

التحليل المكاني لصناعة الخُبز البلدي المدعوم في مدينة قنا

د. عبداللطيف محمد احمد حسين

أستاذ مساعد بكلية الآداب بقنا

، جامعة جنوب الوادي

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا

.د. عبداللطيف محمد احمد حسين*

الملخص:

يتناول هذا البحث تحليلاً مكانياً لصناعة الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا، من خلال رصد أهم العوامل المؤثرة فيها، وتتبع مراحل تصنيع الخبز، وتحليل خصائص المخابز والعلاقات الداخلية الوظيفية لعناصرها، مع تتبع انتشارها المكاني وتفسير نمط توزيعها الجغرافي، والعلاقة بين الانتاج والاستهلاك، وتقييم نقاط القوة والضعف في البيئة الداخلية لها، والفرص التي تقدمها البيئة الخارجية لهذه الصناعة، والتحديات التي تواجهها بهدف اقتراح سبل تقويمها للعمل على تطويرها.

واستخدمت الدراسة أداة استبانة للتعرف على واقع هذه الصناعة، بالإضافة إلى بيانات الجهات الرسمية ذات الصلة، كما سلكت الدراسة العديد من المناهج التي تعالج كل واحد منها زاوية من زوايا الموضوع، بالإضافة الى الوسائل الخرائطية والبيانية والتحليلية في عرض البيانات، والوسائل الكمية في معالجتها.

وخلصت الدراسة إلى عددٍ من النتائج أهمها: تأثر صناعة الخبز بعوامل: السوق، والسياسة الحكومية، بالإضافة إلى المادة الخام، والطاقة والوقود، وتتبع الدراسة تطور أعداد المخابز وانتشارها المكاني من قلب المدينة إلى أطرافها بفعل النمو السكاني واتساع الكتلة السكنية للمدينة. والارتباط القوي بين نمط توزيع المخابز ونمط توزيع السكان، وبين حجم الانتاج واستهلاكه في كل قسم من أقسامها الخمسة.

وتمتاز صناعة الخبز البلدي بمدينة قنا بتطور مستوى تقنية مخابزها وصغر حجم طاقتها الإنتاجية، باستثناء مجّمع مخابز الصالحية الذي يمتاز بحجم إنتاجه الكبير. وتتجه المخابز نحو تقليص عدد عمالنها لصالح الآلة ، كما تمتاز بطابعها الفردي.

وقدرت الدراسة حجم الدقيق المسّرب الى السوق السوداء الى مايربو على ٣٣ جوالاً/يوميّاً بواقع نحو ٧٢ كجم لكل مخبز، وهي الظاهرة التي نجحت منظومة الخبز

* أستاذ مساعد بكلية الآداب بقنا ، جامعة جنوب الوادي.

الجديدة في القضاء عليها بعد تطبيقها في شهر أبريل عام ٢٠١٥ بالإضافة إلى العمل على ترشيد الاستهلاك الى نحو الثلث.

وعلى الرغم من هذا، فمازالت تواجه صناعة الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا عدداً من المشكلات أهمها: ضعف جودة المادة الخام (القمح/الدقيق)، وعدم إلتزام أصحاب المخابز بشروط إقامتها: موضعياً، وبيئياً، وتعتمد زيادة كمية المياه الى الدقيق ، و تقصير مدة التخمر والتهووية إلى أدناها مما يؤثر على جودة الرغيف وشكله ، وضعف رعاية عمالها: صحياً واجتماعياً وفنياً، مما أثر سلباً على جودة رغيف الخُبز ومنافسة صناعة الخُبز المنزلي لها، كما تعمل المخابز بأقل من الحد الأدنى للتشغيل الاقتصادي ، إلا أن تبني الدولة ورعايتها الدائمة والكاملة لهذه الصناعة تمثل فرصة لتطويرها مستقبلاً وهي ما توصي به الدراسة .

الكلمات الدالة: صناعة- الخبز - البلدي- المدعوم- قنا- تحليل مكاني.

المقدمة:

تعد صناعة الخُبز البلدي واحدة من أهم الصناعات الغذائية في مصر؛ حيث تضم عدداً كبيراً من المخابز يشكّل ٨٣% من جملة مخابز الجمهورية بأنواعها المختلفة ، وتستحوذ على ٨٦% من حصة الدقيق المدعوم عام ٢٠١٢^(١). وتسهم بقيمة مضافة تبلغ ٢٨.٥%^(٢)، تدنو بها من نظيرتها بالصناعات الغذائية عموماً البالغة ٣٠%^(٣). كما يمد رغيف الخبز مستهلكيه بنحو ٧٠% من احتياجاته الغذائية البروتينية، ٥٢% من السُعرات الحرارية، بالإضافة إلى المواد المعدنية كالحديد والزنك،^(٤) خاصة أن الظروف

(١) مجلس الوزراء ، مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بالتعاون مع برنامج الأغذية العالمي ، مرصد الغذاء المصري ، إصدار ريع سنوية ، رقم (١٢) أبريل ، يونيو ، ٢٠١٣ ، يوليو ٢٠١٣ ، ص ١١ .

(٢) محمد محمود إبراهيم الديب ، الصناعات الغذائية في مصر: تحليل في التنظيم المكاني والتركيب والأداء ، الأنجلو المصرية ، القاهرة ، ١٩٩٩ ، ص ٢٣٣ .

(٣) محمود محمد سيف ، المواقع الصناعية : دراسة تحليلية في الجغرافيا الإقتصادية ، نهضة الشرق ، القاهرة ، ١٩٨٥ ، ص ١٥ .

(٤) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء ، دراسة الخُبز البلدي المدعوم في مصر ، مصدر رقم ٨٠-٢٣٤٢١-٢٠١٤ ، القاهرة ، ٢٠١٤ ، ص ٢ .

التحليل المكانى لصناعة الخبز البلدى المدعوم فى مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

الاقتصادية والاجتماعية قد فرضت الاعتماد على الخُبز البلدى كمصدر للوجبات الغذائية رخيصة السعر مقارنة بغيرها من المصادر البديلة كالأرز والمكروننة نتيجة لدعمه من قبل الدولة^(٥)؛ حيث يعد من أكثر السلع استهلاكاً لنحو ٨٧% من الأسر المصرية.^(٦)

تحديد منطقة الدراسة :

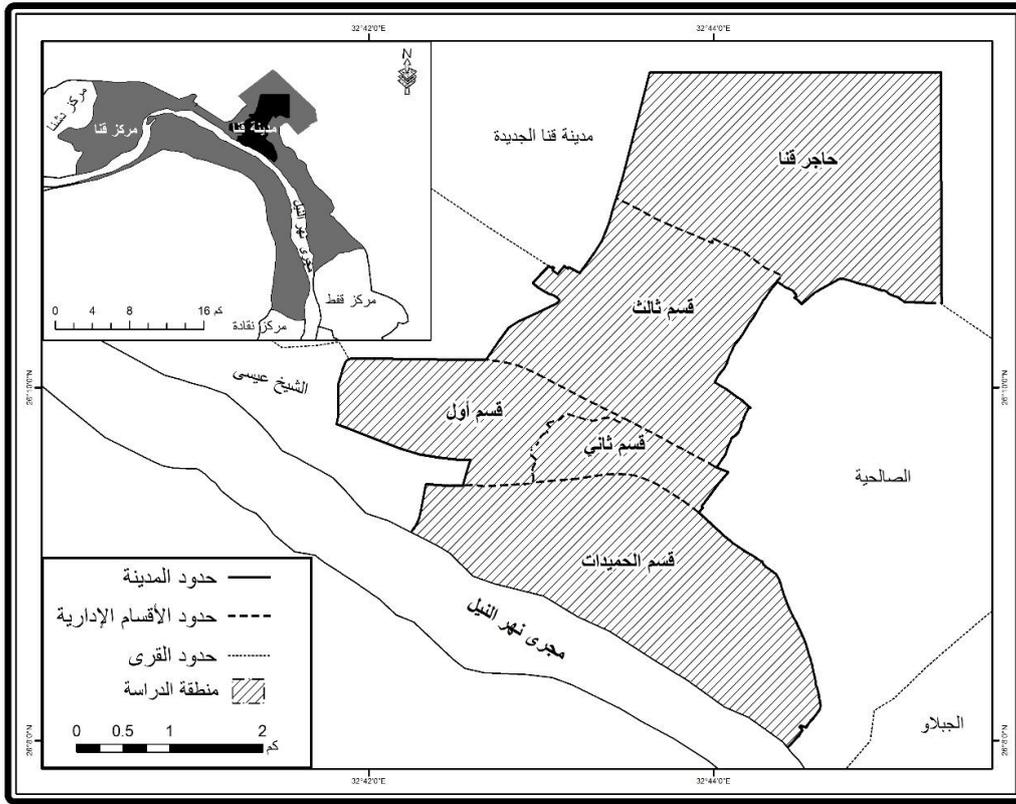
تقع مدينة قنا عند التقاء دائرة عرض ٢٦ ١٠ شمالاً ، مع خط طول ٤٣ ٣٢ شرقاً، على الجانب الأيمن لمجرى نهر النيل عند ثنية قنا، ويحيط بها من الشمال مدينة قنا الجديدة، ومن الجنوب مجرى نهر النيل، ومن الشرق قرية الصالحية ، ومن الغرب قرية الشيخ عيسى. (الشكل ١)

وتتكون المدينة من خمسة أقسام ادارية هي: الأول، والثاني، والثالث ، والحميدات، وحاجر قنا. وتبلغ جملة مساحة المدينة ١٨.٦٣ كم٢، تمثل نحو ٩% من جملة المساحة الكلية لمركز قنا والبالغة ٢٠٦.٧ كم٢ عام ٢٠١٥. وتمثل المدينة الحاضرة الرئيسية لمحافظة قنا لذا تضم أكبر تجمع بشري بها يبلغ ٢٣٢٠٥٩ نسمة وهو ما يكون نحو خمسي (٤٠.٧%) جملة عدد سكان حضر المحافظة والبالغ ٥٦٩٨٨٨ نسمة، كما يمثل سكانها نحو ٨% من جملة سكان المحافظة البالغ عددهم ٢٨٨٣٥١٨ للعام ذاته.^(٧)

(5) Gaber Ahmed Bassyouni Shehata and Mamdouh Elbadry Mohamed, Some Economic Aspects of Wheat Crop in Egypt with Emphasis on Baladi Bread Manufacturing in Alexandria Governorate, International Journal of Social Science and Humanity, Vol. 5, No. 6, June 2015, p.501

(٦) مجلس الوزراء ، مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بالتعاون مع برنامج الأغذية العالمي، مصدر سبق ذكره، ص ١٢.

(٧) مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بديوان عام محافظة قنا عام ٢٠١٥، بيانات غير منشورة عن سكان المحافظة، بدون أرقام صفحات .



المصدر: الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء، مكتب احصاء قنا، ٢٠١٥ .

شكل (١) موقع مدينة قنا وتقسيماتها الإدارية عام ٢٠١٥

الدراسات السابقة:

وقد تناولت بعض الدراسات الجغرافية موضوع صناعة الخُبز البلدي المدعوم في مصر في بيئات متباينة: (القاهرة)^(٨) والاسكندرية^(٩) ممثلتان للبيئة الحضرية و(طنطا)^(١٠)، بنها^(١١) دمنهور^(١٢)، وأسيوط^(١٣) ممثلة للبيئة الحضرية/الريفية، و(كفر

(٨) سلوى محمود حافظ عزازي، صناعة الخُبز في حي المطرية: دراسة في جغرافية الصناعة، نشرة البحوث الجغرافية، سلسلة دراسات خاصة، جامعة عين شمس، القاهرة، ٢٠٠٦.

(٩) علاء الدين حسين شلبي، التحليل الجغرافي لصناعة الخُبز البلدي المدعوم في حي المنتزة محافظة الإسكندرية "دراسة حالة"، مجلة كلية الآداب، جامعة بنها، إصدار خاص، ٢٠٠٨.

(١٠) محمد ذكي حامد السديمي، المطاحن والمخابز في مدينة طنطا دراسة في جغرافية الصناعة، مجلة مركز البحوث الجغرافية والكارتوجرافية، جامعة المنوفية، ٢٠٠٥.

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

الشيخ^(١٤) ممثلة للبيئة الساحلية. وخلصت نتائجها إلى: أنه على الرغم من تباين خصائص هذه البيئات فإن هناك تشابهاً في واقع صناعة الخبز البلدي بها ، من حيث العوامل المؤثرة فيها، وخصائصها، ونمط انتشارها، وتنظيمها المكاني ، والمشكلات التي تواجهها ، باستثناء بعض التباينات الثانوية التي سيتم الإشارة إليها تباعاً في هذه الدراسة قرين كل عنصر من هذه عناصرها.

وعلى الرغم من أن هذه الدراسات شكّلت أساساً مهماً لهذا الموضوع فإنها لم تحط بكل جوانبه ، وهو ماتحاول هذه الدراسة تحقيقه.

الهدف من الدراسة:

تهدف الدراسة إلى تحديد العوامل الجغرافية المؤثرة لصناعة الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا ، وعملياتها الإنتاجية، وخصائص مخازنها، ونمط انتشارها، ونتاجها واستهلاكها ، وتقييم واقعها لاقتراح سبل تقويمها من خلال مقارنة واقعها قبل تطبيق منظومة الخبز الجديدة في شهر أبريل عام ٢٠١٥ وبعده ، لابرز أثر تطبيق هذه المنظومة فيها. ومقارنة واقعها في الوقت ذاته بالمناطق التي تضمنتها الدراسات النظرية السابقة عليها للتعرف على أوجه التشابه والاختلاف، واستشراف مستقبلها لرسم خريطة تخطيطية لها، واستخلاص القواعد العامة الحاكمة لهذه الصناعة.

(١١) وفيق محمد جمال الدين ابراهيم ، التغيرات التي طرأت على إنتاج الخبز واستهلاكه في مدينة بنها محافظة القليوبية، المؤتمر الجغرافي الدولي (الجغرافيا والتغيرات العالمية المعاصرة) ، جامعة طيبة ، كلية الاداب والعلوم الانسانية ، المملكة العربية السعودية ، ٢٠-٢٣/٥/١٤٣٤ هـ ١-٤/٤/٢٠١٣ م .

(١٢) محمد أحمد إبراهيم نعينع، جغرافية إنتاج الخبز البلدي المدعوم ومشكلاته في مدينة دمنهور ، ومحمد عبدالقادر شنيشن ، وحسين محمود محمد قمح ، جغرافية تسويق الخبز البلدي المدعوم ومشكلاته في مدينة دمهور، ومحمد شوقي محمد ناصف، جغرافية استهلاك الخبز البلدي المدعوم ومشكلاته في مدينة دمنهور، مجلة الإنسانيات، كلية الآداب جامعة دمنهور ، عدد خاص، أغسطس ، ٢٠١٣ .

(١٣) خالد إبراهيم بدره ، صناعة الخبز البلدي في محافظة أسيوط: دراسة في جغرافية الصناعة، مجلة كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، العدد الحادي والستون، ٢٠١١ .

(١٤) محروس إبراهيم محمد المعداوي ، إنتاج الخبز في محافظة كفر الشيخ: دراسة في جغرافية الإنتاج، المجلة الجغرافية العربية، الجمعية الجغرافية المصرية، العدد الثامن والأربعون، الجزء الثاني، القاهرة، ٢٠٠٦ .

مشكلة الدراسة:

تحاول هذه الدراسة التعرف على مدى ماتواجهه صناعة الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا من سوء المادة الخام، ومن تهريب الدقيق الى السوق السوداء ، وسوء جودة رغيف الخبز ، والزحام على المخابز للحصول على رغيف الخبز، وهل ثمة تأثير لتطبيق منظومة الخُبز الجديدة في حل هذه المشكلات ؟ وهل افرزت العوامل الجغرافية لمدينة قنا مشكلات اضافية تتمايز بها عن نظيرتها في المناطق التي تضمنتها الدراسات السابقة عليها.

مناهج الدراسة وأساليبها:

اتبعت الدراسة عدداً من المناهج؛ فقد اتبعت المنهج المقارن لمقارنة جوانبها بنظيرتها من الدراسات السابقة عليها، للتعرف على أوجه التشابه والاختلاف المكاني بينها ، كذلك مقارنة واقع الصناعة في المدينة قبل تطبيق منظومة الخُبز الجديدة وبعدها ، كما سلكت الدراسة المنهج الأصولي عند تناول العوامل المؤثرة فيها، وانتهجت المنهج السلوكي للتعرف على الدوافع الشخصية نحو إنشاء المخابز ، ونمط الاستهلاك الغذائي لرغيف الخُبز ، في حين اعتمدت الدراسة على المنهج الموضوعي (الحرفي) عند التعرض لطبيعة هذه الصناعة ، واستفادت كذلك من منهج تحليل النظم في معالجة الموضوع كوحدة واحدة عند تحليل العملية الانتاجية^(١٥) فيما استخدمت الدراسة المنهج التاريخي في إطار مكاني عند تتبع انتشار المخابز ، وإنتاج رغيف الخبز واستهلاكه ، وسارت الدراسة في المنهج الاستشراقي (المستقبلي) عند محاولة التنبؤ بمستقبل هذه الصناعة وفقاً لاحتمالات تغيّر جُل العوامل المؤثرة فيها.

(١٥) ذوقان عبيدات، وزملاؤه، البحث العلمي: مفهومه وأدواته وأساليبه، دار الفكر، الطبعة السادسة عشر ،

واعتمدت الدراسة على أسلوب التحليل المكاني في عرض الصورة التوزيعية للمخابز وتفسيرها باستخدام برنامج نظم المعلومات الجغرافية Arc GIS، واستخدام الخريطة الطوبولوجية في تتبع مسار تدفق المادة (القمح والدقيق ورغيف الخبز) مدفوعة في ذلك بحجم الطلب عليها، والإفادة من بعض الأساليب الكمية مثل معامل ارتباط بيرسون في تحديد قوة العلاقات بين عناصر الصناعة، وعمل الإسقاطات السكانية في تحديد مدى الحاجة لمخابز جديدة مستقبلاً باستخدام برنامج Microsoft Excel، واستخدام التحليل الرباعي المعروف باختصاراً SWOT في تقييم البيئة الداخلية والخارجية للمخابز.

مصادر الدراسة :

اعتمدت هذه الدراسة بشكل أساسي على العمل الميداني من خلال ملاحظة أداء المخابز، وإجراء المقابلات الشخصية مع بعض مسؤولي مطاحن مصر العليا بقنا، ومفتشي التموين، وأصحاب المخابز ، فضلاً عن استيفاء نموذج استبيان من أصحاب المخابز البلدية المدعومة بالمدينة وعددها ٤٦ مخبزاً (الملحق ١)، للوقوف على واقعها واقتراح سبل تقويمها ، والاعتماد على البيانات الرسمية لمديرية التموين بقنا ، وإدارة تموين بندر قنا، ومركز معلومات محافظة قنا، في تتبع تطور المخابز وتوزيعها المكاني عدداً وإنتاجاً واستهلاكاً.

محاور الدراسة:

- ترتكز الدراسة على سبعة محاور رئيسية:
- العوامل المؤثرة في صناعة الخُبز البلدي المدعوم.
- تصنيع رغيف الخُبز البلدي المدعوم.
- انتشار المخابز البلدية المدعومة.
- التوزيع المكاني لإنتاج الخُبز البلدي المدعوم واستهلاكه.
- خصائص المخابز البلدية المدعومة.
- تقييم صناعة الخُبز البلدي المدعوم وسبل تقويمها.
- مستقبل صناعة الخُبز البلدي المدعوم.

أولاً: العوامل المؤثرة في صناعة الخُبز البلدي المدعوم.

تمثل مدينة قنا -كغيرها من مدن الجمهورية - نقطة من نقاط الصناعة؛ حيث تتوفر بها كل عوامل التوطن الصناعي للحصول على أكبر ربح ممكن. فمازالت صناعة الخُبز البلدي بغرض التجارة حضرية الطابع^(١٦)؛ حيث تستحوذ مدينة قنا على ٤٦ مخبزاً بلدياً مدعوماً، تمثل ٦١.٣% من جملة المخابز بمدينة قنا البالغة ٧٥ مخبزاً^(١٧)، كما تمثل نحو ٤٣% من عدد المخابز البلدية المدعومة بمركز قنا والبالغ عددها ١٠٧ مخبزاً، و ٢٧.٩% من المخابز البلدية المدعومة بحضر المحافظة البالغة ١٦٥ مخبزاً، و ٩.١% من جملة المخابز البلدية المدعومة بمحافظة قنا البالغة ٥٠٥ مخبزاً عام ٢٠١٥.

وتستحوذ المخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا - في الوقت ذاته - على ٨٧.٦% من حصة دقيق المدينة والبالغة ٢٣٣٣٩ طناً، كما تستحوذ على ٦٢.٨% من حصة مركز قنا البالغة ٣٢٥٦١ طناً، ٣٩.١% من حصة دقيق حضر محافظة قنا البالغة 52155 طناً للعام ذاته^(١٨).

وتتأثر صناعة الخُبز البلدي المدعوم بمدينة قنا بعوامل رئيسة أربعة : السوق، والسياسة الحكومية والدوافع الشخصية، والمادة الخام، والطاقة والوقود، كما يلي:

١- **السوق:** يؤثر السوق في صناعة الخُبز البلدي المدعوم بمدينة قنا من زاويتي الاستهلاك والعمل؛ حيث يدفع حجم الطلب اليومي على رغيف الخُبز نحو إنتاجه. وهناك علاقة ارتباط قوية جداً بين تطور عدد سكان المدينة وتطور عدد مخابزها بقيمة (٠.٩٦)^(١٩)، تليها علاقة ارتباط قوية بين التوزيع المكاني لسكان المدينة وتوزيع مخابزها على أقسام المدينة بلغت (٠.٧٦) ويرجع ذلك إلى حجم الطلب اليومي على رغيف الخُبز وتفضيل استهلاك السكان له في صورته الطازجة، وتقليل تكلفة نقله.

(١٦) محمد محمود ابراهيم الديب، الصناعات الغذائية في مصر، مرجع سابق، ص ٣٢٦.

(١٧) تضم المخابز البلدية والافرنجية.

(١٨) مركز المعلومات بديوان عام المحافظة، مصدر سابق.

(١٩) تم الاعتماد على معامل ارتباط بيرسون في حساب علاقة الارتباط باستخدام برنامج Microsoft Excel

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

ويُقدر عدد المستهلكين للخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا نحو ٢٧٨٤٧١ نسمة عام ٢٠١٥^(٢٠)، يمثلون حجم الطلب على الخُبز البلدي المدعوم المقدر بنحو ٨٣٥٤١٢ رغيفاً بواقع ٣ أرغفة لكل فرد زنة ١٣٠ جرام/ اليوم (وفق منظومة الخُبز القديمة)، في حين تقلص عدد المستهلكين للخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا إلى نحو ١٥٨٠٨٠ نسمة ، ومن ثم تقلص حجم الطلب عليه إلى نحو ٧٩٠٤٠٠ رغيفاً/ اليوم بواقع ٥ أرغفة لكل فرد زنة ١١٠ جرام / اليوم (وفق منظومة الخُبز الجديدة) التي تم تطبيقها في شهر أبريل ٢٠١٥؛ حيث تم بموجبها استبعاد نحو ١٢٠٣٩١ نسمة يمثلون ٤٣.٢% مما كانوا يجمعون بين ميزة حصولهم على الدقيق المدعوم وحصولهم على الخُبز البلدي المدعوم في الوقت ذاته، مما أدى إلى انخفاض حجم الطلب على الخُبز، ومن ثم انخفاض نسبة عدد المخابز التي تعمل بحجم اقتصادي والمقدر بطن يومياً فأكثر للمخبز الواحد^(٢١) من ٣٠% إلى ٢٨.٣% من عدد المخابز بالمدينة.

ولا يرتبط حجم الطلب على الخُبز البلدي المدعوم بحجم سكان المدينة فحسب، بل بخصائصهم الاقتصادية؛ حيث أدى انخفاض القوة الشرائية لسكانها وفقاً لمؤشر نسبة الفقر بمحافظة قنا البالغ ٥٨%^(٢٢)، ومؤشر نسبة فئة الدخل المنخفض البالغ ٤٦% لسكان المدينة^(٢٣)، ومؤشر نسبة السكان تحت خط الفقر البالغ ٢٥.٢%^(٢٤) إلى زيادة

(٢٠) أعتد هذا التقدير على إضافة ٤٦٤١٢ نسمة كسكان وافدين إلى المدينة بغرض العمل والتسوق والتعليم يمثلون ٢٠% من عدد سكان مدينة قنا البالغ ٢٣٢٠٥٩ نسمة عام ٢٠١٥.

(٢١) الحد الأدنى لمستوى التشغيل الاقتصادي للمخابز يقدر بنحو ١ طن / مخبز / يوم فأكثر :مقابلة شخصية مع م. أحمد علي مفتش تموين بمدينة قنا

(٢٢) إحتلت محافظة قنا المرتبة الثاني بعد أسيوط في مؤشر الفقر (٥٨%). المصدر: الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء ، مؤشرات الفقر طبقاً لبيانات بحث الدخل والإنفاق والإستهلاك، القاهرة ، ٢٠١٢/٢٠١٣ ، ص٣.

(٢٣) الهيئة العاملة للتخطيط العمراني ، المخطط الاستراتيجي العام لمدينة قنا ، محافظة قنا ، التقرير النهائي ، الجزء الأول ، القاهرة ، ٢٠٠٨، ص٧١.

(٢٤) وزارة التخطيط والتنمية المحلية ، تقارير التنمية البشرية للمحافظات المصرية، تقرير محافظة قنا ، ٢٠٠٥ ، ص٦٠.

الاعتماد على الخُبز البلدي المدعوم كأحد الأغذية الأرخص سعراً والأكثف في سرعاتها الحرارية.^(٢٥)

ويتأثر حجم الطلب على الخُبز البلدي المدعوم بالخصائص الاجتماعية لسكان المدينة؛ حيث أدت سيادة السمة الريفية لنحو ٧٦% من سكانها^(٢٦) إلى تأثيرها في نمط عاداتهم الغذائية مما يؤثر بالضرورة في تفضيلهم الشخصي، والذي يعد أحد العوامل الأساسية المؤثرة في سوق استهلاك الخبز وبالتالي إنتاجه.^(٢٧)؛ فقد كان سكان المدينة يستتفون شراء الخُبز البلدي من المخازن الا للضرورة القصوى وبعيداً عن أعين الناس، والإقبال على تناول الخُبز المنزلي (الرغيف الشمسي) الذين اعتادوا على إستهلاكه حتى وقت قريب^(٢٨) ، لذا مازال ٤٣.٢ % من حجم سوق الاستهلاك بالمدينة عام ٢٠١٥^(٢٩)، يفضلون تناول الخُبز المنزلي لأنه يناسب في تناوله أشهر أنواع الخضر المستهلكة بالمدينة (البامية والملوخية) ، كما تميل أذواقهم لاستساغته ، ويتقنون في طريقة صناعته وجودة إنتاجه وسهولة تخزينه. كما يفضل سكان المدينة تناول الخُبز البلدي على البدائل الأخرى مثل: الأرز ، وهم في ذلك يتمايزون عن سكان البيئة الساحلية (مثل سكان محافظة كفر الشيخ) الذين يفضلون تناول الأرز على الخُبز البلدي ، بمتوسط استهلاك بلغ ٢٠٠ جرام / الوجبة/ الفرد/ يومياً.^(٣٠)

(٢٥) المعهد الدولي لبحوث السياسات الغذائية بالاشتراك مع برنامج الاغذية العالمي مذكرة مايو ٢٠١٣ ص ٢.
(٢٦) قدرت هذه النسبة اعتماداً على نسبة المساحة المخصصة لانماط السكن الريفي وشبه الحضري من جملة مساحة الكتلة السكنية بالمدينة عام ٢٠٠٦: الهيئة العاملة للتخطيط العمراني ، مشروع التخطيط العمراني لمدينة قنا ، المصدر السابق ، ٢٠٠٨، ص ٧١.

(٢٧) محمد محمود إبراهيم الديب ، الصناعات الغذائية في مصر ، مرجع سابق ، ص ٩٥١.
(٢٨) أيمن زهري ، دفتر أحوال المجتمع المصري ، الطبعة الأولى ، مطابع الولاء الحديثة ، القاهرة ، ٢٠٠٦ ، ص ص ٣٥-٣٦ .

(٢٩) قدرت هذه النسبة اعتماداً على نسبة عدد السكان المستهلكين للدقيق دون الخُبز والبالغ عددهم ١٢٠٣٩١ فرداً عام ٢٠١٥ .

(٣٠) محروس إبراهيم محمد المعداوي ، انتاج الخُبز في محافظة كفر الشيخ ، مرجع سابق، ص ص ١٨٦-١٨٧ .

التحليل المكانى لصناعة الخبز البلدى المدعوم فى مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

كما يُفضل سكان مدينة قنا استهلاك الخُبز البلدى (المرغوف على الرده) على نظيره (المرغوف على الدقيق) للسبب ذاته، بينما يقتصر استخدام الخبز (المرغوف على الدقيق) على الوجبات السريعة للأطفال وطلبة المدارس؛ حيث يتخصص مخبزاً (الصالحية و عمروس) فى صناعته بنسبة ٤.٣% من عدد المخابز البلدية بالمدينة عام ٢٠١٥.

وتتوطن المخابز بسوق الاستهلاك لأسباب ثلاثة هي: الطلب شبه اليومي على الخُبز البلدى المدعوم من قِبَل المستهلكين بواقع (٦.٣ مره / أسبوع).^(٣١) وسرعة تلف رغيف الخُبز بعد انتاجه؛ حيث لا يحتفظ بخواصه، وتتدهور نوعيته، ويفقد جزءاً من وزنه بمرور الوقت. وقد قُدر أن عُشر كمية الخُبز المشتراه فى المدن المصرية عموماً غير صالحة للاستهلاك فى اليوم الثالث من إنتاجها وتُعطى كعلفٍ للطيور والحيوانات.^(٣٢) كما تتوطن المخابز بالسوق لتقليل تكلفة نقل الخُبز إلى المستهلك (الملحق ٢)؛ فقد تراوحت نسبتها بين ١%، ٣% من جملة تكاليف إنتاج جوال الدقيق زنة ١٠٠ كجم بعد تطبيق منظومة الخُبز عما قبلها على الترتيب، وهو ما يفسر اقتصار خدمة المخابز على سوق المدينة.

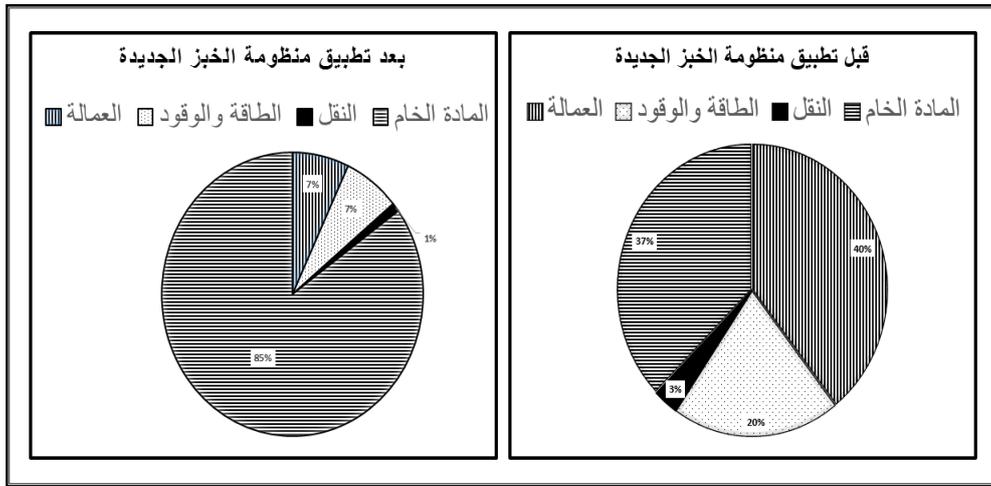
ويؤدى كِبَر حجم سوق الاستهلاك الى كِبَر حجم سوق العمل؛ حيث بلغت قوة العمل فى مدينة قنا ٧٢١٩٩ عاملاً منها ٦٤٩٢ متعطلاً من الذكور يمثلون العدد المتاح من العمالة عام ٢٠٠٦.^(٣٣) يقابله طلب على العمالة فى صناعة الخُبز البلدى المدعوم

(٣١) مجلس الوزراء، مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بالتعاون مع برنامج الأغذية العالمي، مرصد الغذاء المصري: نظام لرصد ومتابعة حال الغذاء فى مصر، إصدار ربيع سنوية، رقم (١٤)، أكتوبر - ديسمبر، القاهرة، ٢٠١٣، ص ١١.

(32) Alderman,h.and Braun j.v. the effect of Egyptian food ration and subsidy system on income distribution and consumption research report, international food policy research institute.1776 Massachusetts avenue. New York, July 1984,p.21.

(٣٣) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، النتائج النهائية للتعداد العام للسكان والظروف السكنية لعام ٢٠٠٦ (محافظة قنا)، القاهرة، مايو ٢٠٠٨، ص ٢٤.

لايتعدى ٣١٨ عاملاً^(٣٤) بنسبة ٤.٩% من العدد المتاح من العمالة الذكور للعام ذاته ، لذا فإن العمالة راغبة في العمل بأقل أجر، خاصة في ظل تدني المستوى الإقتصادي لها ، مما خفّض من تكاليف عنصر العمل بمدينة قنا لتصل إلى ٢٢.٥ جنيه بنسبة ٧% من تكلفة صناعة جوال دقيق زنة ١٠٠ كجم والبالغة ٣١٥.١٥ جنيهاً بعد تطبيق منظومة الخُبز الجديدة (الملحق ٢، والشكل ٢).



المصدر: اعتماداً على الملحق (٢)

شكل (٢) نسبة تكاليف صناعة الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا عام ٢٠١٥

ويؤثر ضعف مهارة عمالة هذه الصناعة في سوء جودة الخُبز ؛ حيث أرجع ٣٠% من أصحاب المخابز حالة رغيف الخبز الى ضعف مهارة الفرّان والعجان والقطّاع (الدراسة الميدانية).

وقد انخفضت نسبة اسهام عنصر العمل في القيمة المضافة لهذه الصناعة في مدينة قنا من ٣٥.٩% الى ٢٥.٨% بعد تطبيق منظومة الخُبز الجديدة (الملحق ٢)، أي إلى ما دون المتوسط العام للقيمة المضافة لصناعة الخُبز عموماً بمصر البالغة

(٣٤) تم تقدير عدد عمالة المخابز بضرب عدد المخابز الاهلية البالغة ٤٠ مخبزاً في متوسط عدد العمالة والبالغ ٥.٥ عامل بجملة ٢٢٠ عاملاً ، يضاف إليها عدد العمالة الحكومية والبالغة ٩٨ عاملاً (نتائج الدراسة الميدانية).

التحليل المكانى لصناعة الخبز البلدى المدعوم فى مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

٢٨.٥% كما سبق الذكر ، بسبب تحول الصناعة من الطريقة اليدوية إلى (نصف الآلية و الآلية).^(٣٥)

٢- السياسة الحكومية والدوافع الشخصية :

تولى الدولة إهتماماً كبيراً بصناعة الخُبز البلدى المدعوم، يتمثل ذلك فى التزامها بدعم سعر القمح؛ الذى بلغ ١٨.٥ مليار جنيه عام ٢٠١٤ / ٢٠١٥^(٣٦)، ودعمها للدقيق حيث وصل سعر الطن إلى ١٦ جنيهاً يمثل ٦.١% من سعره الحقيقى البالغ ٢٦٢ جنيهاً قبل تطبيق المنظومة ، وتثبيت سعر الرغيف عند ٥ قروش بنسبة ١٤.٧% من تكلفته الحقيقية البالغة ٣٤ قرشاً عام ٢٠١٥.

كما تشجّع الدولة الزراع على التوسع فى زراعة القمح برفع سعره إلى أعلى من نظيره المستورد بنحو ٦٠٠ جنيه/ الطن^(٣٧)، وتضمن تسويقه. وقد بلغت كمية ما تم تسويقه نحو ٤ ملايين طن لحساب الهيئة العامة للسلع التموينية لاستخدامها فى إنتاج الخُبز المدعوم عام ٢٠١٣^(٣٨)

وعملت الدولة على تطوير وسائل تخزين القمح بإنشاء ١٢ صومعة حديثة على أطراف المدينة بطاقة تخزينية بلغت ٣٠ ألف طن بالإضافة إلى تركيب صومعتين ملحقتين بمطحن سلندرات دندرة بنظامي التخزين المعبأ والصب بديلاً عن الشّون الطينية المفتوحة مما أدى الى التقليل من الهدر فى القمح المخزون ورفع جودته نسبياً.

كما أقامت الدولة مطحني ناصر الحجري الحديث وسلندرات دندرة بقلب المدينة عامي ١٩٧٠، ١٩٧٩ على الترتيب، ثم عملت الدولة على رفع طاقتها الإنتاجية من ٧٥ طناً / يوم إلى ٢٤٠ طن / اليوم للمطحن الأول، وإلى ٦٠٠ طن / اليوم للمطحن

(٣٥) محمود محمد سيف، المواقع الصناعية، المرجع السابق، ص ١٠٧.

(٣٦) وزارة المالية ، البيان المالي عن مشروع الموازنة العامة للدولة للسنة المالية ٢٠١٤/٢٠١٥ ، القاهرة ، ٢٠١٤ ، ص ٨٤ . المصدر الموقع الرسمي لوزارة المالية www.mof.eg-arabic

(٣٧) مقابلة مع عبدالله غراب رئيس الشعبة العامة للمخابز والمطاحن للإتحاد العام للغرف التجارية ، برنامج تلفزيوني ٣٠/٢٥ حلقة يوم ١٠/١٦/٢٠١٤ .

(٣٨) وزارة المالية ، البيان المالي من مشروع الموازنة العامة للدولة للسنة المالية ٢٠١٤/٢٠١٥ ، المصدر السابق ، ص ٨٤ .

الثاني، ثم تحويلهما الى مطحني سلندرات حديثة عام ٢٠١٤؛ بحيث ازدادت قدرتهما على الطحن، والتحكم في عملية الطحن فلا يتسرب جزء من الردة إلى الدقيق أو العكس.^(٣٩)

وأنشأت الدولة ستة مخابز حكومية تمثل ١٣ % من جملة عدد المخابز المدعومة بمدينة قنا البالغة ٤٦ مخبزاً عام ٢٠١٥، منها خمسة مخابز نصف آلية تنسم بسهولة ادارتها وصيانتها، ومناسبة سعرها، ووفرة قطع غيارها محلياً، وتوفير الوقت والجهد و زيادة الإنتاج بدلاً من المخابز اليدوية منذ عام ٢٠٠٢. بينما أقامت أول مجمع للمخابز الآلية بالصالحية على أطراف المدينة عام ٢٠١١ لمقابلة الطلب على الخُبز في أوقات ذروة الاستهلاك اليومي.

ووضعت الدولة الأطر التنظيمية لصناعة الخبز من خلال بعض الضوابط عند انشاء المخابز الجديدة ، فيتم توطين المخابز على مسافة لا تقل عن ٥٠٠ متر من أقرب مخبز له، مع إلزام صاحبه بتوفير كل سبل الأمن الصناعي ، وإستخدام أدوات غير قابلة للصدأ، واشتراط حصول عمال المخابز على شهادة صحية تجدد كل ثلاث سنوات . وطبقت الدولة منظومة جديدة للخبز بمقتضاها تم تخيير الفرد بين شراء الدقيق من تاجر المواد التموينية (المستودعات) لصناعة الخبز منزلياً أو شراء الخُبز البلدي من المخابز . وعدم تقيّد صاحب المخبز بحصة محددة من الدقيق لتصنيعها، مع توفره بالسعر الحر، وتقليص وزن الرغيف من ١٣٠ جرام إلى ١١٠ جرام ، مع استمرار تثبيت سعر الرغيف بخمسة قروش بواقع (٥) أرغفة للفرد يومياً، على أن تعوّض الدولة صاحب المخبز بمبلغ ٢٩ قرش للرغيف الواحد بالاضافة الى سعره المدعم البالغ ٥ قروش^(٤٠). ومن ثم يبلغ سعر الرغيف ٣٤ قرشاً، في حين تعوّض الدولة المستهلكين بضعف قيمة الخُبز الذي يتم ترشيد استهلاكه بسلع تموينية مدعمة .

(٣٩) الموقع الرسمي لشركة مطاحن مصر العليا.

<http://www.upperegyptmills.org/pageother.php?catsmktba>

(٤٠) مديرية تموين قنا، ادارة تموين بندر قنا، بيانات غير منشورة.

وأدى تطبيق المنظومة الجديدة إلى الحد من استيراد القمح من ٦.٤ مليون طن إلى ٤.٦ مليون طن بين عامي ٢٠١٤، ٢٠١٥.^(٤١) مما وقر على الدولة مبالغ كبيرة كانت تتفق على شراء القمح بالعملة الصعبة، وعدم تسرب الدقيق الى السوق السوداء، وتقليص حصة الدقيق المستخدم في مخابز المدينة إلى نحو ثلثها كما سيتضح لاحقاً، وزيادة هامش ربح أصحاب المخابز من نحو ٣٢ جنيه إلى نحو ١١٠ جنيه للجوال الواحد زنة ١٠٠ كجم (الملحق ٢)، كما يتوقّر الخُبز على مدار ساعات عمل المخابز واختفاء ظاهرة الزحام والطوابير على منافذ التوزيع .

وبالرغم من تضرر المستهلك من ارتفاع سعر رغيف الخُبز بنسبة ١٥.٤% نتيجة لانخفاض وزن الرغيف من ١٣٠ جرام إلى ١١٠ جرام فإنه استعاد - في الوقت ذاته - من ميزة (النقاط) التي تعني حصوله على سلع تموينية من تاجر البقالة بقيمة ١٠ قروش لكل رغيف تم ترشيد استهلاكه من حصته الشهرية.

وتمثل الدوافع الاجتماعية سبباً في تسعير الدولة للخبز بأسعار اجتماعية تناسب الظروف الاجتماعية والاقتصادية للمجتمع. في حين تتضمن الدوافع الشخصية، دوافعاً اقتصادية وأخرى اجتماعية ونفسية؛ حيث أقر جميع أصحاب المخابز أن الحصول على أكبر ربح كان دافعاً رئيسياً من وراء إنشاء مخابزهم ، في ظل توافر عناصر الصناعة بأسعار مدعمة ، وضمان تسويق إنتاجها ، فضلاً عن إيجاد فرصة عمل له ولإسرته كدافع اضافي. حيث يعتمد نحو ٦٠% من أصحاب المخابز على مدخراتهم الخاصة والعائلية ، بينما يعتمد ٥% منهم على ما يرثونه من أرض لاستثمارها في إقامة مخابزهم (الدراسة الميدانية).

وتمثل الإعتبارات الاجتماعية والنفسية لصاحب المخبز دوافعاً إضافية من وراء انشاء مخبزه ، فتملكه لمخبز يحمل اسمه أو اسم عائلته مدعاة للفخر لديه ، فضلاً عن خدمة أبناء منطقتة أو أو عائلته ، مما يخلق إشباعاً نفسياً لديه (الدخل النفسى).^(٤٢)

(٤١) مقابلة صحفية مع وزير التموين في ١٤/٦/٢٠١٥/ ٢٠١٥/06/14/ <http://www.moheet.com>

(٤٢) محمود محمد سيف ، المواقع الصناعية ، مرجع سابق ، ص ٢٥٤ .

٣-المادة الخام:

تعتمد صناعة الخُبز البلدي المدعوم بمدينة قنا على دقيق القمح استخراج ٨٢%^(٤٣) كمادة خام دون خلطه بدقيق الذرة على غير المعمول به في سائر المدن الأخرى بالجمهورية.^(٤٤)

وُقدر حجم الطلب اليومي علي الدقيق بنحو ٦.٨ طنًا/اليوم ، يمثل ٦.٨% قبل تطبيق منظومة الخبز ، لتقل الى ٢.٣ طنًا/اليوم تمثل ٦.٢% من حجم الانتاج اليومي المتاح من مطحني دندرة السلندرات المقامين بالمدينة والمقدر بنحو ٨٤٠ طن/يوم^(٤٥) بعد تطبيق منظومة الخبز الجديدة.

ويتصف الدقيق المستخدم في المخابز البلدية المدعومة برداءته، مما يؤثر في جودة رغيف الخُبز ؛ حيث ارجع نحو ٧٠% من أصحاب المخابز سبب سوء جودة الخُبز إلى سوء جودة الدقيق بسبب سوء جودة القمح الوارد الى الصوامع، وبسبب سوء طحنه في المطحن الحجري (قبل تطويره) مقارنة بمطحن السلندرات^(٤٦) ؛ لذا يتم خلط دقيقه بدقيق القمح الجيد لانتاج دقيق بقوة مناسبة^(٤٧). إلا أن الدقيق المستخدم في المخابز البلدية المدعومة يمتاز - مع هذا- بقابليته على استيعاب أكبر كمية ممكنة من المياه والخميرة والرده في التصنيع مما يرفع من وزن جوال الدقيق زنة ١٠٠ كجم إلى ١٣٣.١ كجم بعد تصنيعه، لينتج الجوال ١٠٢٤ رغيفاً زنة ١٣٠ جم، ليزداد إنتاجه الى

(٤٣) تعني نسبة استخراج ٨٢% ، نسبة كمية الدقيق المستخرجة ، والنسبة الباقية عبارة عن رده خشنة وناعمه ، المصدر: مقابلة مع أحد مسؤولي المطاحن السيد/ فاروق عبد الظاهر ٢٠١٥.

(٤٤) اصدر محافظ الاقليم قراراً بمنع خلط دقيق الذرة الشامية بدقيق القمح عام ٢٠٠٥، بسبب تاثر جودة الرغيف بعملية الخلط نظراً لارتفاع درجة حرارة جو المدينة. المصدر: مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بديوان عام محافظة قنا ٢٠٠٥ .

(٤٥) الموقع الرسمي لشركة مطاحن مصر العليا ، مصدر سابق <http://www.upperegyptmills.org/pageother.php?catsmktba>

(٤٦) مقابلة مع السيد/ فاروق عبد الظاهر أحد موظفي مطاحن مصر العليا بمدينة قنا، مرجع سابق، ٢٠١٥.
(٤٧) عبدالمنعم على القاضي ، محمود التابعي الشاذلي ، هندسة وتكنولوجيا الطحن، الجزء الأول ، الطبعة الأولى ، المؤسسة المصرية العامة للمطاحن والصوامع والمخابز ، القاهرة ، ١٩٧١ ، ص ٢ .

التحليل المكانى لصناعة الخبز البلدى المدعوم فى مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

١٢١٠ رغيفاً زنة ١١٠ جرام بعد تطبيق المنظومة ، بما يؤشر إلى انجذاب المادة الخام إلى المخابز.

وكان يحصل صاحب المخبز على حصة محددة من الدقيق المدعوم بواقع ١٦ جنية للجوال زنة ١٠٠ كجم قبل تطبيق منظومة الخبز الجديدة ، ليحصل بعدها على حاجة مخبزه من الدقيق بالسعر الحر بواقع ٢٦٢ جنية للجوال زنة ١٠٠ كجم .
وزدادت نسبة ما تشكله تكلفة الدقيق من ٣٧% لتصل إلى ٨٥% من قيمة تكلفة إنتاج الجوال زنة ١٠٠ كجم قبل تطبيق منظومة الخبز الجديدة ، وبعده على الترتيب نتيجة تحرير سعره (الملحق ٢)

٤- الطاقة والوقود:

تعتمد جميع مخابز مدينة قنا على الكهرباء والسولار فى الإنارة وتشغيل الآلات،وهي نسبة عالية اذا ما قورنت بحى المنتزه بالاسكندرية الذي يعمل مخابزه بنسبة ٨٦% من جملة مخابزه^(٤٨)؛ حيث يتم تغذية مدينة قنا بإحتياجاتها من الطاقة الكهربائية من خلال الشبكة القومية الموحدة بقدرة ٤٣.٣٥ م.ف.ا عام ٢٠٠٧^(٤٩)، بينما تتوزع بالمدينة تسع محطات لخدمة التزود بالسولار (الدراسة الميدانية).

ولا تعد الطاقة والوقود عاملين من عوامل توطن المخابز البلدية ولكن مع شرط توفرهما بالكميات اللازمة،وانتظام تدفقها^(٥٠). وتحتاج صناعة جوال دقيق زنة ١٠٠ كجم نحو جنيهان ثمناً للكهرباء،و ٢١.٣ جنية ثمناً للسولار بجملة ٢٣.٣ جنية تمثل ٧% من جملة تكلفة الصناعة، بعد تطبيق منظومة الخبز الجديدة وهي تتساوى بذلك مع تكلفة عنصر العمل (الملحق ٢).

(٤٨) علاء الدين حسين شلبي ، التحليل الجغرافي لصناعة الخبز البلدى المدعوم فى حى المنتزه ، مرجع سابق ، ص ٢٥ .

(٤٩) الهيئة العامة للتخطيط العمراني، مشروع المخطط الاستراتيجي العام لمدينة قنا ، مرجع سابق ، ص ٢١٣ .

(٥٠) محمد محمود ابراهيم الديب ، الصناعات الغذائية ، المرجع السابق، ص ٣٢٧

ثانياً: تصنيع رغيف الخبز البلدي المدعوم

يُصنَع الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا وفق منظومة مكانية، تتكون من وحدات غير متجانسة^(٥١) هي: الصوامع والمطاحن والمخابز، وتعمل سوياً كوحدة واحدة، من خلال علاقة ارتباطية تكاملية بينها من جانب وبين بيئتها المحيطة بها من جانب آخر^(٥٢)؛ حيث يخزن القمح في الصوامع ليتدفق بعدها إلى المطاحن، بينما يتدفق الدقيق الناتج من المطاحن إلى المخابز لإنتاج رغيف الخبز. وتتفاعل المنظومة مع بيئتها بتزويدها بالمادة الخام والطاقة والعمالة، وتزويدها لها في الوقت ذاته بالخبز البلدي مدفوعة في ذلك بحجم الطلب الدائم عليه من قبل المستهلكين.

وتعمل المنظومة عبر النطاق المكاني للمدينة، إلا أنها منظومة مفتوحة؛ حيث يرد القمح من خارجها، في حين يتجاوز استهلاك رغيف الخبز نطاقها المكاني إلى القرى المجاورة. فالقمح يعد المدخل الأول للمنظومة في حين يعد الخبز المخرَج النهائي لها؛ وهو في الوقت ذاته مدخلاً لمنظومة أخرى تمثلها سكان المدينة (الجدول ١ والشكل ٣).

جدول (١) المنظومة المكانية لصناعة الخبز البلدي بمدينة قنا عام ٢٠١٥

المنظومة الثانوية	الوحدات الإنتاجية	العدد	المادة	الطاقة	معدلات التدفق	الوزن	اتجاه الحركة	نمط الحركة	طول الحركة	سرعة التلّف	القيمة المضافة
التخزين/الطحن	الصوامع	١٢	القمح	الطلب على القمح	مرة كل ٣ شهور	٧٥.٦ ألف طن للمرة	إلى المطاحن	نحو قلب المدينة	٤.١٤ كم	قليلة	قليلة
الطحن/الإنتاج	المطاحن	٢	الدقيق	الطلب على الدقيق	مرة كل ٣ أيام	من ٠.٦ - ١.٤ طن للمرة	إلى المخابز	نحو أطراف المدينة	٠.٣ - ٣.٦ كم	متوسطة	متوسطة
الإنتاج/التسويق	المخابز	٤٦	رغيف الخبز	الطلب على الخبز	مرة كل يوم	١.٩ كجم للمرة	إلى المستهلكين	حول المخابز	٠.٣ كم	سريعة	كبيرة

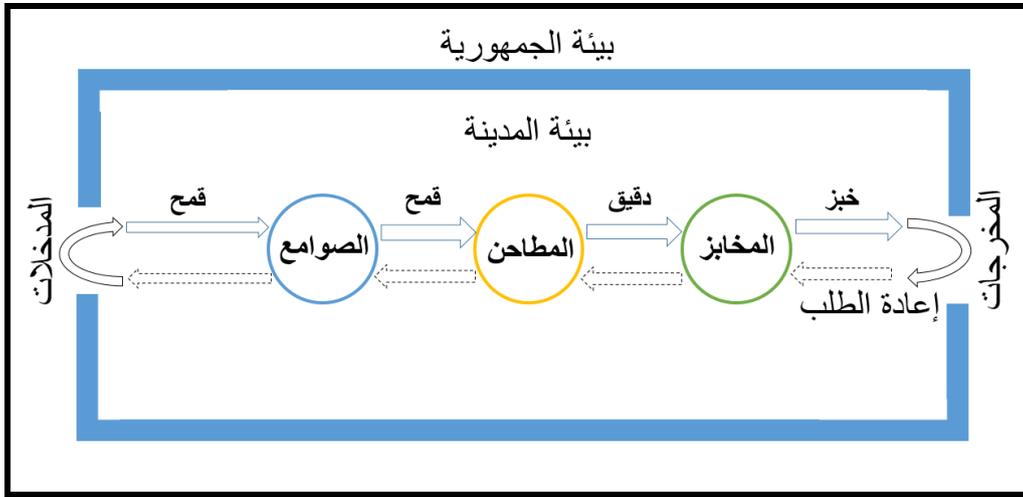
المصدر: الجدول من تصميم الباحث، اعتماداً على لقاء مع فاروق عبدالظاهر (مطاحن مصر العليا)، وسمير جاد (إدارة تموين بندر قنا)، والمهندس عبدالعال (مفتش تموين) ومعالجة البيانات باستخدام برنامج GIS.

(٥١) صفوح خير، الجغرافيا: موضوعها ومناهجها وأهدافها، دار الفكر، دمشق، ٢٠٠٠، ص ٩٦.

(٥٢) علي محمد دياب، دور مناهج البحث العلمي العامة المعاصرة في تطوير نظرية الجغرافيا البشرية، مجلة جامعة دمشق، المجلد ٢٦، العدد الأول والثاني، ٢٠١٠، ص ٦٥٧.

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

كما تمتاز المنظومة بنمطها الشجري ؛ حيث يمثل مسار العلاقة بين وحدتي التخزين والطحن جذرها، وبين وحدتي الطحن والخبز فروعها، وبين وحدتي الخبز والاستهلاك ثمارها، وفقاً لمسارات للحركة النقلية تمتاز بقصر أطوالها من جانب ، وزيادة معدلات تدفقها النقلي عليها من جانب آخر، مع قلة وزن المادة المنقولة في المرة الواحدة ، وسرعة تلفها وارتفاع قيمتها المضافة بالإتجاه نحو المستهلك النهائي. كما يأخذ إتجاه حركة المادة (القمح والدقيق والخبز) والطاقة (الطلب على المادة) إتجاهين معاكسين.



المصدر: من إعداد الباحث اعتماداً على الجدول (٢).

شكل (٣) البنية الوظيفية المكانية لصناعة الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا عام ٢٠١٥

وتتزامن زيادة سرعة تلف المادة الخام بزيادة نسبة رطوبتها ، ويتغير شكلها ، وبزيادة قيمتها المضافة فالقمح أقل تلفاً من الدقيق ، والدقيق أقل تلفاً من الخبز ؛ حيث يحتوى القمح على ٢٠% من الرطوبة، في حين تتراوح ما بين ٤٠،٣٠% من وزن رغيف الخبز، في حين تزداد القيمة المضافة للقمح بعد طحنه بمثل ما تزداد القيمة المضافة للدقيق بعد تصنيعه خبزاً،^(٥٣) مع تشغيل عددٍ من الأيدي العاملة^(٥٤).

(٥٣) محمد محمود ابراهيم الديب، الصناعات الغذائية، مرجع سابق، ٩٧٥.

(٥٤) محمود محمد سيف، المواقع الصناعية، مرجع سابق، ص ١٣.

وتشكل الوحدات الثلاث للمنظومة (الصوامع، المطاحن، المخازن) منظومات ثانوية هي: (تخزين القمح ونقله إلى المطاحن)، (إنتاج الدقيق ونقله إلى المخازن)، و (إنتاج الخُبز وتسويقه الى المستهلكين)، وترتبط فيما بينها ارتباطاً وظيفياً تكاملياً لتحقيق الكفاية الانتاجية اللازمة للمستهلك، وهي في هذا تشبه نظيرتها في باقي المدن الأخرى للجمهورية^(٥٥)

منظومة (تخزين القمح ونقله الى المطاحن): يرد القمح في معظمه مستورداً من خارج الجمهورية أو منتجاً محلياً ، حيث يصل القمح المستورد عبر ميناء سفاجا لينقل بعدها بسيارات تابعة لشركة مطاحن مصر العليا إلى صوامع مدينة قنا المقامة عند المدخل الشمالي للمدينة (عند الكيلو ٦) وعددها (١٢) صومعة بطاقة استيعابية تبلغ نحو ٣٠ ألف طن.^(٥٦) خلال مدة سبعة أشهر في السنة (وهي الفترة التي لا يتوافر فيها القمح المحلي) ، في حين يرد القمح المحلي والمستورد معاً بنسبة الثلثين الى الثلث على الترتيب في الشهور الخمسة الأخرى من السنة^(٥٧). وقد بلغ حجم القمح المستورد الى الجمهورية ما بين ٩-١٠ مليون طن عام ٢٠١٢ / ٢٠١٣ انخفض إلى ٨ مليون في عام ٢٠١٣/٢٠١٤^(٥٨) ، في حين ازداد الإنتاج المحلي من القمح من ٢.٦ مليون طن ليصل إلى ٣.٦ مليون طن عام ٢٠١٣/٢٠١٤. ويجلب القمح المحلي من محافظتي المنيا والفيوم بسيارات النقل لقربيهما النسبي من منطقة الدراسة، ولاتساع مساحة القمح إلى نحو نصف (٤٩%) مساحة الزمام المزروع بهما البالغة ٨٧٠٦٣٨ فداناً عام ٢٠١٢/٢٠١٣، مقارنة بمحافظة قنا حيث تبلغ نسبة مساحة القمح بها نحو ٣٩% من المساحة المزروعة البالغة ٢٨٥٠٦٧ فداناً للعام ذاته.^(٥٩)

(٥٥) يرجى الرجوع للدراسات السابقة.

(٥٦) مقابلة مع الحاج فاروق عبد الظاهر ، مطاحن قنا العليا بقنا، مرجع سابق ، ٢٠١٥.

(٥٧) مقابلة مع م /أبويكر ، مطاحن مصر العليا بقنا، ٢٠١٤ .

(٥٨) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء ، دراسة الخُبز البلدي المدعوم في مصر، مرجع سابق، ص ٣ .

(٥٩) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء ، النشرة السنوية لإحصاءات المساحات المحصولية والإنتاج

النباتي عام ٢٠١٢ / ٢٠١٣، مصدر رقم ٧١-٢٢١٢٢/٢٠١٣، اصدار ديسمبر ٢٠١٤، ص ٩، ٢٠ .

وينقل القمح بعد تخزينه في الصوامع الى مطحني المدينة المقامان في وسطها الشرقي لمسافة طولية تبلغ نحو ٤.١٤ كم ، وفق نمطٍ خطيٍ عقديٍ ، وبمعدل نقلي يبلغ مرة كل ثلاثة أشهر وبمتوسط وزن يبلغ ٧٥.٦ ألف طن/ المرة الواحدة على أساس ان المخابز تعمل بكامل قدرتها الانتاجية وهي ٨٤٠ طناً/ اليوم .ويتسم القمح بقلة تلفه لإنخفاض نسبة رطوبته ، وقلة قيمته المضافة مقارنة بالدقيق.

منظومة (إنتاج الدقيق ونقله إلى المخابز): يتم طحن القمح الوارد إلى مطحني المدينة للحصول على دقيق إستخراج ٨٢% عبر مراحل متتابعة تبدأ بتنقيته من الشوائب إلى غسله ثم تجفيفه (على مرحلتين) بفارق زمني يبلغ نحو ٤ ساعات. وتبلغ تكلفة طحن طن القمح نحو ١٠% من سعره ،ويتم تعبئة الدقيق في جوانات مصنوعة من البلاستيك ذات ثلاث عبوات مختلفة (١٠ كجم، ٢٥ كجم ، ٥٠ كجم). ثم ينقل الدقيق من المطحنيين إلى ٤٦ مخبزاً منتشرة بكل أرجاء المدينة في اتجاه تدفقي من قلب المدينة نحو أطرافها وفق نمطٍ إشعاعيٍ (نصف قطري) لمسافات تتراوح بين حوالي ٠.٣ كم و ٣.٦ كم حسب بُعد كل مخبز عن المطحنيين . وبمعدل تدفق مرة كل ثلاثة ايام، بمتوسط وزن يتراوح بين ٠.٦ الى ١.٤ طناً/ المرة الواحدة. ويمتاز الدقيق بأنه متوسط التلف والقيمة المضافة على السواء.

وكان يوزع الدقيق عن طريق مراكز البيع الملحقة بالمطحنيين على المخابز البلدية المدعومة بالمدينة يومي السبت والثلاثاء من كل أسبوع ،وفق حصص محددة لأصحاب المخابز (وذلك قبل تطبيق منظومة الخبز الجديدة) ، في حين يوزع الدقيق للمخابز دون التقيد بحصص معينة بعد رفع الدعم عنه بعد تطبيق المنظومة ، كما تباع الردة الناعمة لأصحاب المخابز لاستخدامها في الصناعة، على أن يتحمل صاحب المخبز تكلفة نقل الدقيق والردة إلى مخبزه.

منظومة (انتاج الخُبز وتسويقه الى المستهلكين):تعتمد المخابز بمدينة قنا على دقيق القمح غير المخلوط بدقيق الذرة الشامية كما سبق الذكر. ويتم انتاج رغيف الخُبز في المخابز نصف الآلية وفقاً للمراحل التالية :

١-مرحلة العجن: يتم خلالها خلط الدقيق بالماء وعجنه لمدة تتراوح بين ١٥-٣٠ دقيقة بواسطة العجان، لينقل بعدها العجين لأحواض التخمر ليبقى بها فترة تتراوح بين ١٠-١٥ دقيقة.

٢-مرحلة التقطيع: يتم تقطيع العجين بواسطة (القطّاع/الخرّاط) بواقع ١١٠ جرام للقطعة الواحدة، لتوضع على طاوولات مغطاه بطبقة من الردة الناعمة في حالة الخبز المرغوف على رده، أو بطبقة من الدقيق في حالة الخبز المرغوف على دقيق. وتترك الأربعة لمدة للتخمير خلال مدة تتراوح بين ٤٥-٦٠ دقيقة ويتم اثناء ذلك خدع الأربعة بعد ١٠ دقائق من هذه المدة.

٣- مرحلة الفرد: يتم فرد قطع العجين على الطاوولات بواسطة (القطّاع) او (الخبّاز) أو (الفراد) تمهيداً لادخالها الفرن.

٤-مرحلة النضج : يتم إدخال الخبز إلى الفرن بواسطة (الفران) باستخدام (كريك خشبي) في درجة حرارة للفرن تتراوح بين ٤٥٠-٥٠٠ درجة مئوية ولمدة تتراوح بين ١.٥-٣ دقيقة.

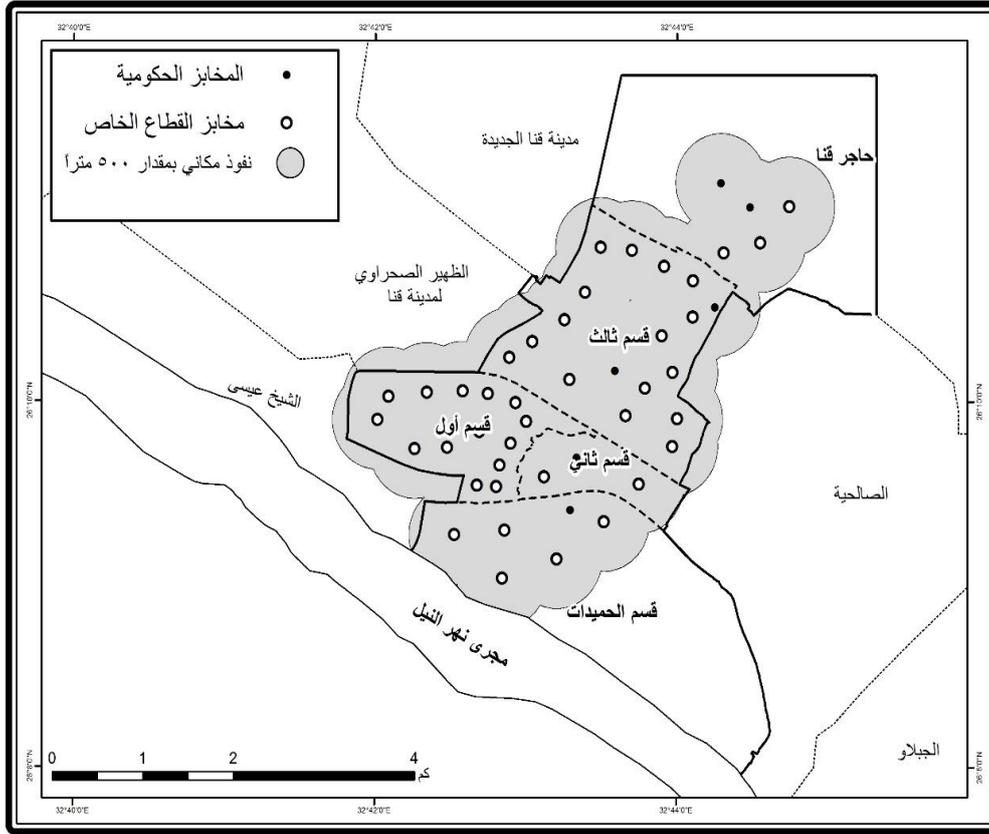
٥- مرحلة التهوية : ينقل الخبز بعد نضجه ليوضع على أقفاص مصنوعة من جريد النخل بواسطة (الطاولجي) لمدة تصل إلى ٢٠ دقيقة لتهويته والمحافظة على شكله العام. ولكن هذه الخطوات لا تتبع فعلياً حيث يتم تقصير مدة التخمر والتهوية إلى أدناها مما يؤثر على جودة الرغيف وشكله.

وكان من المفترض أن تُتبع الخطوات ذاتها عند تصنيع رغيف الخبز بالمخبز الآلي بالصالحية وبشكل آلي دون تدخل العامل البشري وهو ما لا يحدث أيضاً فعلياً ، كما سيتضح لاحقاً.

ويتردد المستهلكون للخبز على المخابز الأقرب لهم في دائرة يتراوح نصف قطرها بين ١٠٠-٥٠٠ متر بمتوسط ٣٠٠ متر من موضع المخبز، نحو مرة كل يوم (٦.٣ مرة/الاسبوع) بواقع ٢٥ رغيفاً زنة ١١٠ كجم في المرة الواحدة على افتراض أن متوسط حجم الاسرة يبلغ نحو خمسة أفراد بمتوسط وزن يبلغ ١.٩ كجم/ المرة الواحدة ، ويمتاز

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا . د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

الخبز الناتج بسرعة تلفه وارتفاع قيمته المضافة. ويأخذ شكل نفوذ كل مخبز نمطاً بؤرياً متعدد النوى^(٦٠)، كما بالشكل (٤)



المصدر: من عمل الباحث باستخدام برنامج GIS اعتماداً على بيانات المخابز بإدارة تموين قنا .

شكل(٤) النفوذ المكاني للمخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا عام ٢٠١٥

والذي يتضح من خلاله أن توزيع المخابز قد غطى كل أرجاء المدينة بل تعدى نفوذها اطراف المدينة الى القرى المتاخمة لها، وهو ما يعني أنها تخدم سكانها بالإضافة الى سكان هذه القرى مثل الصالحية والجبلو والشيخ عيسى والجزيرية وندرة والترامسة وغيرها ، وهو ما الدراسة الميدانية .

(٦٠) علي محمد دياب، دور مناهج البحث العلمي العامة المعاصرة في تطوير نظرية الجغرافيا البشرية، المرجع السابق، ص ٦٦٧ .

ويستثنى من هذه المنظومة التسويقية مخبز الصالحية الذي ينقل إنتاجه من خلال أربع سيارات ، مرتان يومياً ، بحمولة تتراوح بين ٤٠٠٠ - ٥٠٠٠ رغيف / سيارة / يوم ، وينتدق الخُبز من أطراف المدينة نحو منافذ توزيع ثلاثة هي: المساكن بقسم الحاجر ، بنزايون بالقسم الثاني ، وسيدي عمر بالقسم الأول في قلبها ، وتتميز بكثافة سكانية عالية ، ويتم التوزيع بنظام الكارت الذكي كما هو متبع في جميع المخابز. ويمتاز تسويق رغيف الخُبز البلدي بسرعة تداوله بسوق المدينة ، في دورة تشغيل قصيرة . وتتصف المنظومة المكانية لتصنيع الخبز بالانسيابية وسهولة وصول رغيف الخبز الى المستهلك بالكمية والسرعة المناسبين. ولم تغير المنظومة المكانية لتصنيع الخبز من طريقة عملها بعد تطبيق منظومة الخُبز الجديدة ، ولكن أدى ترشيد استهلاك الخُبز وعدم تسرب الدقيق الى السوق السوداء إلى قلة الطلب على الخبز و الدقيق و القمح، وهو ما سيوضح عند استعراض حجم إنتاج الخبز واستهلاكه.

ثالثاً: إنتشار المخابز البلدية المدعومة

يقصد بانتشار المخابز، تطورها العددي بتعاقبها في الزمان وامتدادها في المكان، بسبب الطلب المتزايد على رغيف الخبز، نتيجة للزيادة السكانية واتساع الرقعة السكنية بمدينة قنا . فقد أنشئ أول مخبز بمدينة قنا عام ١٩٢٥ ، ثم توالى إنشاء باقي المخابز بها حتى بلغ ٤٦ مخبزاً عام ٢٠١٥ ، ومن دراسة (الجدول ٢، والشكل ٥) يتضح زيادة أعداد المخابز بمدينة قنا خلال تلك الفترة بنسبة ١٠٥٠% بمعدل زيادة ١٩.١% سنوياً، وذلك لمقابلة الطلب المتزايد لسكانها على الخبز؛ والذين ازداد عددهم بنسبة ٣٠٤.٢% بمعدل زيادة ٥.٥% سنوياً خلال الفترة ذاتها .وهو ما يعني أن معدل الزيادة السنوية في عدد المخابز يناهز ثلاثة أمثال نظيره من الزيادة السكانية بسبب طفرات الزيادة في أعداد المخابز التي تجلت في التذبذب غير المنتظم لأعدادها مقابل انتظام الزيادة في عدد السكان ؛فقد أضيف ١٧ مخبزاً في الفترة ١٩٨٦-١٩٩٦ بسبب الاستجابة لجميع الطلبات التي قدمها أصحاب المخابز مشفوعة بتوصية من أعضاء مجلس الشعب إلى الوزير المختص آنذاك للموافقة على إنشاء مخابزهم.

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

جدول (٢) انتشار المخابز البلدية وعلاقتها بسكان مدينة قنا خلال الفترة بين عامي

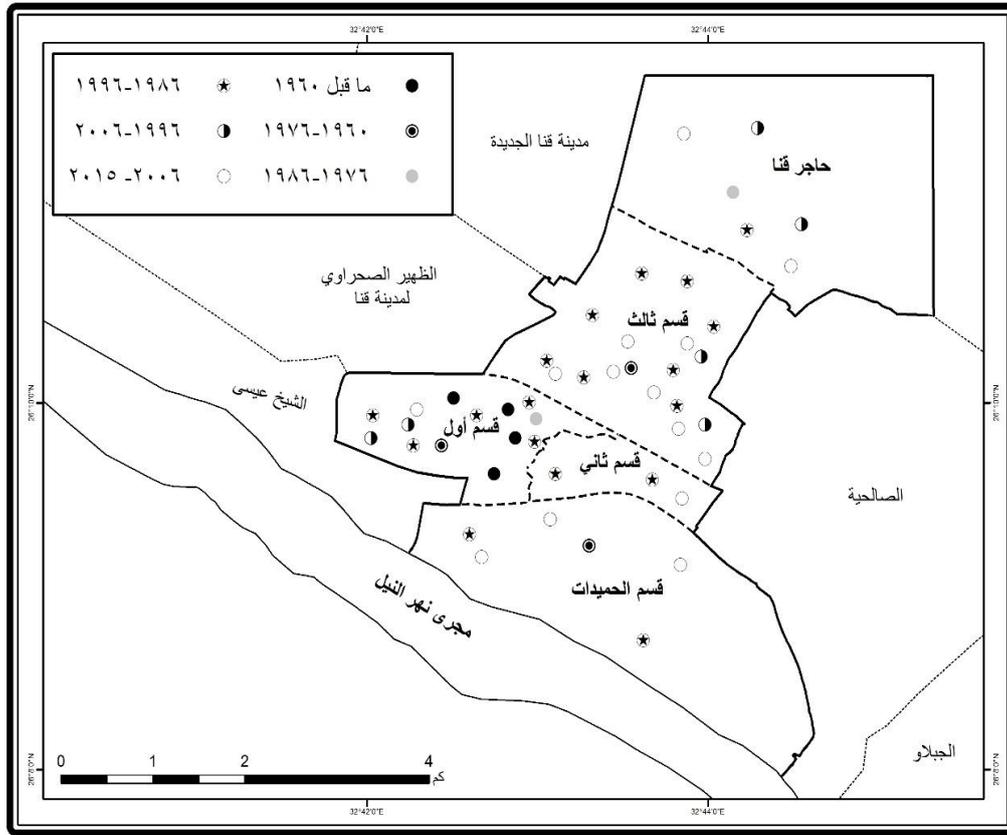
١٩٦٠، ٢٠١٥

معدل الزيادة في عدد السكان	تطور عدد السكان	معدل الزيادة في عدد المخابز	الاقسام						الفترات الزمنية		
			الجملة	الحاجر	ثالث	الحميدات	ثاني	اول	عدد المخابز	ما قبل عام ١٩٦٠	
١٠٠	٥٧٤١٧	١٠٠	٤	٠	٠	٠	٠	٠	٤	عدد المخابز	١٩٦٠
-	-	-	١٠٠	٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	%	
١٦٣.٢	٩٣٦٨٠	١٧٥	٧	٠	١	١	٠	٠	٥	عدد المخابز	-١٩٦٠ ١٩٧٦
-	-	-	١٠٠	٠	١٤	١٤	٠	٧١		%	
٢٠٨.٧	١١٩٨٤٤	٢٢٥	٩	١	١	١	٠	٠	٦	عدد المخابز	-١٩٧٦ ١٩٨٦
-	-	-	١٠٠	١١	١١	١١	٠	٦٧		%	
٢٥٦.٤	١٤٧٢٤٤	٦٥٠	٢٦	١	٩	٣	٢	١١	١١	عدد المخابز	-١٩٨٦ ١٩٩٦
-	-	-	١٠٠	٤	٣٥	١٢	٨	٤٢		%	
٣٥٩.٩	٢٠٦٦٢٣	٨٠٠	٣٢	٣	١١	٣	٢	١٣	١٣	عدد المخابز	-١٩٩٦ ٢٠٠٦
-	-	-	١٠٠	٩	٣٤	٩	٦	٤١		%	
٤٠٤.٢	٢٣٢٠٥٩	١١٥٠	٤٦	٥	١٨	٦	٣	١٤	١٤	عدد المخابز	-٢٠٠٦ ٢٠١٥
-	-	-	١٠٠	١١	٣٩	١٣	٧	٣٠		%	

المصدر : مديرية تموين قنا ، بيانات غير منشورة ٢٠١٥ .

* اضيف مخبز الصالحية إلى القسم الثالث بمنطقة الدراسة بحكم الجوار الجغرافي .

ثم شهدت الفترة (٢٠١٥ - ٢٠٠٦) طفرة أخرى قوامها ١٤ مخبزاً ، بسبب تحويل تسعة مخابز طباقية تم انشاؤها بين عامي ٢٠٠٩ ، ٢٠١٠ إلى مخابز بلدية مدعمة بموجب تطبيق منظومة الخبز الجديدة عام ٢٠١٥ . وقد اتصفت العلاقة بين تطور عدد المخابز وتطور عدد السكان بارتباط قوي جداً موجب بلغ معاملته (٠.٩٦) .



المصدر: اعتماداً على الجدول (٢)

شكل (٥) انتشار المخابز البلدية المدعومة بأقسام مدينة فنا خلال الفترة بين عامي ٢٠١٥، ١٩٦٠.

وقد صاحب زيادة أعداد المخابز انتشارها المكاني الممتد من قلب المدينة إلى أطرافها خلال الفترة ذاتها ، أي أن هناك زيادة في أعداد المخابز في منطقة قلب المدينة تزامن مع إقامة مخابز جديدة على أطرافها. فقد تركزت المخابز الأربعة التي أنشئت قبل عام ١٩٦٠ في منطقة قلب المدينة (قسم أول) على جانبي شارع الجمهورية الذي يمثل الشارع الرئيسي للمدينة آنذاك ؛حيث سهولة وصول المستهلكين الى المخابز، في حين

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

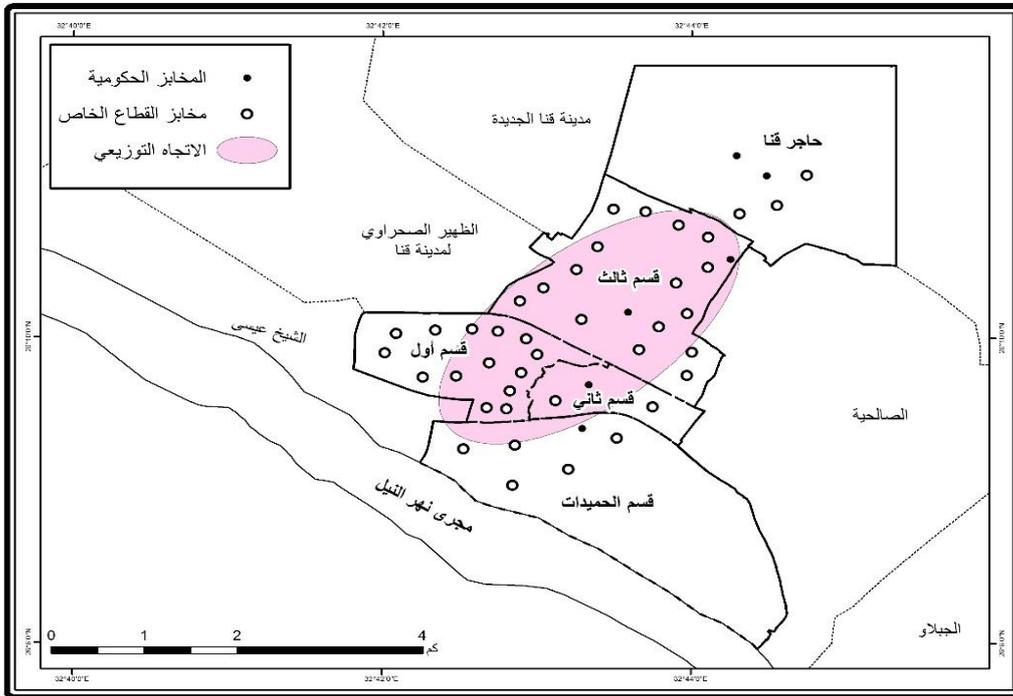
خلت باقي المناطق داخل القسم ذاته من المخابز لكونها كانت مجرد نجوع مجاورة لقلب المدينة^(٦١).

وأضيف إلى المخابز الأربعة ثلاثة مخابز أخرى؛ واحد منها بالقسم الأول بقلب المدينة والثاني على أطرافها الجنوبية بقسم الحميدات، والثالث على أطرافها الشمالية بالقسم الثالث خلال الفترة ١٩٦٠-١٩٧٦، تلاها إنشاء مخبزين أحدهما بقلب المدينة (القسم الأول) والآخر على أطرافها الشمالية ويمثلها قسم الحاجر حالياً، (الذي كان متضمناً في القسم الثالث) خلال الفترة ١٩٧٦-١٩٨٦. في حين أقيم ١٧ مخبزاً منها ٥ مخابز بقلب المدينة (قسم اول) و ٨ مخابز على أطرافها الشمالية (الثالث)، ومخبزين على أطرافها الجنوبية (الحميدات) ومثلها على أطرافها الشرقية (قسم ثان) خلال الفترة ١٩٨٦-١٩٩٦، في حين اضيف ٦ مخابز أخرى : اثنان منها بقلب المدينة (قسم أول)، ومثلها بالقسم الثالث والحاجر على أقصى أطرافها الشمالية في الفترة ١٩٩٦-٢٠٠٦، في حين تم توطين أكثر من ثلثي عدد المخابز (١٤ مخبزاً) على جميع أطراف المدينة الاربعة بواقع مخبز واحد على أطرافها الغربية (قسم أول) ومثله على أطرافها الشرقية (قسم ثاني)، وثلاثة مخابز على أطرافها الجنوبية، في حين استأثرت الأطراف الشمالية ممثلة بقسمي (الثالث والحاجر) بتسعة مخابز خلال الفترة (٢٠٠٦/٢٠١٥).

ويأخذ الانتشار الجغرافي اتجاهاً يمتد من قلب المدينة نحو شمالها الشرقي وجنوبها الغربي أكثر من الاتجاه الشرقي الغربي^(٦٢) متفقة في ذلك مع اتجاهات النمو العمراني (السكني) الشكل (٦)

(٦١) حمدي أحمد إبراهيم الديب ، مدينة قنا: دراسة في جغرافية العمران ،رسالة ماجستير ، كلية الاداب جامعة القاهرة ، الجيزة، ١٩٨٠ ، ص ١٨١.

(٦٢) تم تحديد اتجاه توزيع المخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا بتطبيق أسلوب الاتجاه التوزيعي عليها؛ حيث بلغت قيمة المسافة المعيارية في اتجاه المحور × نصف المحور الاصغر للشكل البيضاوي حوالي ٩٢٦.٦ م، للمحور الأكبر ، بزواوية ميل للمحور الاكبر عن اتجاه الشمال بنحو ٥١.٣ درجة .



المصدر: من اعداد الباحث اعتماداً على الشكل (5) باستخدام أسلوب الاتجاه التوزيعي (برنامج Arc gis9.3) (شكل ٦) الاتجاه التوزيعي للمخابز البلدي المدعومة بمدينة قنا عام ٢٠١٥ .

ويمتاز التوزيع المكاني للمخابز بمدينة قنا بالنمط المشتت ؛ فلا يخلو قسم من أقسامها الخمسة من هذه المخابز بدليل انتشار بلغ (١٠٠) ^(٦٣) كما بلغ مقياس الجار الأقرب (١.٢٧) ^(٦٤)، وذلك لحرص أصحابها على توطينها بالقرب من المستهلك ، وذلك للطلب شبه اليومي على الخُبز البلدي وعلى حالة الطازجة.

ويرتبط عدم انتظام التوزيع المكاني للمخابز بمدينة قنا بسبب تباين أعداد المستهلكين بين أقسامها الخمسة (الجدول ٣ ، الشكل ٧) ؛ فبينما يستحوذ القسم الثالث على ٣٩% من عدد المخابز فإنه يستأثر في الوقت ذاته على خمسي (٤٠%) جملة المستهلكين بالمدينة ، يليه القسم الاول بنسبة ٣٠% من عدد المخابز و ١٦% من جملة

(٦٣) دليل الانتشار = عدد الأقسام التي بها مخابز على عدد الأقسام بالمدينة في ١٠٠ ، ويتراوح قيمة الدليل بين صفر ، ١٠٠ .

(٦٤) باستخدام برنامج Arc Gis9.3

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

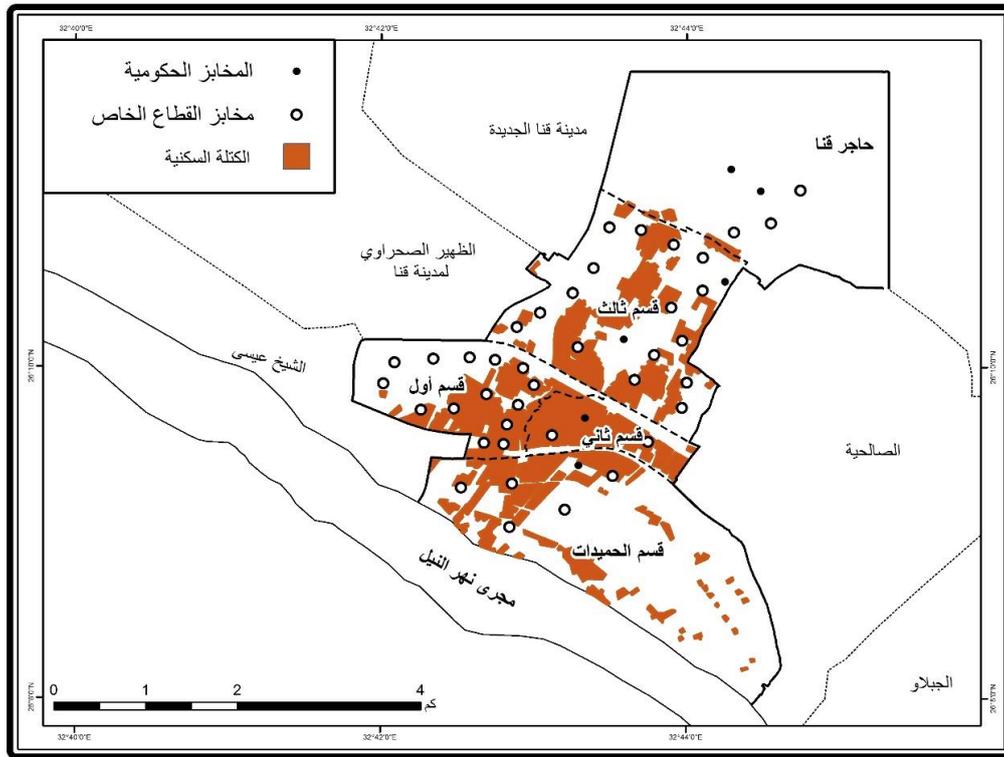
المستهلكين، ثم قسم الحميدات الذي يستحوذ على ١٣% من عدد المخابز و ٢٠% من عدد المستهلكين، بينما تصل نسبة المخابز أدناها في القسم الثاني بنسبة ٧% من عدد المخابز و ١٥% من عدد المستهلكين. بعلاقة ارتباط بلغت (٠.٧٦) لكنها أقل قوة من علاقة الارتباط بين تطور عدد المخابز وتطور عدد المستهلكين البالغة (٠.٩٦)، ويرجع السبب في ذلك لتباين متوسط حجم إنتاج المخابز من جانب، وتباين مساحة الكتلة السكنية وكثافتها السكانية وعدد المستهلكين الفعليين للخبز البلدي من جانب آخر، كما سيتضح لاحقاً.

جدول (٣) الارتباط المكاني بين توزيع المخابز ومساحة الكتلة السكنية وكثافة عدد المستهلكين

بأقسام مدينة قنا عام ٢٠١٥

البيان	الأقسام					
	الأول	الثاني	الحميدات	الثالث	الحاجر	جملة المدينة
عدد المخابز	١٤	٣	٦	١٨	٥	٤٦
%	٣٠	٧	١٣	٣٩	١١	١٠٠
عدد المستهلكين	٤٣٩٩٨	٤١٤٩٢	٥٧٠٨٦	١١١٦٦٧	٢٤٢٢٧	٢٧٨٤٧١
%	١٦	١٥	٢٠	٤٠	٩	١٠٠
متوسط ما يخدمه المخبز الواحد من المستهلكين	3143	13831	9514	6204	4845	6054
المساحة الكلية (كم ٢)	٢.٢	٠.٩٧	٥.٣	٤.١	٦.٠٦	١٨.٦٣
%	١٢	٥	٢٨	٢٢	٣٣	١٠٠
متوسط المساحة الكلية لكل مخبز (م ٢ /مخبز)	١٥٧	٣٢٣	٨٨٣	٢٢٨	١٢١٢	٤٠٥
مساحة الكتلة السكنية (كم ٢)	٠.٧٦١	٠.٦٧٤	٠.٨٩٧	١.١٢٠	٠.٠٤٢	٣.٤٩٤
%	٢٢	١٩	٢٦	٣٢	١	١٠٠
متوسط مساحة الكتلة السكنية لكل مخبز (م ٢ /مخبز)	٥٤	٢٢٥	١٥٠	٦٢	٨.٤	٧٦

المصدر: عدد المخابز عن: مديرية التموين بقنا، عدد السكان والمساحة عن: مركز المعومات ودعم اتخاذ القرار بديوان عام محافظة قنا عام ٢٠١٥.



المصدر: خريطة الكتلة السكنية من مكتب احصاء قنا، وبيانات المخابز من ادارة تموين قنا عام ٢٠١٥، وتوقيع المخابز من عمل الباحث.

شكل (٧) الارتباط المكاني بين توزيع المخابز والكتلة السكنية بمدينة قنا عام ٢٠١٥

واكدت الملاحظة المباشرة ، تتباين المسافات بين المخابز تبايناً ملحوظاً ، ففي منطقة الحصاوية جنوبي القسم الثالث يتجاور مخبزين في مسافة لا تزيد على ١٠٠ متر، بينما تربو المسافة الممتدة من هذه المنطقة وحتى منطقة العبابدة بالجنوب الشرقي للقسم على نحو ٨٠٠ متر منها. ومثلها بالاتجاه غرباً حتى منطقة سيدي عبدالرحيم. أما قسم الحاجر فيتجاور مخبزين بمنطقة مصنع الغزل وتخلو في الوقت نفسه المسافة الممتدة من هذين المخبزين ولمسافة نحو ١ الكيلو متر الواحد شرقاً حتى مخبز الخرانجي بشارع الكنوز من أي مخابز . بينما تتركز أربعة مخابز على مساحة لا تزيد على ٢٠٠ متر ٢ بالقسم الأول بقلب المنطقة القديمة ، في حين تخلو المنطقة التي تقع جنوبها (المنشية) من أي مخابز.

رابعاً: التوزيع المكاني لإنتاج الخبز واستهلاكه

يُقدر حجم إنتاج الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا واستهلاكه وفقاً لتقديرات ثلاثة: أحدها يعتمد على حصة الدقيق المخصصة للمخابز لمقابلة الطلب على جملة عدد المستهلكين بالمدينة (عدد السكان وعدد الزائرين إليها يومياً معاً) والمحدد بنحو ٣ أرغفة زنة ١٣٠ جرام/ الفرد ، والتقدير الثاني يعتمد على حصتي دقيق المخابز ودقيق المستودعات معاً لمقابلة الطلب على جملة عدد المستهلكين بالمدينة الذين يجمعون في استهلاكهم للخبز بين ناتج دقيق الحصتين معاً) والمحدد بنحو ٣ أرغفة زنة ١٣٠ جرام/ الفرد أيضاً، وذلك قبل تطبيق منظومة الخبز الجديدة ، والتقدير الثالث والاخير يعتمد على حجم الدقيق المخصص للمخابز (دون دقيق المستودعات) لمقابلة الطلب على الخبز من السكان الذين لهم الحق في الحصول على الخبز البلدي المدعوم فقط بعد استبعاد من يعتمدون على الخبز المنزلي الناتج من دقيق المستودعات وذلك على النحو التالي:

التقدير الاول: يتضح من الجدول (٤) حجم انتاج الخبز واستهلاكه وفقاً لحصة الدقيق المخصصة للمخابز لمقابلة الطلب على جميع عدد المستهلكين بالمدينة (عدد السكان وعدد الوافدين معاً) والمقدر بنحو ٣ ارغفة زنة ١٣٠ جرام/ الفرد ما يلي:

جدول (٤) التوزيع المكاني لإنتاج الخبز البلدي بمدينة قنا واستهلاكه قبل تطبيق منظومة الخبز

الجديدة عام ٢٠١٥

الاقسام	كمية دقيق المخابز بالجوال زنة ١٠٠ جم/ يومياً	حجم الانتاج بواقع ١٠٢٤ رغيف/جوال	%	تقدير عدد المستهلكين	%	تقدير حجم الانتاج المطلوب (٣ أرغفة/ الفرد/ اليوم)	%	النقص من الخبز بالرغيف (-)	%	نسبة النقص %
الأول	١٢٥.٥	١٢٨٥١٢	22	٤٣٩٩٨.٠	١٦	131994	16	-3482	٢.٦	1%
الثاني	40.5	٤١٤٧٢	7	٤١٤٩٢.٤	١٥	124477.2	15	-83005.2	٦٦.٧	33%
الحميدات	٨٠	٨١٩٢٠	14	٥٧٠٨٦.٤	٢٠	171259.2	20	-89339.2	٥٢.٢	35%
الثالث	٢٧١	٢٧٧٥٠.٤	48	111667.2	٤٠	335001.6	40	-57497.6	١٧.٢	23%
الحاجر	٥١	٥٢٢٢٤	9	٢٤٢٢٦.٨	٩	72680.4	9	-20456.4	٢٨.١	8%
الجملة	568	٥٨١٦٣٢	100	٢٧٨٤٧٠.٨	١٠٠	835412.4	100	-253780	٣٠.٤	100%

المصدر: من إعداد الباحث اعتماداً على ادارة تموين بندر قنا، بيانات غير منشورة .

يقدر حجم إنتاج الخبز البلدي المدعوم بلغ ٥٨١٦٣٢ رغيفاً/ اليوم ؛ حيث يستحوذ القسم الثالث على ما يقرب من نصفه (٤٨%) بينما يتعدى القسم الاول خُمسه (٢٢%) ، ويساهم قسم الحميدات بنحو ١٤% ، و٩% لقسم الحاجر، فيما يتذيل القسم الثاني القائمة بنسبة ٧% من حجم الانتاج . ويرجع هذا التباين في حجم الانتاج لتباين أعداد المستهلكين بنسب ٤٠% ، ١٦% ، ٢٠% ، ٩% ، ١٥% على الترتيب بقوة ارتباط قوية جداً بلغت (٠.٩٣) .

إلا أن حجم الانتاج هذا يقل عن حجم الانتاج المطلوب والبالغ ٨٣٥٤١٢.٤ رغيفاً/ اليوم بنحو الثلث (٣٠.٤%) ، وان تفاوت هذا العجز بين اقسام المدينة ليصل أعلاه في قسيمي الثاني والحميدات بنسبة الثلثين (٦٦.٧%) الى ما يربو على النصف (٥٢.٢%) على الترتيب ، بينما يصل أدناه (٢.٦%) بالقسم الاول ، الا أن هذا العجز هو عجز ظاهري ذلك أن ٤٣.٢% من حجم هؤلاء المستهلكين يعتمدون في واقع الامر على الخبز المنزلي دون الحاجة غالباً الى الخبز البلدي المنتج بالمخابز مما لايجعل هناك عجزاً حقيقياً .

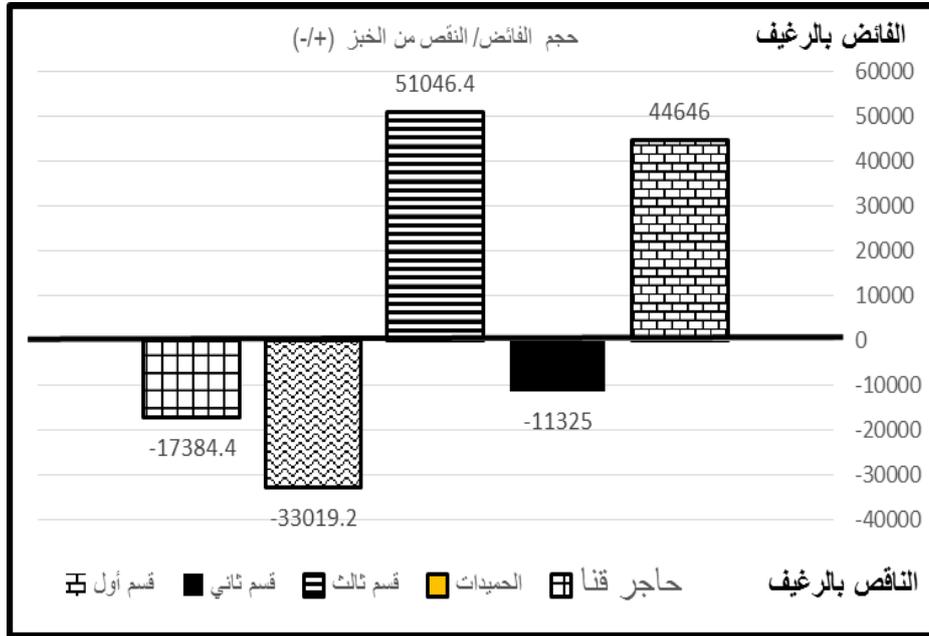
التقدير الثاني: لما كان المستهلكون يجمعون بين حصولهم على حصتهم التموينية من الدقيق لإنتاج الخبز المنزلي ،بالإضافة إلى أحقيتهم في شراء الخُبز البلدي قبل تطبيق منظومة الخُبز الجديدة ، وبحساب عدد الارغفة التي يمكن ان تنتج من حصته التموينية من الدقيق فيما لو أنتجت داخل المخابز ، فان جملة حجم الدقيق والمقدرة بنحو ٨٤٩ جوال زنة ١٠٠كجم يومياً يمكن أن تنتج 869376 رغيفاً/اليوم ؛ بحيث يمكن أن يستأثر القسم الثالث على ما يقارب من نصفه (٤٤%) . وتتقاسم الأقسام الأخرى النسبة الباقية بواقع ٢٠% للقسم الأول ، و١٦% لقسم الحميدات ، و١٤% للقسم الثاني ، بينما يتذيل قسم الحاجر القائمة بنسبة ٦% ، وهي نسب تناظر عد السكان في هذه الاقسام بقوة إرتباط قوية جداً تبلغ (٠.٩٩) . (الجدول ٥ والشكل ٨).

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

جدول (٥) التوزيع المكاني لانتاج الخُبز بمدينة قنا واستهلاكه قبل تطبيق منظومة الخُبز الجديدة

الاقسام	كمية دقيق المخازن بالجوال / يومياً	كمية دقيق المستودعات بالجوال / يومياً	حجم الدقيق بالجوال ١٠٠كجم يومياً	تقدير حجم الانتاج بالرغيف	%	تقدير عدد المستهلكين	تقدير حجم الانتاج المطلوب بالرغيف	حجم الفائض/النقص من الخبز (-/+)	حجم التسرب من الدقيق بالجوال
الأول	١٢٥.٥	٤٧	١٧٢.٥	176640	٢٠	٤٣٩٩٨.٠	١٣١٩٩٤	٤٤٦٤٦	٤٣.٦
الثاني	40.5	٧٠	110.5	113152	14	٤١٤٩٢.٤	124477.2	١١٣٢٥-	١١.١-
الحميدات	٨٠	٥٥	١٣٥	138240	١٦	٥٧٠٨٦.٤	171259.2	٣٣٠١٩.٢-	٣٢.٢-
الثالث	٢٧١	١٠٦	٣٧٧	386048	٤٤	111667.2	335001.6	٥١٠٤٦.٤	٤٩.٩
الحاجر	٥١	٣	٥٤	55296	٦	٢٤٢٢٦.٨	72680.4	١٧٢٣٨٤.٤-	١٧-
الجملة	568	٢٨١	849	869376	١٠٠	٢٧٨٤٧٠.٨	835412.4	٣٣٩٦٣.٦	٣٣.٢

- حجم الدقيق = كمية دقيق المقررات التموينية + كمية حصة دقيق المخازن
- تقدير حجم الانتاج بالرغيف = عدد الاجولة زنة ١٠٠كجم في ١٠٢٤ رغيف للجوال
- تقدير عدد المستهلكين يشمل من يستهلكون الخُبز البلدي ،والخبز المنزلي
- تقدير حجم الانتاج المطلوب بالرغيف = عدد المستهلكين في ٣ ارغفة زنة ١٣٠ جرام
- تقدير حجم الفائض بطرح حجم الاستهلاك من حجم الانتاج و تقدير حجم التسرب بالجوال بقسمة حجم الفائض على ١٠٢٤ رغيف .



شكل (٨) توزيع حجم الفائض/النقص من انتاج الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا قبل تطبيق منظومة الخبز الجديدة عام ٢٠١٥

ولما كان تقدير حجم الانتاج المطلوب من الأرغفة يبلغ 835412.4 رغيفاً (على افتراض ان ثلاثة أرغفة زنة ١٣٠ جرام يومياً كافية للفرد كما قررتها وزارة التموين قبل تطبيق منظومة الخُبز) ، فان الفائض سيبلغ ٣٣٩٦٣.٦ رغيفاً او ما يعادل نحو ٣٣.٢ جوالاً من الدقيق زنة ١٠٠ كجم في المتوسط ، وهو ما يمثل حجم الدقيق الذي كان يسرّب إلى السوق السوداء أي بواقع نحو ثلاثة أرباع الجوال (٧٢ كجم/ اليوم) لكل مخبز من مخابز المدينة البالغ عددها ٤٦ مخبزاً ، وإن تفاوت حجم المسرّب من قسم إلى آخر ؛ حيث يزيد على المتوسط العام في القسم الثالث (٤٩.٩ جوالاً/ اليوم) ، يليه القسم الأول (٤٣.٦ جوال/ اليوم) ، في حين بلغ النقص في القسم الثاني (١١.١ جوال/ اليوم)، والحاجر (١٧ جوال/ اليوم)، وقسم الحميدات (٣٢.٢ جوال/ اليوم)، على الترتيب. وهذه ظاهرة عالجتها منظومة الخُبز الجديدة بعد تطبيقها.

التقدير الثالث: عالجت منظومة الخُبز الجديدة هذا التفاوت في حجم الانتاج (زيادة ونقصاً) لعدم تناسبه مع حاجة المستهلكين، وكذلك عالجت ظاهرة تسرّب الدقيق الى السوق السوداء، وذلك من خلال تخيير المواطن بين الحصول على حصته التموينية من الدقيق ، وبين أحقيته في شراء الخُبز البلدي من المخابز ، وقد فضّل ١٢٠٣٩١ نسمة يمثلون ٤٣.٢% من جملة المستهلكين حصولهم على حصصهم التموينية بدلاً من شراء الخبز البلدي من مخابز المدينة ، خصوصاً بعد زيادته هذه الحصة من ٧ كجم إلى ١٠ كجم للفرد شهرياً لكي تكافئ ما يحصل عليه الفرد من الخبز البلدي بعد تطبيق المنظومة الجديدة. مما أدى إلى قلة الطلب على الخُبز البلدي؛ ليلبغ عدد المستهلكين للخبز البلدي نحو ١٥٨٠٨٠ نسمة تمثل ٥٦.٨% من جملة المستهلكين قبل تطبيق منظومة الخبز في إبريل عام ٢٠١٥.

وبناءً على تقدير العدد الفعلي للمستهلكين تم تقدير عدد الارغفة المطلوبة فعلياً بنحو ٧٩٠٣٩٩ رغيفاً على أساس أن الفرد يكفيه ٥ أرغفة زنة ١١٠ جرام يومياً وذلك وفق منظومة الخُبز الجديدة على النحو الموضح (الجدول 6 والشكل 9) . مع تباين هذا الانتاج من قسم إلى آخر حسب عدد السكان ليصل أعلاه في القسم الثالث (٤٢%) ، يليه قسم الحميدات (٢١%) ، ثم القسمين الاول والحاجر (١٥%) لكلٍ وأخيراً القسم

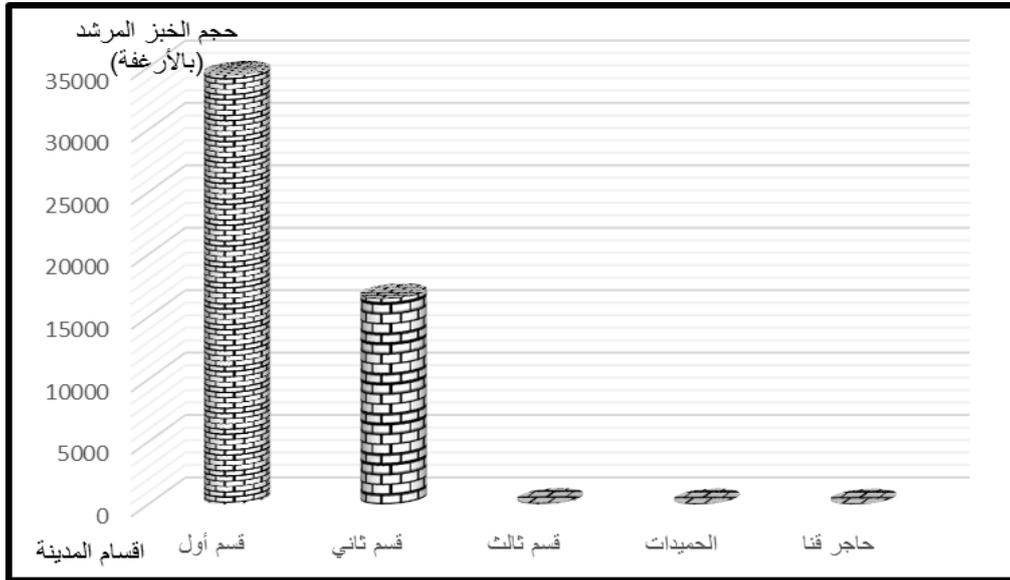
التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

الثاني (٧%) بمعامل الارتباط بلغت قيمته (١٠٠%) ؛ ذلك أن حجم الاستهلاك يتناسب مع العدد الفعلي للمستهلكين، وهو ما يعني تحقق العدالة المكانية في توزيع انتاج الخُبز على مستهلكيه بأقسام مدينة قنا، والقضاء على ظاهرة تسرب الدقيق الى السوق السوداء.

جدول (٦) التوزيع المكاني لانتاج الخُبز بمدينة قنا واستهلاكه بعد تطبيق منظومة الخُبز الجديدة

الاقسام	عدد المستهلكين *	تقدير عدد الارغفة المطلوبة	%	تقدير كمية الدقيق المطلوبة بالجوال ١٠٠كجم/يوم	%	تقدير حجم الإستهلاك الفعلي بالرغيف	%	تقدير كمية الدقيق المستهلكة بالفعل بالجوال ١٠٠كجم/ اليوم	حجم الترشيد بالرغيف	حجم الوفر في الدقيق بالجوال ١٠٠كجم
الأول	٢٣٦٥٢	118260	١٥	٩٧.٧	١٥	٨٣٨٤٦	١٥	٦٩.٣	34414	٢٨.٤
الثاني	١١٣٦٤.٤	5682٢	٧	٤٧	٧	٤٠٢٨٧	٧	٣٣.٣	١٦٥٣٥	١٣.٧
الحميدات	٣٣٦٧٦.٤	16838٢	٢١	١٣٩.٢	٢١	١١٩٣٨٣	٢١	٩٨.٧	٤٨٩٩٩	٤٠.٥
الثالث	٦٦٢٦٠.٢	33130١	٤٢	٢٧٣.٨	٤٢	٢٣٤٨٩٢	٤٢	١٩٤.١	٩٦٤٠٩	٧٩.٧
الحاجر	٢٣١٢٦.٨	١١٥٦٣٤	١٥	٩٥.٦	١٥	٨١٩٨٥	١٥	٦٧.٨	٣٣٦٤٩	٢٧.٨
الجملة	١٥٨٠٧٩.٨	٧٩٠٣٩٩	١٠٠	٦٥٣.٢	١٠٠	٥٦٠٣٩٣	١٠٠	٤٦٣.٢	٢٣٠٠٠٦	١٩٠

- تقدير عدد المستهلكين للخبز البلدي = ٥٦.٨% من جملة عدد المستهلكين بالمدينة .
- تقدير عدد الارغفة المطلوبة=عدد المستهلكين للخبز البلدي في ٥ أرغفة زنة ١١٠ جرام
- تقدير كمية الدقيق المطلوبة بالجوال زنة ١٠٠ كجم = حاصل قسمة حجم الإنتاج على ١٢١٠ رغيف للجوال.
- حجم الإستهلاك الفعلي بالرغيف = ٧٠.٩% من حجم الانتاج.
- تقدير كمية الدقيق المستهلكة بالفعل = ٧٠.٩% من حجم الاستهلاك
- حجم الترشيد = حاصل طرح حجم الانتاج من حجم الاستهلاك
- حجم الوفر من الدقيق = حاصل قسمة حجم الترشيد من الارغفة على ١٢١٠ رغيف



المصدر: الجدول (١٦)

شكل (٩) تقدير حجم الترشيد في استهلاك الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنابعد تطبيق المنظومة الجديدة

إلا أنه اتضح من الدراسة الميدانية واللقاء مع بعض مستهلكي للخبز بالمدينة أن الكمية المقررة من الخُبز وبالبالغة خمسة أرغفة زنة ١١٠ جرام للرغيف أي ٥٥٠ جرام يومياً تزيد على حاجة الفرد لذا لا يستهلكها كاملة . ولما كانت الكمية المقررة قبل تطبيق المنظومة وبالبالغة ثلاثة أرغفة زنة ١٣٠ جرام للرغيف أي ٣٩٠ جرام كافية لحاجة المستهلك بنسبة ٧٠.٩% ، لذا فإن كمية الانتاج الفعلية المطلوبة ينبغي أن تكون أقل من الحصص المقررة للفرد بموجب المنظومة الجديدة ، وعلى هذا فان الحاجة الفعلية للانتاج يجب أن تقف عند ٥٦٠٣٩٣ رغيفاً/ اليوم وهي متساوي في الوقت ذاته حجم الاستهلاك الفعلي، بما يعني ترشيد استهلاك الخبز بمقدار نحو ٢٣٠٠٠٦ رغيفاً وهو ما يعادل ١٩٠ جوالاً زنة ١٠٠ كجم . وهو ما يعني ترشيد استهلاك الدقيق من ٥٦٨ جوال قبل تطبيق منظومة الخُبز الجديدة إلى ١٩٠ جوالاً بعدها، أي بنحو الثلث (٣٣.٥%) ، وهذه الكمية المرشدة - وإن حققت وقرأ في الدقيق - إلا أنها في الوقت ذاته شكّلت خسارة لأصحاب المخابز البلدية بمدينة قنابعد نتيجة أن المخابز تعمل بنحو ثلثي طاقتها الانتاجية بعد تطبيق منظومة الخبز الجديدة.

خامساً: خصائص المخابز البلدية المدعومة

يمكن التعرف على الخصائص المكانية للمخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا بتحليل خصائص عناصرها ، المتمثلة في نمط إدارتها ،موضعها،مستوى تقنياتها، عمالتها، نوع رغيف الخبز ، وحجم انتاجه وجودته ، وذلك على النحو التالي :

١- نمط الإدارة: يستحوذ القطاع الخاص على أربعين مخبزاً يمثلون ٨٧ %، في حين يسهم القطاع الحكومي بستة مخابز تمثل ١٣% من عدد المخابز البلدية المدعومة بالمدينة عام ٢٠١٥.^(١٥) ورغم تباين عدد المخابز بهذين القطاعين،فإنهما يتقاسما كمية الدقيق المستخدمة مناصفة (٥٠.٦ %، و٤٩.٤ %) تقريباً، ويرجع ذلك إلى ارتفاع حصة الدقيق المخصصة للمخابز الحكومية على نظيرتها من المخابز الخاصة قبل تطبيق منظومة الخبز، ثم تقلصت كمية الدقيق المصنعة لكلا القطاعين بعد تطبيقها، (الجدول 7 والشكل 10).

جدول (٧) التوزيع الجغرافي للمخابز البلدية و انتاجها بمدينة قنا حسب نمط ادارتها عام ٢٠١٥

القسم		الاول	الثاني	الحميدات	الثالث	الحاجر	الجملة	%
مخابز القطاع الخاص	العدد	١٤	٢	٥	١٦	٣	٤٠	٨٧
	كمية الدقيق بالجوال	١٢٥.٥	١٧	٢٧.٥	١٠٢.٥	١٥	٢٨٧.٥	٥٠.٦
المخابز الحكومية	العدد	٠	١	١	٢	٢	٦	١٣
	كمية الدقيق بالجوال	٠	٢٣.٥	٥٢.٥	١٦٨.٥	٣٦	٢٨٠.٥	٤٩.٤
الجملة	العدد	١٤	٣	٦	١٨	٥	٤٦	١٠٠
	كمية الدقيق بالجوال	١٢٥.٥	٤٠.٥	٨٠	٢٧١	٥١	٥٦٨	١٠٠

حيث يتضح أنه لا يخلو قسم من أقسام المدينة من كل النوعين من المخابز، باستثناء القسم الاول الذي تقتصر فيه المخابز على القطاع الخاص دون الحكومي، لذا فإن كمية الدقيق تصل أعلاها (١٢٥.٥ جوالاً) في مخابز القطاع الخاص بالقسم الاول ، في حين تصل كمية الدقيق إلى أعلاها(١٦٨.٥ جوالاً) في مخابز القطاع الحكومي بالقسم الثالث لوقوع مجمع مخابز الصالحية به، الذي يستحوذ على أكبر كمية للدقيق بين مخابز المدينة.

^(١٥) يتبع المخابز الحكومية خمسة منها مجلس محلي مدينة قنا ،ومخبز واحد يتبع شركة مطاحن مصر العليا.

وجميع أصحاب المخابز من الذكور، على الرغم أن الدراسة الميدانية سجلت نحو ٣٧ % من المخابز تحمل أسماء سيدات هن بمثابة زوجات أصحابها؛ الذين يُمتنع عليهم تسجيل مخابزهم بأسمائهم نظراً لالتحاقهم بالاعمال الحكومية.

وتتراوح الفئة العمرية لنحو ٧٤% من أصحاب المخابز بمدينة قنا بين ٤٥،٦٠ عاماً؛ وهي الفئة التي تجمع بين ميزتي الخبرة والنشاط الحركي؛ فهم يقوموا بدور البائع غالباً لترشيد التكاليف ومتابعة سير العمل اليومي عن كثب؛ خاصة أن ٦٣% منهم ليس لديهم مهنة أخرى. وتمثل نسبة الحاصلين منهم على تعليم متوسط ودون المتوسط نحو ٩٧%، ويمثل الحاصلون على تعليم عالٍ نحو ٣%.

وقد سجلت الدراسة الميدانية اتصاف هذه المخابز بطابعها العائلي؛ حيث تتوارثها بعض العائلات وتقوم على إدارتها، ومن أشهرها عائلة (الوش) وتملك وتدير خمسة مخابز، عائلة (عمروس) تمتلك وتدير مخبزين، ومثلهما لعائلات (شعبان)، و(مبارك) و(العشري).

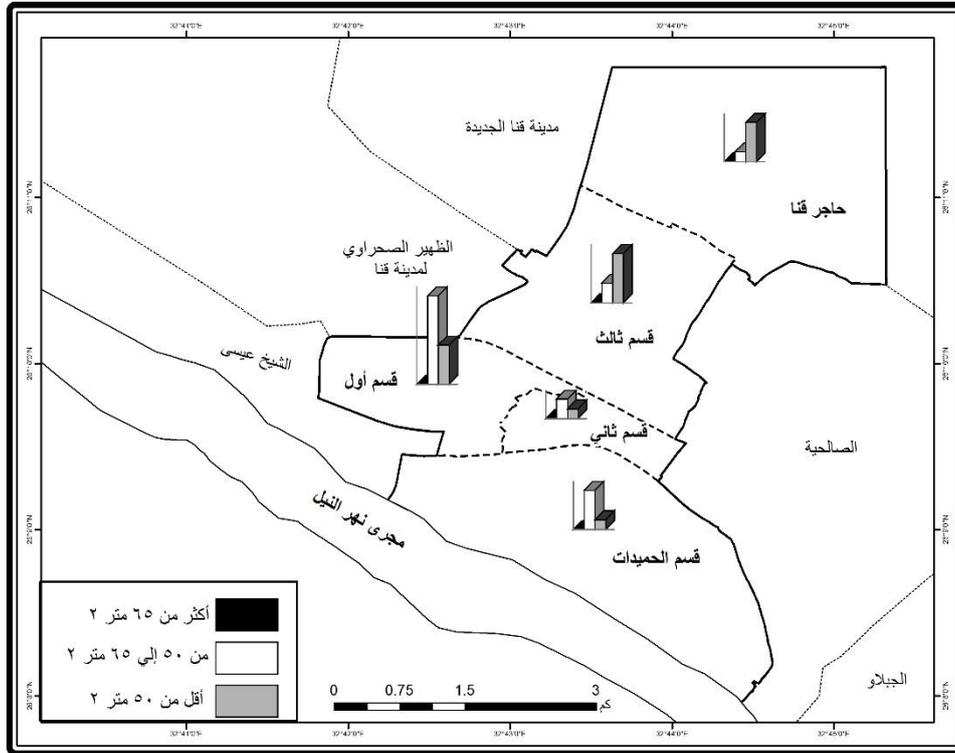
٢- مواضع المخابز: تتصف المخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا بضيق مساحتها لوجودها داخل الكتلة السكنية للمدينة وتأثرها بعامل الاقتصاد الحضري، ولعدم حاجتها إلى مخازن كبيرة للدقيق كباقي الصناعات الغذائية الأخرى؛ حيث يصنع الدقيق أولاً بأول^(٦٦) وعلى هذا تبلغ نسبة عدد المخابز الأقل من ٢م٦٥ (وهي دون الحد الأدنى لشرط إقامة المخبز) نحو ثلثي (٦١%) عددها (الجدول ٨ والشكل 11). وتصل هذه النسبة أعلاها في قسمي الحاجر والثالث (٨٤%، ