خسارة و هدر في الموارد الاقتصادية النادرة التي تشكل جزءاً لا يتجزأ من عملية إنتاج الغذاء على غرار المياه و الأراضي و الطاقة و القوى العاملة ، مما يتسبب في انخفاض العائدات الاقتصادية من الأعمال التجارية الزراعية و عائدات المزارعين .

2- يزيد فقد و هدر الغذاء من انعدام الأمن الغذائي في البلدان ذات الموارد الاقتصادية الضئيلة و التي عادة تكافح لتحمل كلفة الإمدادات المستوردة التي تكاد تلبى الاحتياجات الاساسية من الأغذية .

3- يشكل فقد و هدر الغذاء عاملاً يكتسب أهمية حاسمة في البلدان التي تواجه قيوداً تمنعها من زيادة الإنتاج الغذائي فيتعين عليها بالتالي الاعتماد على الواردات لتلبية احتياجاتها.

4- يساهم فقد و هدر الغذاء في زيادة انبعاث غازات الاحتباس الحراري و تدهور الموارد الاقتصادية.

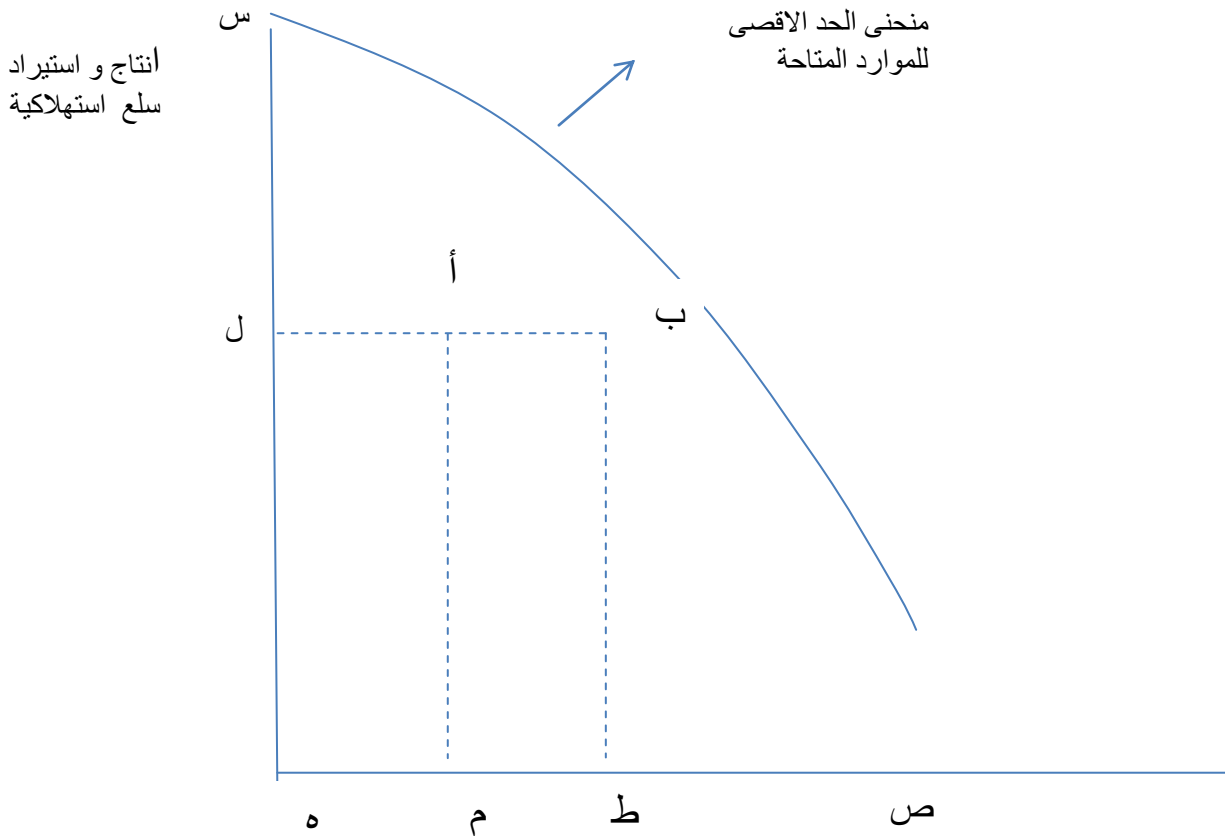
(1-5):**الفاقد و الهدر الغذائي و علاقته ببعض المفاهيم الاقتصادية:**

1- **الفاقد والهدر الغذائي و ترشيد الاستهلاك:** ترشيد الاستهلاك يعني:- (الاستخدام الامثل للمال و سد الحاجات و التوازن و الاعتدال في الانفاق و الاستقامة في تحقيق مصلحة الانسان و عدم البغي أو الشطط في البذل و الاستقامة على الحق و الهداية الى طريق الرشد و الخير و الصلاح (القيسي،2008، 2).بينما يقصد بتقافة ترشيد الاستهلاك :- (المعرفة المكتسبة من مصادر مختلفة بخصوص حصول كل فرد في المجتمع على احتياجاته المثلّي من السلع و الخدمات دون الزيادة أو النقصان كل وفقاً لجنسه و عمره و نوع العمل الذي يؤدي على ان يكون ذلك في حدود الموارد المتاحة (عبدالرحيم،186،2012) . من الشكل (1) يتضح ان ترشيد الانتاج و الاستهلاك و رفع كفاءة استخدام الموارد المتاحة و تشغيل العاطل منها يؤدي الى انتقال نقطة الاستخدام (أ) الى مكان أقرب الى (س ص) و لتكن النقطة (ب) . في هذه الحالة فإن رفع الكفاية في ميدان الانتاج سيكون من اجل التنمية و بالتالي سيزداد هذا الانتاج بالمقدار (م ط) مع ملاحظة ان هذه الزيادة لم تحدث على حسب الانتاج الاستهلاكي . و عند تحقيق الاستخدام الامثل للموارد (او الاقتراب من هذا الهدف) لن يبقى هناك مجال لزيادة مخصصات التنمية الا عن طريق خفض النشاط الانتاج الاستهلاكي و الذي يبدأ عادة بالسلع الكمالية ثم شبه الكمالية (مرحلة النقشف)، من هذا يبين بأن هناك علاقة عكسية بين عملية ترشيد الاستهلاك و عملية الفاقد و

الهدر الغذائي أي مع ارتفاع عملية ترشيد الاستهلاك سوف يؤدي الى ان انخفاض كمية الفاقد و الهدر الغذائي و بالتالي يسهل عملية التنمية الاقتصادية (دانوك ويونس،100،1981).

