

من الزبيل إلى البورصة

• حكاية مليارات القصيم •



ذهب القصيم الأصفر كيف تحولت بريدة إلى عاصمة عالمية للتمور





كل صيف، تتكرر القصة نفسها في جنوب بريدة شاحنات محملة بالتمر من الفجر، مزادات صاحبة يديرها دلالون يتقاضون رواتب لاعبي الدوري السعودي، وروائح السكري والخلاص تملأ الهواء حتى منتصف الليل لمشهد يبدو موسمياً وبسيطاً من الخارج.. لكن خلفه اقتصاد بمليارات الريالات، آلاف الوظائف، وقصة تاريخية عمرها عقود. في هذا العدد من نشرة فندر، ندخل معكم إلى قلب مدينة التمر لنفهم

كيف صارت بريدة قِبلة تجار التمر في العالم؟

القصة تبدأ من الأرض نفسها. منطقة القصيم تتربع على تربة صفراء طينية خصبة، فوق مخزون هائل من المياه الجوفية، في مناخ صحراوي قاسٍ صيفاً لكنه بارد شتاءً وهذا بالضبط ما تحتاجه شجرة النخيل لتنتج أفضل ثمارها. هذه المعادلة البيئية جعلت القصيم تستحوذ على 18% من إجمالي المساحة الزراعية في السعودية، وتتحول تدريجياً إلى أكبر منطقة إنتاج للتمور في المملكة.



لماذا القصيم تحديداً؟ سرّ التربة والماء



11+ مليون
نخلة في
منطقة القصيم

18%

من إنتاج التمور
بالسعودية

11%

من مساحة
المملكة المزروعة

وبفضل هذه الميزة النسبية، لا تكتفي القصيم بزراعة النخيل، بل تُنتج أكثر من 45 صنفاً مختلفاً من التمور من السكري والخلاص إلى السكرية الحمراء ونبته علي والونانة كل صنف له سوقه وعشاقه ومزارعه الخاصة. ويؤكد مسؤولون في إمارة المنطقة أن هذا التنوع هو ما يمنح القصيم ميزة نسبية كبيرة في قطاع النخيل والتمور على مستوى المملكة.



قبل ما نتكلم عن السوق

لازم نعرف أبطال القصة

أي تمرّة بالضبط نتكلم عنها؟

نجوم الأصناف أشهر تمر القصيم

في مهرجان بريدة وحده تجد أكثر من
45 صنفاً يتنافسون على رضا
المتسوقين، لكن القائمة يتصدرها
نجم واحد بلا منازع لا ينافسه فيها أحد.



نجم الدوري بلاد منازع

لونه ذهبي، قوامه طري، وحلاوته

عالية بسبب رطوبته الزائدة

يمثل وحده من إجمالي

إنتاج القصيم من التمور

85%

السكري



مما يجعله أشهر تمر سعودي على مستوى العالم

وأعلى الأصناف سعراً في مواسم الذروة

الصقعي

حجم كبير وحلاوة طبيعية، من الأصناف المفضلة لتوازن سكرياته

البرحي

حبة كبيرة ييضاوية. يؤكل رطباً طازجاً غالباً

الخلاص

حجم أصغر ولون أصفر فاتح حلاوة معتدلة ومتوازنة

وبعيداً عن العاصمة بريدة
لكل محافظة بطلها المحلي

المذنب تتفرد به **السكرية الحمراء**، وتشتهر مزارع أخرى في القصيم بأصناف نادرة مثل **الرشودية** ونبته علي والونانة تنويعه تجعل من كل مهرجان قصيمي هوية مختلفة داخل الدوري الواحد.

من الطلوع إلى المائدة

رحلة تأخذ بين 120 و200 يوم





مراحل التمر من الطلع إلى السوق

النهائي الكبير

مباريات تصفية

تحضير

قبل ما توصل حبة التمر إلى يدك،
تكون قطعت رحلة طويلة
ومنظومة، تشبه إلى حد كبير
مراحل إعداد فريق لموسمه

1

التلقيح والعقد مارس - أبريل

يبدأ الموسم فعلياً هنا، حين يُلقح المزارع طلع النخلة يدوياً أول خطوة في برنامج زراعي متكامل يمتد نحو 360 يوماً كاملة ويضم 16 عملية رعاية مختلفة.



2

اللون يونيو - يوليو

تبدأ الثمرة بالتحول تدريجياً من الأخضر إلى الأصفر أو الأحمر بحسب الصنف، فيما يسميه المزارعون شعبياً طباخ اللون إشارة إلى اقتراب موسم الحصاد.



3

الخفاف يوليو - أغسطس

لحظة الذروة. يصعد الخفاف إلى النخلة بأداة تقليدية تسمى الكر، حاملاً المخرف وعاء من سعف النخيل ليقلب الرطب حبة حبة. الموسم يمر بعدة خرافات متتالية الخرفة الأولى، الثانية حتى تصل الذروة الذهبية للجودة والوفرة، وتنتهي بالجداد أو الصرام الجني الشامل والنهائي للمحصول.



4

الرحلة إلى بريدة

قبل شروق الشمس، تتوجه شاحنات المزارعين المحملة بالمحصول مباشرة إلى ساحات سوق بريدة، لتبدأ من هناك أولى صفقات اليوم تماماً كصافرة بداية مباراة، تنطلق مع أذان الفجر لا مع أي إشارة أخرى.



شاهد من التاريخ



سوق تمور بريدة ليس وليد اليوم. يقول مؤرخون محليون إن جذوره تمتد لأكثر من ستين عاماً، بل يقولون إن الرحالة الفرنسي شارل هوير، الذي زار بريدة بين عامي 1878 و1882، وصفها في كتابه بأنها مركز تجاري كبير أي أن حكاية بريدة التجارية أقدم من السوق المنظم نفسه.

رحلة الانتقال من الساحات المفتوحة إلى مدينة متكاملة



بيع بدائي بالمحفر والوزنة والزبيل في
ساحات متفرقة مثل قبة رشيد
والجردة ورييشة.

البداية



إنشاء أمانة منطقة القصيم لمدينة التمور
جنوب بريدة، بتكلفة تجاوزت
50 مليون ريال ومساحة تجاوزت
160 ألف متر مربع.

التخيم



إضافة مركز النخلة، والبورصة العالمية،
وساحات تصدير، والسوق المركزي
للحوم والخضار والفواكه، إلى جانب
مشاريع استثمارية فندق، هايبرماركت،
مول تجاري.

التوسع

بريدة ليست وحدها

كم سوق تمور في القصيم؟

الشائع أن سوق التمور في
القصيم يعني بريدة فقط

لكن الحقيقة أن المنطقة تحتضن

مهرجانات وأسواق تمور رئيسية
تقام كل موسم بدعم مباشر من
إمارة المنطقة

5

بريدة الأكبر والأشهر عالمياً **وعنيزة** موسم عنيزة
الدولي للتمور، **ورياض الخبراء** مهرجان تمور الخبراء
ورياض الخبراء ، **والمذنب** يشتهر بمهرجان السكرية
الحمراء تحديداً، **والبكيرية**. وتستضيف القصيم
إجمالاً أكثر من **10** مهرجانات زراعية سنوياً، يبقى التمر
نجمها الأبرز بلا منازع.

ولم يكن هذا التطور ليحدث لولا دعم مباشر من إمارة منطقة القصيم. **فصاحب السمو الملكي الأمير الدكتور فيصل بن مشعل بن سعود، أمير منطقة القصيم،** جعل من قطاع النخيل والتمور أولوية، إذ وسّع كرنفال بريدة للتمور ليمتد إلى **75 يوماً،** وأطلق مشروع **مدينة النخيل** الجديد باعتباره مركزاً عالمياً للنخيل والتمور ووجهة استثمارية وسياحية على مدار العام. كما رعى سموه مبادرات مباشرة لتمكين صغار البائعين والشباب، مثل **مبادرة خراف النخيل،** وحرص على الحوار المباشر مع الشباب المستفيدين من تجارة التمور لتشجيع غيرهم على دخول المجال.



أبطال الملعب الحقيقيين المسوّقون والدالّون



مين يسوّق التمور؟ من المزرعة إلى المصنع

خلف كل صفقة في سوق بريدة يقف طابور طويل من اللاعبين، كل واحد منهم له دور محدد في السلسلة: المزارع الذي ينتج المحصول، ثم المسوّق أو الدلال الذي يتوسط البيع، ثم التاجر بالجملة أو التجزئة، وأخيراً المصنع الذي يجهّز المنتج للسوق المحلي أو التصدير.

500+ مسوّق

و8 دلالين عبر 27 مساراً
أحدث مواسم الكرنفال

418 شاب

قادوا الصفقات في موسم
سابق عبر 10 مؤسسات

10 آلاف ريال

دخل المسوّق المبتدئ
التقريبي في الموسم كاملاً



دوري المحترفين

موكل الدالين متشابهين

تماماً مثل أي دوري رياضي، هناك دوري ناشئين ودوري محترفين. المسوّق المبتدئ يبدأ موسمه بعقد يحصل دخله فيه إلى 10 آلاف ريال تقريباً، بينما نجوم الدلالة الكبار من يديرون أضخم المزادات ويملكون أوسع شبكة عملاء تصل رواتبهم الشهرية إلى ما بين 30 و60 ألف ريال، ويخضعون لما يشبه الانتقالات الصيفية كل نهاية موسم، تتنافس المؤسسات التجارية على ضمهم بعقود أكبر، تماماً كما تتفاوض الأندية على أفضل لاعبيها.



والأجمل أن هذا الدوري

ليس حكراً على فئة مهنية بعينها. فأن بعض الدلائل يحملون مؤهلات عليا، والبعض الآخر يشغل وظائف على مدار العام أطباء، مهندسون، موظفون حكوميون لكنهم يأخذون إجازتهم السنوية في أغسطس تحديداً ليتفرغوا بالكامل لموسم واحد في الملعب، مقابل دخل قد يفوق راتب سنة كاملة في وظيفتهم الأساسية.





وعلى مستوى المملكة، تمنح وزارة البيئة والمياه والزراعة علامة التمور السعودية للمصانع المستوفية لمعايير الجودة، من إجمالي 157 مصنع تمور مرخص في المملكة وهو المعيار الذي تتسابق مزارع ومصانع القصيم للحصول عليه لتعزيز فرصها التصديرية.

وش يبيع السوق؟ وكم وظيفة يخلق فعلياً؟

في ذروة الموسم، يستقبل السوق أكثر من 100 صنف من التمر يومياً، ضمن تشكيلة تتجاوز 30 نوعاً رئيسياً. وتتفاوت التقديرات حول الحجم المالي للسوق: بعض المصادر الرسمية تتحدث عن مبيعات سنوية تقارب **ملياري ريال**، بينما تشير تقارير صحفية أخرى إلى أن الرقم الفعلي إذا احتسبنا ما يُباع مباشرة من المزارع خارج السوق الرسمي

قد يتجاوز 3 مليارات ريال



يعرض يومياً في
ذروة الموسم



مبيعات يومية
في الذروة



فرص عمل
موسمية



خلف كل
دلال وصفقة
سوق كامل
يعمل بصمت
ليخلق آلاف
الفرص





بين ساحة المزاد ورف المحلل أين يذهب الزيتون؟

ليش الزيتون يفضل السوق على المحل؟

التنوعية تحت سقف واحد

عشرات الأصناف والدرجات جنباً إلى جنب، ما يسهّل المقارنة المباشرة بين الأسعار والجودة.

قرب المصدر

الشراء يكون غالباً من المزارع أو تجار الجملة مباشرة، ما يفتح المجال لحصقات بأسعار أقرب لسعر الباب دون وسطاء كثير.

أجواء الموسم والمزادات

تجربة شرائية تفاعلية لا تتكرر إلا مرة في السنة، تجذب حتى من لا يحتاج شراء كميات كبيرة.

التمرة ما تتوقف عند حدود بريدة رحلتها للتلو بدأت



رحلة ما بعد السوق من بريدة للمملكة وللعالم

التمرة لا تنتهي رحلتها عند خروجها من السوق
فبعد البيع الأولي، تمر غالبية الكميات بمراحل:

التعبئة والتغليف	التبخير	الفرز
في أحد مصانع القصيم أو الأحساء أو الرياض أو جدة	في مراكز معتمدة تابعة للمركز الوطني للنخيل والتمور	حسب الدرجة

التصدير للخارج

الحصول على شهادات دولية مثل ISO و HACCP وشهادة المنشأ والسلامة النباتية قبل شحنها للخارج.



بريدة كتوزيع قبل أن تكون استهلاك

كثير مما يُباع في سوق بريدة لا يبقى فيها أصلاً. تقارير ميدانية تصف حركة تجار يتوافدون من مختلف مناطق المملكة وخارجها، يشترون كمياتهم عبر المزادات العلنية، ثم يختار بعضهم إعادة بيعها فوراً في مدنهم للاستفادة من الطلب اليومي، بينما يفصل آخرون تخزينها في مستودعات وثلاجات مخصصة، تمهيداً لتسويقها لاحقاً في مواسم أعلى طلباً مثل رمضان. بمعنى آخر: بريدة ليست فقط سوق بيع، بل محطة توزيع رئيسية تغذي أسواق التجزئة في الرياض وجدة وباقي مدن المملكة قبل أن تصل التمرة إلى مائدة المستهلك النهائي.





2025

تصل إليها
التمور السعودية

125+ دولة

إنتاج المملكة
من التمور

1.9+ مليون طن

صادرات التمور
السعودية

14.3%+

وعلى المستوى الوطني، سجلت صادرات التمور السعودية نمواً قياسياً بلغ **14.3%** مقارنة بعام **2024**، و**59.5%** منذ عام **2021**، لتصل قيمتها إلى **1.938** مليار ريال عام **2025م**، وتنتشر في أكثر من **125 دولة حول العالم**.

ويحتضن قطاع النخيل

السعودي أكثر من **37 مليون نخلة**، بينما تسهم منطقة القصيم وحدها بنحو **35%** من إجمالي إنتاج المملكة رقم يوضح أن ما يجري في بريدة كل حيف ليس نشاطاً محلياً بحتاً، بل محرك حقيقي لصادرات المملكة غير النفطية.



لكن هذه الحرية لها ثمن. يقال إن أحد أكبر التحديات في هذا النوع من الأسواق **غياب مقياس موحد لتقييم الجودة**، فقد تجد نفس الصنف يُباع عند بائع بستان ريفياً وعند آخر مجاور له بثمانين ريالاً، لأن أغلب المشترين لا يفرقون تقنياً بين درجات الجودة. هنا بالضبط تكمن **قيمة المحل التجاري المتخصص**:

- ◆ علامة تجارية موثوقة
- ◆ توفر المنتج على مدار السنة
- ◆ جودة موحدة مضمونة
- ◆ تغليف فاخر يصلح للإهداء

وهذا ما يفسر استمرار ازدهار محلات التمور الفاخرة رغم وجود السوق الموسمي الأرخص.

السؤال الذي يشغل كل من يفكر يدخل المجال

هل محلات التمور تربح فعلاً؟

نعم، لكن بشروط. تجارة التجزئة تحتاج رأس مال أصغر نسبياً، بينما تجارة الجملة البيع للفنادق، المطاعم، محلات التجزئة، ومصانع الحلويات هي الأعلى ربحية لكنها تتطلب رأس مال أكبر، قدرة تخزين أوسع، وشبكة علاقات تجارية متينة.

المخاطرة الأساسية

الهدر والتلف أثناء التخزين، وتقلب الأسعار بين بداية الموسم ونهايته.

الهامش

يتحسن كلما ارتفعت جودة التغليف خاصة في تمر الهدايا الفاخرة.

النجاح

غالباً مرهون بالتخصص: إما تجزئة فاخرة بهامش مرتفع وكمية محدودة، أو جملة/تصدير بهامش أقل وكمية ضخمة.

يقال أن مشروع

تعبئة تمر صغيراً يمكن أن ينطلق برأس مال يتراوح بين 2000 و 10,000 دولار، بينما تحتاج المصانع متوسطة الحجم ما بين 40,000 و 200,000 ألف دولار

في ظل هذا القطاع.. مزرعة كاملة وقف لله

جنوب بريدة نفسها، تمتد واحدة من أكبر مزارع النخيل في العالم
مزرعة الراجحي التي أسسها الشيخ صالح بن عبدالعزيز الراجحي وتضم
أكثر من 200 ألف نخلة من 45 صنفاً مختلفاً لكن الفكرة مو
حجمها، بل وجهتها فهي وقف خيري بالكامل، إنتاجها يذهب
لعشرات الجمعيات الخيرية، وجزء منه يُشحن كل رمضان لموائد
إفطار الصائمين في الحرمين الشريفين .

النخلة ما فيها شي يُهدر. من الثمرة إلى الصناعة

لو تفكر إن رحلة التمرة تنتهي عند الأكل
أو التصدير، فانت غاطان !

فيه اقتصاد كامل ثاني خلف الكواليس، التمر نفسه
يتحول إلى دبس، ومعجون، ومسحوق، وحتى خل
وترا باقي أجزاء النخلة ما تُهدر: السعف يتحول لحرف
تراثية (الخصوص)، والنوى يدخل في أعلاف
الحيوانات ومستحضرات التجميل، ومخلفات
التقليم تتحول لأعلاف تقلل التلوث الزراعي. المركز
الوطني للنخيل والتمور وحده عرض أكثر من 200
منتج غذائي منكّه بالتمر.



خلاصة فندر

بريدة ليست مجرد سوق موسمي يفتح أبوابه شهرين في السنة. هي منظومة اقتصادية متكاملة تبدأ من تربة القصيم الخصبة، وتمر عبر مزادات الدلائين ومصانع التعبئة، لتنتهي على موائد أكثر من 125 دولة حول العالم. وبين هذا وذاك، آلاف الوظائف، ومليارات الريالات، وقصة إنسانية عمرها عقود من الزراعة والتجارة والدعم الرسمي المتواصل لهذا القطاع الاستراتيجي.



شركة فندر للتسويق
Fandr Marketing Company

صُناع
الحلم

تم إعداد هذه النشرة وتطوير محتواها بعناية، وصياغة
تفاصيلها ضمن رؤية إبداعية متكاملة، وتصميمها
وإخراجها بصريًا بواسطة شركة فندر للتسويق.

Instagram WhatsApp Telegram YouTube @ Fandr_sa 0554888985 www.fandr.sa