شكل (1)

وضعية الاستخدام الامثل للموارد



استيراد سلع انتاجية

المصدر: عبدالله بدر دانوك، و خالد احمد يونس، اقتصاد الحرب و التنمية الزراعية ، مجلة الاقتصادي،العدد (1،2)، 1981، ص99 .

2- الفاقد و الهدر الغذائي و تقشف في الاستهلاك:- فهو سياسة تتبعها الدولة و تلزم بها الافراد و المؤسسات المختلفة داخل المجتمع . و التقشف يتحقق عن طريق الاعتماد على الموارد المحلية في الاساس حتى و ان كانت هذه الموارد تكفي لسد الحد الادنى فقط من احتياجات الافراد و قد يعني في بعض الحالات حرمان من الاحتياجات الكمالية و احيانا لجزعة من الاحتياجات الاساسية و تقديم و عادة ما تلجأ الدولة الى الاخذ بسياسة التقشف في حالات الاتية: (دانوك،يونس،102،1981).

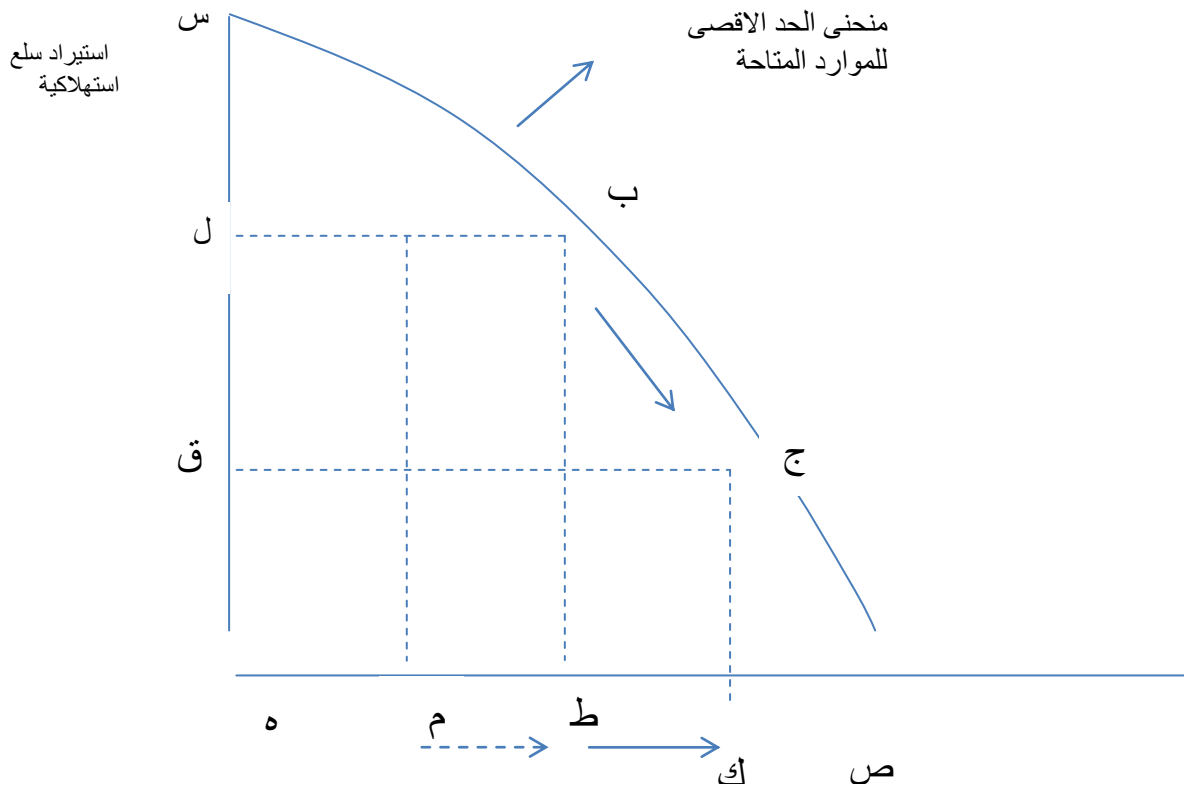
ا- العجز في ميزان المدفوعات.

ب- متطلبات اجراء تنمية سريعة للاقتصاد الوطني

و يظهر من الشكل (2) ان الانتقال من النقطة (ب) الى النقطة (ج) يعني اختيار تركيبة جديدة للإنتاج الوطني على اساس أحداث زيادة جديدة مقدارها (ط ك) في التنمية و الانتاج هذا الامر يحتم بطبيعة الحال خفض الانتاج الاستهلاكي بالمقدار (ل ق) . و بذلك يكون المقدار (هـ ك) مخصص لأغراض التنمية و المقدار (هـ ق) مخصص للإنتاج الاستهلاكي و في هذه الحالة يتم أحداث (تقشف) في الانتاج الاستهلاكي مقداره (ل ق)، من هذا يتبين بأن هناك علاقة بين عملية التقشف و عملية الفاقد والهدر الغذائي ، أي مع توسع في عملية التقشف سوف يؤدي الى انخفاض في عملية الفاقد و الهدر الاستهلاكي من قبل السكان.

شكل (2)

التقشف في الاستهلاك



استيراد سلع انتاجية (التنمية الاقتصادية)

المصدر: عبدالله بدر دانوك، و خالد احمد يونس، اقتصاد الحرب و التنمية الزراعية ، مجلة الاقتصادي، العدد (1،2)، 1981، ص103 .

3- الفاقد و الهدر الغذائي و الاقتصاد الغذائي:-

إقتصاد الغذاء:- هو العلم الذي يختص بدراسة الظواهر و القوانين الاقتصادية المتعلقة بالموارد الاقتصادية الغذائية و تفسيرها من حيث الانتاج و التوزيع بغية تحقيق الاستثمار الامثل لهذه الموارد . و يهتم كذلك بدراسة العلاقات الاقتصادية بين الانتاج و الاستهلاك و بيان الاسلوب الافضل لتوفير الاحتياجات الغذائية للسكان و تحقيق الامن الغذائي(الموسوعة العربية، 2016 ،1).

و بخصوص العلاقة بين الفاقد و الهدر الغذائي و الاقتصاد الغذائي يظهر بوجود العلاقة العكسية ، أي مع اتساع نطاق الاقتصاد الغذائي يؤدي الى انخفاض الفاقد و الهدر الغذائي.

المبحث الثاني

تقديرهدر استهلاك الحبوب لمطاعم العاملة في مدينة اربيل

من خلال هذا المبحث سوف نتطرق الى ظاهرة هدر استهلاك القمح و الرز في مطاعم مدينة اربيل ومن ثم تقدير قيمتها وفق الفقرات الاتية:-

(1-2): نوع الطعام:

يتضح من الجدول (1) توزيع عينة البحث حسب نوع الطعام ، اذ يلحظ بأن من مجموع عينة البحث البالغة (50) مفردة ، تأتي بالمرتبة الاولى المطاعم الذي يقدمون أنواع متعددة من الاكلات حيث ان عدد إجابات عينة البحث(33) و بأهمية نسبية (66%) . أما المرتبة الثانية فهي من نصيب المأكولات ، حيث ان عدد إجابات العينة (17) و بأهمية نسبية (34%) ، و هذا يدل بأن معظم المطاعم في مدينة اربيل يقدمون انواع متعددة من الاكلات الشرقية والغربية. و لتوضيح أكثر نستعين بالشكل البياني (3).

جدول(1)

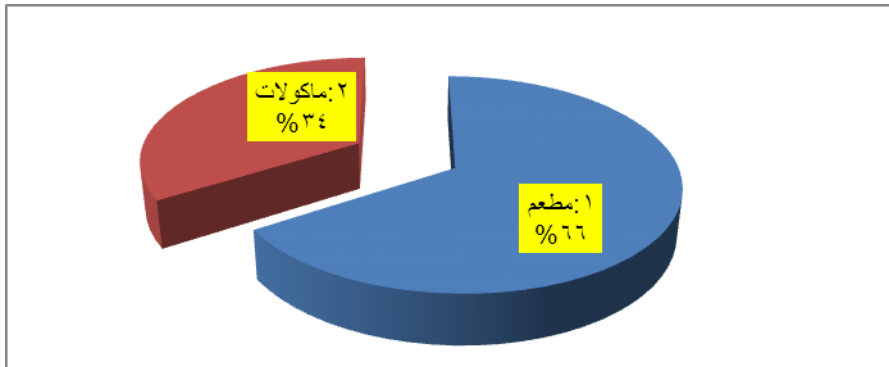
توزيع عينة البحث حسب نوعية المطاعم في مدينة اربيل

نوع المطعم	العدد	%
المطعم	33	66.0
الماكولات	17	34.0
المجموع	50	100.0

المصدر: استمارة الاستبيان

الشكل (3)

أنواع المطاعم في مدينة اربيل



المصدر: الجدول (1)

(2-2) : **درجة المطاعم:** يتضح من الجدول (2) توزيع عينة البحث حسب درجة المطاعم العاملة في مدينة اربيل ، حيث يتبين بأن المطاعم الشعبية تأتي بالمرتبة الاولى إذ ان عدد إجابات العينة (20) و بأهمية نسبية (40%) ، أما المرتبة الثانية فهي من نصيب المطاعم ذو ثلاثة النجوم ، حيث ان عدد إجابات العينة (19) و بأهمية نسبية (38%) ، بينما المطاعم ذو أربعة النجوم تشكل المرتبة الثالثة ، حيث ان عدد إجابات العينة (7) وبأهمية نسبية (14%) ، يستنتج من ذلك ان نسبة (52%) من المطاعم الموجودة في مدينة اربيل يقع ضمن ثلاثة و اربع نجوم يكون اربيل عاصمة سياحية للعراق و لمزيد من التفاصيل انظر الشكل (4).

جدول (2)

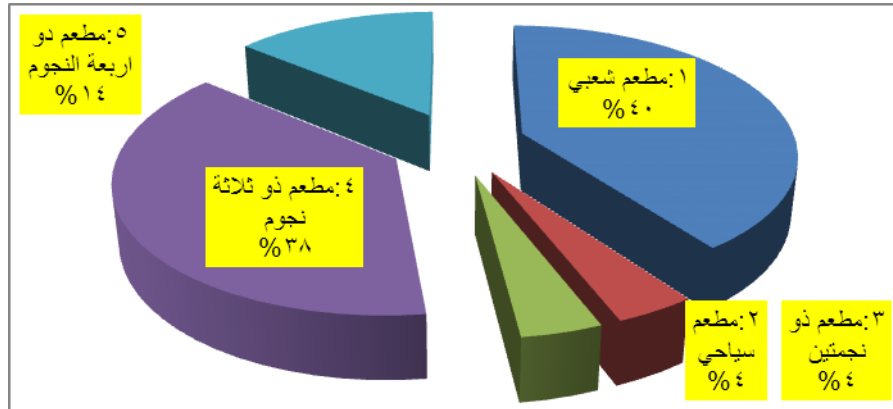
توزيع عينة البحث حسب درجة المطاعم العاملة في مدينة اربيل

درجة المطاعم	العدد	%
مطعم شعبي	20	40.0
مطعم سياحي	2	4.0
مطعم ذو نجمتين	2	4.0
مطعم ذو ثلاثة نجوم	19	38.0
مطعم ذو اربعة النجوم	7	14.0
المجموع	50	100

المصدر: استمارة الاستبيان

الشكل (4)

درجة المطاعم العاملة في مدينة اربيل



المصدر: الجدول (2)

(3-2): طراز المطاعم : يتضح من الجدول (3) توزيع عينة البحث حسب طراز المطاعم في مدينة اربيل ، حيث يتبين بأن الطراز الشرقي للمطاعم في مدينة اربيل تأتي بالمرتبة الاولى اذ أن عدد إجابات العينة (47) و بأهمية نسبية (94%)، اما المرتبة الثانية للمطاعم كانت من نصيب الطراز الغربي ، حيث بلغت إجابات العينة (3) و بأهمية نسبية (6%)، يستنتج من ذلك ان نسبة المطاعم ذات طراز الشرقي مرتفعة لكون المجتمع الكوردي مجتمع الشرقي فضلاً عن ذلك معظم السواح هذه المدينة من المجتمات الشرقية المجاورة لإقليم كردستان-العراق ، وكما هي مبينة في الشكل البياني (5).

الجدول (3)

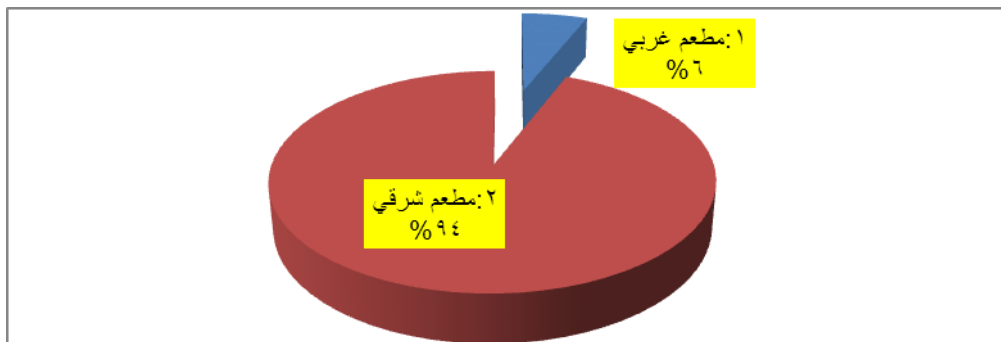
توزيع عينة البحث حسب طراز المطاعم في مدينة اربيل

طراز	العدد	%
الغربي	3	6.0
الشرقي	47	94.0
المجموع	50	100

المصدر: استمارة الاستبيان

الشكل (5)

نوع الأكلات في مطاعم مدينة اربيل



المصدر: الجدول (3)

(4-2): انواع الاكلات الشرقية والغربية : يتضح من الجدول (4) ان مجموع اجابات عينة البحث البالغ (308) مفردة ، فيأتي بالمرتبة الاولى اكلات الكباب ، حيث بلغ عدد إجابات (47) و بأهمية نسبية (15.26%)، ويأتي بالمرتبة الثانية اكلات القوزي ، حيث بلغ عدد إجابات (43) و بأهمية نسبية (13.96%)، واما المرتبة الثالثة فهي من نصيب اكلات الرز (تمن)، حيث بلغ عدد إجابات العينة (40) و بأهمية نسبية (12.99%)، واما المرتبة الرابعة فهي لأكلات التكة، حيث بلغ عدد إجابات العينة (39) و بأهمية نسبية (12.66%)، وأما بالمرتبة الخامسة من أكلات الكص، حيث بلغ عدد إجابات العينة (35) و بأهمية نسبية (11.36%)، اما المرتبة السادسة من أكلات الدجاج المشوي، حيث بلغ عدد إجابات العينة (29) و بأهمية نسبية (9.41%)، اما النسبة الباقية و البالغة (24.36) فهي من نصيب الاكلات الاخرى و منها بيتزا و همبركر و شاورمة . من هذا يتبين بأن (75.64%) من سكان مدينة اربيل و السواح الاجانب يفضلون الماكولات ذات الطابع الشرقي و المتمثلة بـ (كباب، قوزي، الرز، التكة، الكص، دجاج شوي).

الجدول (4)

توزيع عينة البحث حسب الأكلات الشرقية و الغربية في مطاعم مدينة اربيل

انواع الاكلات	العدد	%
كباب	47	15.26
بيتزا	20	6.49
كص	35	11.36
قوزي	43	13.96
الرز	40	12.99
تكة	39	12.66
دجاج مشوي	29	9.41

4.22	13	همبركر
3.25	10	شاورمة
10.38	32	اخرى
100	308	المجموع

المصدر: استمارة الاستبيان

(2-5): استخدام الخبز و الصمون في المطاعم : يتضح من الجدول (5) ان من مجموع عينة البحث البالغة (50) مفردة ، تأتي بالمرتبة الاولى استخدام كلا من الخبز و الصمون في آن واحد لمطاعم مدينة اربيل، حيث بلغ عدد افراد العينة (40) و بأهمية نسبية (80%)، و تأتي بالمرتبة الثانية استخدام الخبز في المطاعم ، حيث بلغ عدد افراد العينة (7) و بأهمية نسبية (14%)، و اما المرتبة الثالثة فهي استخدام الصمون في المطاعم، حيث بلغ عدد افراد العينة (3) و بأهمية نسبية (6%)، و هذا يدل بأن (80%) من مطاعم مدينة يقدمون الخبز و الصمون في ان واحد لزيائتهم في المطاعم. لمزيد من التفاصيل انظر الشكل (6).

الجدول (5)

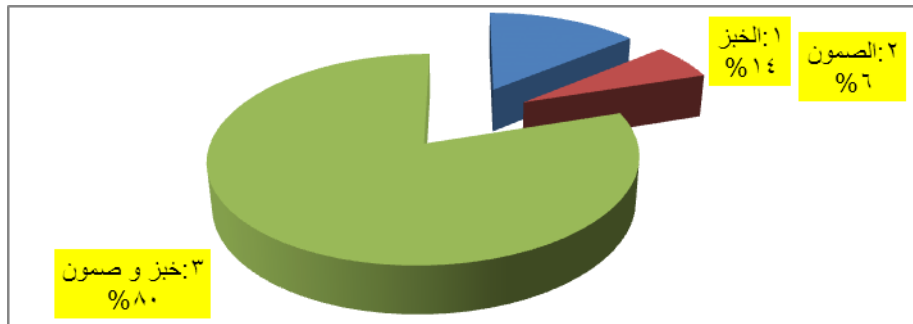
توزيع عينة البحث حسب استخدام الخبز و الصمون في مطاعم مدينة اربيل

الاجابة	العدد	%
الخبز	7	14.0
الصمون	3	6.0
خبز و صمون	40	80.0
المجموع	50	100.0

المصدر: استمارة الاستبيان

الشكل (6)

استخدام الخبز و الصمون في مطاعم مدينة اربيل



المصدر: الجدول (5)

(2-6): **الاستهلاك اليومي للخبز** : يتضح من الجدول (6) ان مجموع عينة البحث البالغة (50) مفردة ، فيأتي المطاعم التي استهلاكهم اليومي تقع ما بين (301-400) من الخبز بالمرتبة الاولى ، حيث بلغ عدد افراد العينة (18) و بأهمية نسبية (36%)، و يأتي بالمرتبة الثانية المطاعم التي كانت استهلاكهم اليومي تقع ما بين (401- فما فوق) من الخبز، حيث بلغ عدد افراد العينة (13) و بأهمية نسبية (26%)، و اما المرتبة الثالثة فهي المطاعم التي كانت استهلاكهم اليومي تقع ما بين (201-300) من الخبز، حيث بلغ عدد افراد العينة (10) و بأهمية نسبية (20%)، و بخصوص المرتبة الرابعة فهي المطاعم التي كانت استهلاكهم اليومي تقع ما بين (101-200) من الخبز ، حيث بلغ عدد عينة البحث (5) و بأهمية نسبية (10%) ، و المرتبة الخامسة فهي المطاعم التي كانت تستهلك يوماً (1-100) من الخبز ، حيث بلغ عدد العينة (4) و بأهمية نسبية (8%) ، يستنتج من ذلك ان المطاعم الذين تتراوح استهلاكهم اليومي ما بين (201 خبز فما فوق) يشكلون (72%) من هذا يبين انخفاض طلب الزبائن على اكلات المطاعم في مدينة اربيل بسبب اتباع نظام الادخار الإلزامي لرواتب الموظفين من قبل حكومة الاقليم، فضلاً عن تأخر توزيع رواتب الموظفين في اقليم كردستان - العراق .

الجدول (6)

توزيع عينة البحث حسب الاستهلاك اليومي للخبز في مطاعم مدينة اربيل

الفئات استهلاك عدد الخبز	العدد	%
100-1	4	8
200-101	5	10
300-201	10	20
400-301	18	36
401- فما فوق	13	26
المجموع	50	100

المصدر: استمارة الاستبيان

(2-7): **الاستهلاك اليومي للسمون** : يتضح من الجدول (7) ان مجموع عينة البحث البالغة (50) مفردة ، فيأتي بالمرتبة الاولى المطاعم التي كانت استهلاكهم اليومي تقع ما بين (401- فما فوق) الصمون ، حيث بلغ عدد افراد العينة (17) و بأهمية نسبية (34%)، و يأتي بالمرتبة الثانية المطاعم التي كانت استهلاكهم اليومي تقع ما بين (301- 400) الصمون، حيث بلغ عدد افراد العينة (11) و بأهمية نسبية (22%)، و اما المرتبة الثالثة فهي المطاعم التي كانت استهلاكهم اليومي تقع ما بين (101- 200) الصمون، حيث بلغ عدد افراد العينة (9) و بأهمية نسبية (18%) ، و بخصوص المرتبة الرابعة فهي المطاعم التي كانت تستهلك يوماً (1-100) الصمون ، حيث بلغ عدد افراد العينة (8) و بأهمية نسبية (16%) ، و بخصوص المرتبة الخامسة فهي المطاعم

التي كانت تستهلك يومياً (201-300) الصمون ، حيث بلغ عدد افراد العينة (5) و بأهمية نسبية (10%) ، يستنتج من ذلك ان المطاعم في مدينة اربيل و خاصة لمأكولات الكص و الهمبركر اقل تأثيراً بالأزمة المالية ، بسبب انخفاض قيمتها مقارنة بالمأكولات الاخرى.

الجدول (7)

توزيع عينة البحث حسب الاستهلاك اليومي للصمون في مطاعم مدينة اربيل

الفئات عدد استهلاك الصمون	العدد	%
1-100	8	16
101-200	9	18
201-300	5	10
301-400	11	22
401-فما فوق	17	34
المجموع	50	100

المصدر: استمارة الاستبيان

(2-8): طرق التخلص من بقايا الخبز و الصمون: يتضح من الجدول (8) ان مجموع عينة البحث البالغة (50) مفردة ، فيأتي بالمرتبة الاولى ببيع بقايا الخبز و الصمون ، حيث بلغ عدد افراد العينة (30) و بأهمية نسبية (60%)، و يأتي بالمرتبة الثانية منح بقايا الخبز و الصمون الى الفلاحين و اصحاب الحيوانات ، حيث بلغ عدد افراد العينة (11) و بأهمية نسبية (22%)، و اما المرتبة الثالثة فهي منح بقايا الخبز و الصمون الى الفقراء في سبيل بيعها و حصول على جزء من النقود ، حيث بلغ عدد افراد العينة (6) و بأهمية نسبية (12%) ، و اما المرتبة الرابعة فهي إلقاء بقايا الخبز و الصمون الى النفايات ، حيث بلغ عدد افراد العينة (3) و بأهمية نسبية (6%) ، و من هذا يتبين بأن (94%) من بقايا الخبز و الصمون يتم استفادة منها و خاصة لعلف الحيوانات.

الجدول (8)

توزيع عينة البحث حسب طرق التخلص من بقايا الخبز و الصمون في مطاعم مدينة اربيل

الفئات	العدد	%
للفلاحين و اصحاب الحيوانات	11	22
إلقاء في النفايات	3	6
للفقراء	6	12
البيع	30	60
المجموع	50	100

المصدر: استمارة الاستبيان

(2-9): **الاستهلاك اليومي للرز** : بالنسبة لتوزيع عينة البحث حسب الاستهلاك اليومي للرز ، يلحظ في الجدول (9) ان مجموع عينة البحث البالغة (50) مفردة ، فيأتي بالمرتبة الاولى فهي لكل من فئتين (11-20)كغم و (21-30)كغم ، حيث بلغ عدد مطاعمهم (15) و بأهمية نسبية (34.1%) لكل منهما، اما المرتبة الثانية فهي لفئة (31- 40) كغم ، حيث بلغ عدد مطاعمهم (7) و بأهمية نسبية (15.9%) ، و اما المرتبة الثالثة من فئة (1- 10) كغم، حيث بلغ عدد مطاعمهم (5) و بأهمية نسبية (11.36%) ، في حين يأتي بالمرتبة الاخيرة فئة (41كغم فما فوق)، حيث بلغ عدد مطاعمهم (2) و بأهمية نسبية (4.54%) ، من هذا يتبين بأن فئة استهلاك الرز ما بين (11-40)كغم تشكل نسبة (84.1%) من مطاعم اربيل يومياً ، و هذا يدل على ان وجبة اعداد الرز تشكل الغذاء الرئيسي لسكان اقليم كوردستان - العراق مقارنة بالوجبات الغذائية الاخرى.

الجدول (9)

توزيع عينة البحث حسب الاستهلاك اليومي للرز في مطاعم مدينة اربيل

الفئات (كغم)	العدد	%
10-1	5	11.36
20-11	15	34.1
30-21	15	34.1
40-31	7	15.9
41 فما فوق	2	4.54
المجموع	(44) ^(*)	100

المصدر: استمارة الاستبيان

(2-10): **الاستهلاك اليومي للبرغل** : بالنسبة لتوزيع عينة البحث حسب الاستهلاك اليومي للبرغل في مطاعم مدينة اربيل ، يلحظ في الجدول (10) ان مجموع عينة البحث البالغة (14) مفردة ، فيأتي بالمرتبة الاولى فهي لكل من فئة (3-4)كغم ، حيث بلغ عدد افراد العينة (9) و بأهمية نسبية (64.29%) ، و ياتي بالمرتبة الثانية فهي الفئة (1- 2) كغم ، حيث بلغ عدد افراد العينة (4) و بأهمية نسبية (28.57%) ، اما المرتبة الثالثة الفئة (5- 6) كغم/يوم، حيث بلغ عدد افراد العينة (1) و بأهمية نسبية (7.14%) ، و يستنتج من هذا بان (92.86%) من مطاعم مدينة اربيل يومياً يستهلكون (1-4)كغم من البرغل و هذا الانخفاض في الطلب يعود الى تغير اذواق المستهلكين في اقليم كوردستان - العراق و خاصة بعد تنفيذ قرار 986 النفط مقابل الغذاء .

(*) يمثل عدد المطاعم الذين يقدمون رز(تمن) لزباتهم.

الجدول (10)

توزيع عينة البحث حسب الاستهلاك اليومي للبرغل في مطاعم مدينة اربيل

الفئات(كغم)	العدد	%
2-1	4	28.57
4-3	9	64.29
6-5	1	7.14
المجموع	(14) ^(*)	100

المصدر: استمارة الاستبيان

(11-2): طرق التخلص من بقايا الرز و البرغل : يتضح من الجدول (11)توزيع عينة البحث حسب طرق التخلص من بقايا الرز و البرغل في مطاعم مدينة اربيل ، اذ ان من مجموع عينة البحث البالغة (58) مفردة ، ويأتي بالمرتبة الاولى إلقاء بقايا الرز و البرغل في النفايات، حيث بلغ عدد افراد العينة (49) و بأهمية نسبية (84.48%)، اما المرتبة الثانية منح بقايا الرز و البرغل للفقراء، حيث بلغ عدد افراد العينة (5) و بأهمية نسبية (8.62%)، و اما المرتبة الثالثة فهي منح بقايا الرز و البرغل الى الفلاحين و اصحاب الدواجن، حيث بلغ عدد افراد العينة (3) و بأهمية نسبية (5.17%) ،وبخصوص المرتبة الرابعة منح بقايا الرز و البرغل للعاملين في المطاعم، حيث بلغ عدد افراد العينة (1) و بأهمية نسبية (1.73%) ، من هذا يتبين بأن (84.48%) من بقايا الرز و البرغل يلقي في النفايات بدون فائدة منها من قبل الاخرين و هذا يعد هدراً مفرطاً للموارد البشرية و الطبيعية و المالية في مطاعم اقليم كردستان العراق.

الجدول (11)

توزيع عينة البحث حسب طرق التخلص من بقايا الرز البرغل في مطاعم مدينة اربيل

الفئات	العدد	%
للفلاحين و اصحاب الدواجن	3	5.17
القاء في النفايات	49	84.48
للفقراء	5	8.62
العاملين في المطعم	1	1.73
المجموع	(58) ^(**)	100

المصدر: استمارة الاستبيان

(*) يمثل عدد المطاعم الذين يقدمون برغل لزبائنهم.
(**) يمثل حاصل جمع بين مطاعم الذين يقدمون الرز و البرغل لزبائنهم.

(2-12): متوسط كمية استهلاك الحبوب : يتضح من الجدول (12) متوسط كمية هدر استهلاك الحبوب في مطاعم مدينة اربيل ، حيث يتبين بأن متوسط سنوات عمر مطاعم في مدينة اربيل يساوي (11.62) سنة ، و هذا يعني معظم مطاعم مدينة تأسسها يعود الى ما بعد عام (2004). أما بخصوص متوسط هدر الخبز و الصمون يساوي عدد (45.87)كغم/يوم و (50.77) كغم/يوم و على التوالي، بينما متوسط هدر الرز و البرغل يساوي (3.364) كغم/يوم و (0.893) كغم/يوم و على التوالي ، و لمزيد من التفاصيل انظر الشكلين (7،8).

الجدول (12)

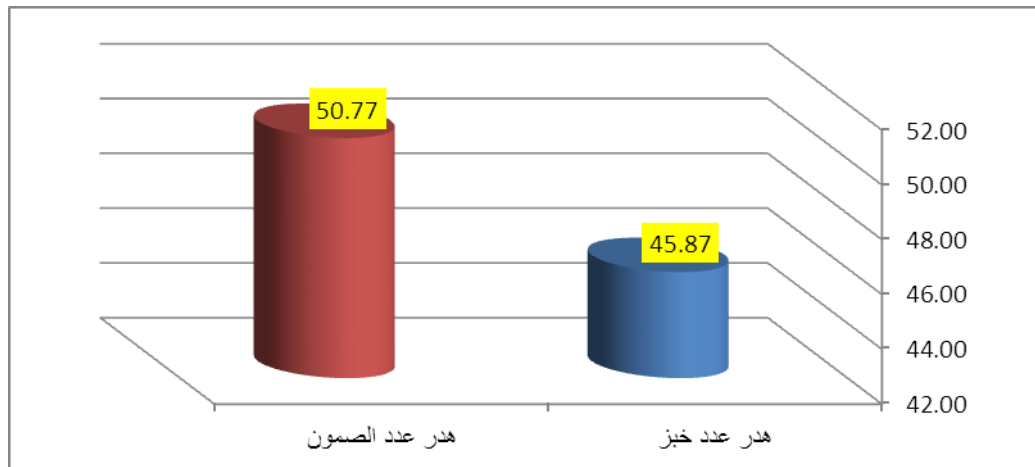
متوسط كمية هدر استهلاك الحبوب في مطاعم مدينة اربيل

الانحراف المعياري	الوسط الحسابي	العدد	كمية الهدر
11.856	11.62	50	سنوات عمر المطعم
25.420	45.87	47	هدر عدد خبز/ يوم
27.719	50.77	43	هدر عدد الصمون/ يوم
1.3527	3.364	44	هدر الرز(كغم) / يوم
.70516	.8929	14	هدر البرغل(كغم) / يوم

المصدر: استمارة الاستبيان

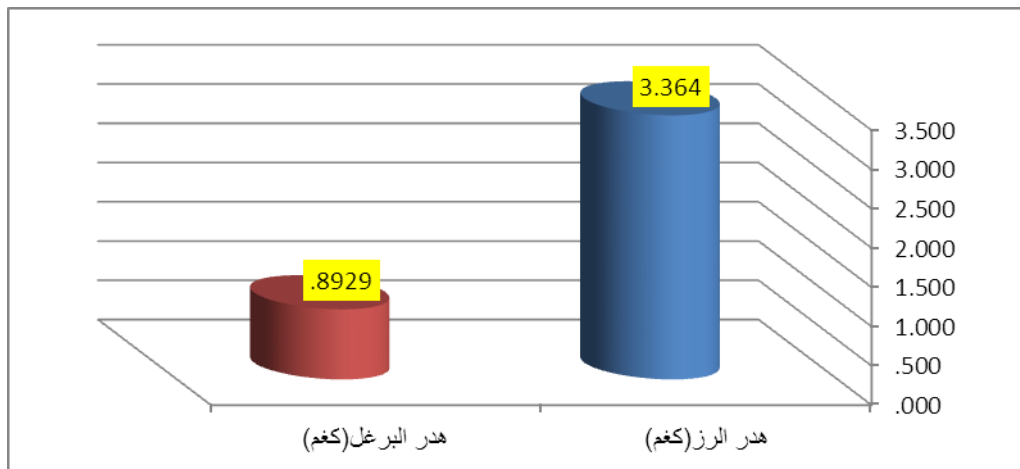
الشكل (7)

كمية هدر استهلاك الحبوب في مطاعم مدينة اربيل



المصدر: الجدول (12)

الشكل (8) كمية هدر استهلاك الرز و البرغل في مطاعم مدينة اربيل



المصدر: الجدول (12)

(2-15): قيمة كمية هدر استهلاك الحبوب: من خلال الجدول (13) يظهر فيها قيمة كمية هدر استهلاك الحبوب في مطاعم مدينة اربيل خلال سنة واحدة، و تأتي بالمرتبة الاولى قيمة الهدر السنوي من الرز في مطاعم مدينة اربيل، حيث بلغت قيمتها (302663060) دينار عراقي، و باهمية نسبية (34.73%) من مجموع الهدر السنوي من الحبوب، و تأتي بالمرتبة الثانية قيمة الهدر السنوي من الصمون حيث بلغت قيمتها (278726688) دينار عراقي، و باهمية نسبية (31.98%) من مجموع الهدر السنوي من الحبوب، اما المرتبة الثالثة فتاتي قيمة الهدر السنوي من الخبز حيث بلغت قيمتها (275342544) دينار عراقي و باهمية نسبية (31.59%) من مجموع الهدر السنوي من الحبوب، اما المرتبة الاخيرة فتاتي البرغل، حيث بلغت قيمتها (14832894) دينار عراقي و باهمية نسبية (1.7%) من مجموع الهدر السنوي من الحبوب، و بخصوص اجمالي قيمة الهدر السنوي من الحبوب في مطاعم مدينة اربيل بلغت (871565186) دينار عراقي، و عند تحويلها الى الدولار الامريكي وفق اسعار الصرف السائدة في سوق اربيل لشهر تموز عام 2016 يبلغ (697252.15) دولار امريكي. من هذا يبين هدر كمية كبيرة من القمح و الرز في مطاعم مدينة اربيل و التي يؤثر سلبا في الامن الغذائي، فضلا عن خسارة مبالغ ضخمة و التي يمكن ان تستخدم في تحقيق الامن الغذائي لاقليم كردستان -العراق و خاصة في ظل الازمة المالية الخالية.

الجدول (13) قيمة كمية هدر استهلاك الحبوب في مطاعم مدينة اربيل خلال سنة واحدة

انواع هدر الحبوب	قيمة الهدر اليومي/دينار	قيمة الهدر الشهري/دينار	قيمة الهدر السنوي/دينار	نسبة استخدام في المطاعم	قيمة الهدر السنوي من الحبوب لجميع المطاعم	عدد مطاعم مدينة اربيل	اجمالي قيمة الهدر السنوي من الحبوب في مطاعم مدينة اربيل	الاهمية النسبية%
الخبز	5730	171900	2062800	0.94	1939032	142	275342544	31.59
الصمون	6340	190200	2282400	0.86	1962864	142	278726688	31.98
الرز	6728	201840	2422080	0.88	2131430	142	302663060	34.73
البرغل	1116	33480	401760	0.26	104457	142	14832894	1.7
المجموع							871565186	100

المصدر: اعتمد الباحثون في اعداد الجدول على:

-خدر، سردار عثمان و الاخرون، دور القطاع السياحي في توفير فرص العمل لمدينة اربيل للمدة(2007-2015)، مجلة جامعة الانبار للعلوم الاقتصادية و الادارية، المجلد(8)، العدد(15)، 2016، ص395.

-الجدول(14)

الاستنتاجات

تم التوصل الى بعض الاستنتاجات قد يكون من المفيد تلخيصها:

- 1- اظهرت الدراسة بان نسبة كبيرة من المطاعم الموجودة في مدينة اربيل يقع ضمن ثلاثة و اربع نجوم، لكون اربيل عاصمة سياحية للعراق، و يقدمون هذه المطاعم انواع متعددة من الاكلات الشرقية والغربية. ولكن نسبة المطاعم ذات طراز الشرقي مرتفعة لكون مجتمع الكوردي مجتمع الشرقي، فضلاً عن ذلك معظم السواح هذه المدينة من المجتمعات الشرقية المجاورة لإقليم كردستان-العراق، و خاصة سكان مدينة اربيل و سواح الاجانب يفضلون أكلات ذات طابع الشرقي.
- 2- اظهرت الدراسة بأن (80%) من مطاعم مدينة يقدمون الخبز و الصمون في ان واحد لزبائنهم في المطاعم، و هذا يعود الى اذواق المستهلكين ، فضلاً عن العادات و التقاليد السائدة في المجتمع الكوردي.
- 3- بينت الدراسة بان المطاعم التي يتراوح استهلاكهم اليومي (201 رغيف خبز فما فوق) يشكلون نسبة كبيرة وهذا يبين انخفاض طلب الزبائن على اكلات المطاعم في مدينة اربيل بسبب اتباع نظام الادخار الإجمالي لرواتب الموظفين ، فضلاً عن تأخر توزيع رواتب الموظفين في اقليم كردستان - العراق .
- 4- بينت الدراسة بان المطاعم مدينة اربيل و خاصة المأكولات السريعة اقل تأثراً بالأزمة المالية ، بسبب انخفاض اسعارها مقارنة بالمأكولات الأخرى .
- 5- اظهرت الدراسة بأن (94%) من بقايا الخبز و الصمون يتم استفادة منها و خاصة لعلف الحيوانات، اي لغير استخدامات الاكل البشري.
- 6- اظهرت الدراسة بأن فئة استهلاك الرز ما بين (11-40)كغم تشكل نسبة (84.1%) من مطاعم اربيل يومياً ، و هذا يدل على ان وجبة اعداد الرز تشكل الغذاء الرئيسي لسكان اقليم كردستان - العراق ، بسبب ارتفاع المستوى المعاشي، وفي نفس الوقت ادت الى انخفاض استهلاك البرغل في مطاعم مدينة اربيل .
- 7- اظهرت الدراسة بأن (84.48%) من بقايا الرز و البرغل يلقي في النفايات بدون فائدة و هذا يعد هدراً مفرطاً للموارد البشرية و الطبيعية و المالية في مطاعم اقليم كردستان العراق.

- 8- اظهرت الدراسة بأن متوسط هدر الخبز و الصمون يساوي (45.87) كغم/يوم و (50.77) كغم/يوم و على التوالي، بينما متوسط هدر الرز و البرغل ليوم واحد يساوي (3.364) كغم/يوم و (0.893) كغم/يوم و على التوالي .
- 9- بينت الدراسة بأن اجمالي قيمة الهدر السنوي من الحبوب في مطاعم مدينة اربيل بلغت(871565186) دينار عراقي، و عند تحويلها الى الدولار الامريكي وفق اسعار الصرف السائدة في سوق اربيل لشهر تموز عام 2016 يبلغ(697252.15) دولار امريكي. من هذا يبين هدر كمية كبيرة من القمح و الرز في مطاعم مدينة اربيل و التي يؤثر سلبا في الامن الغذائي، فضلا عن خسارة مبالغ ضخمة و التي يمكن ان تستخدم في تحقيق الامن الغذائي لاقليم كردستان -العراق .

المقترحات

في ضوء الاستنتاجات التي تم الوصول اليها، يمكن أن نقترح ما يلي:

- 1- توعية و زيادة ثقافة المستهلكين و خاصة ربات البيوت و العاملين في مطاعم و المعجنات والافران، بهدف انخفاض هدر استهلاك الحبوب، و بالتالي انخفاض هدر الموارد الطبيعية و البشرية و المالية في اقليم كردستان-العراق .
- 2- توعية المنتجين الزراعيين من خلال فتح الدورات التدريبية من قبل وزارة الزراعة و الري لحكومة اقليم كردستان، بهدف انخفاض الفقد في حصاد و خزن الحبوب .
- 3- قيام وسائل الاعلام و التواصل الاجتماعي و منظمات المجتمع المدني في الاقليم بدور ايجابي لتعزيز ثقافة ترشيد الاستهلاك و خاصة ترشيد اسهلاك الحبوب في مطاعم اقليم كردستان- العراق .
- 4- يقع على عاتق الجمعيات الخيرية في الاقليم بجمع المواد الغذائية الجافة ، فضلاً عن توعية العوائل في عدم الاسراف لكون هذا يمثل مخالفة للتعاليم الدين الاسلامي .
- 5- تأسيس مركز بحوث و حماية المستهلك الكوردي ، بحيث يرتبط هذا المركز بجامعة صلاح الدين و هدفه توجيه الاستهلاك و ترشيده في اقليم كردستان-العراق .
- 6- و من اجل تواصل البحث العلمي في مجال هدر استهلاك الحبوب نقترح دراسة(تحليل تقدير قيمة هدر استهلاك الحبوب لعينة من عوائل محافظة اربيل).

المصادر

اولا:المصادر باللغة العربية:

- 1 خدر،سردار عثمان و الاخرون، دور القطاع السياحي في توفير فرص العمل لمدينة اربيل للمدة(2007)- (2015)، مجلة جامعة الانبار للعلوم الاقتصادية و الادارية، المجلد(8)،العدد(15)،2016.
- 2 دانوك، عبدالله بدر، يونس ، خالد احمد ، اقتصاد الحرب و التنمية الزراعية ، مجلة الاقتصادي، العدد(1)، (2) ، 1981
- 3 الضالع، اشرف محمد ، الفار، شيرين محمد، دراسة اقتصادية للفاقد الانتاجي لمحصول القمح كأهم محاصيل الحبوب في محافظة البصرة، مجلة العلوم الزراعية، العدد(9)، المجلد (3)، 2012 .
- 4 عبدالرحيم ، آسال، اتجاهات الطلب الجامعية السعودية نحو ثقافة ترشيد الاستهلاك، مجلة جامعة دمشق، العدد(1) ،المجلد (28)،2012 .
- 5 القيسي، كامل صقر، ترشيد الاستهلاك في الاسلام ، حكومة دبي، دائرة الشؤون الاسلامية و العمل الخيري، الامارات العربية المتحدة، 2008.
- 6 منظمة الاغذية و الزراعة للامم المتحدة (FAO) ، الاطار الاستراتيجي الاقليمي للحد من فقد و هدر الغذاء في إقليم الشرق الادنى و شمال أفريقيا، القاهرة،2015.
- 7 منظمة الاغذية و الزراعة للامم المتحدة (FAO) ، الفاقد الغذائي و الهدر الغذائي في العالم ، المؤتمر العالمي ، المانيا ، دسلدورف ، 2011.
- 8 منظمة الاغذية و الزراعة للامم المتحدة (FAO) ، الفاقد و المهدرمن الاغذية في سياق النظم الغذائية المستدامة،2014.
- 9 الموسوعة العربية، الاقتصاد الغذائي، الموقع (www.arab-ency.com) ، بتاريخ (7،23،2016).

ثانيا: المصادر باللغة الانكليزية:

- 1 Food Waste ,wb:(www.unric.org),(2016.7.20)
- 2 Food Waste, wb: (www.thinkeatsave.org),(2016.7.22)
- 3 Food Waste ,wb:(www.wikipedia.org/), (2016.7.23)

الملحق

استمارة الاستبيان

جامعة صلاح الدين

كلية الادارة والاقتصاد

قسم الاقتصاد

تحية طيبة:

نحن بصدد انجاز البحث العلمي الموسوم " تقدير قيمة هدر استهلاك الحبوب: دراسة تطبيقية لعينة من المطاعم العاملة في مدينة اربيل للعام 2016 " إنَّ رأيكم الذي ستقدموه بخصوص فقرات الاجابة عن الاستبانة سيكون له دور كبير في انجاز البحث العلمي بكفاءة، علماً ان البيانات التي تقدم ستستخدم لاغراض البحث العلمي فقط، راجين لكم الخير والتوفيق.

.....

مع فائق الاحترام والتقدير

الباحثين:

م.فهمي محمد علي

م.طيلان احمد جميل

د.سردار عثمان خدر

المحور الاول:المعلومات الاولية:

ملاحظة: نرجو وضع علامة(صح)في المكان المناسب:

1. اسم المطعم:() .
2. المكان : المطعم الماكولات
3. سنة التشغيل : () .
4. درجة المطعم: ()
5. اكلات المطعم: الشرقية الغربية
6. انواع الاكلات :

- 1-.....2-.....3-.....4-
5-.....6-.....7-
7-.....8-
9.....10-.....

المحور الثاني: هدر الخبز و الصمون:

1- مطعمكم يقدم ايهما؟

*الخبز الصمون *كل من الخبز و الصمون

- 2- اذا كان يقدم الخبز، يوميا يستهلك كم خبز ()
3- اذا كان يقدم الصمون، يوميا يستهلك كم صمون ()
4- كم عدد الخبز المهذرة في مطعمكم يوميا ()
5- كم عدد الصمون المهذرة في مطعمكم يوميا ()
6- كيفية التخلص من بقايا الخبز و الصمون في مطعمكم ()

المحور الثالث: هدر الرز و البرغل:

- 1- اذا كان يقدمون الرز(تمن) ، يوميا يستهلك كم منها (كغم)
2- اذا كان يقدمون البرغل، يوميا يستهلك كم منها (كغم)
3- كم كمية الرز المهذرة في مطعمكم يوميا (كغم)
4- كم كمية البرغل المهذرة في مطعمكم يوميا (كغم)
5- كيفية التخلص من بقايا الرز و البرغل في مطعمكم ()

شكرا لتعاونكم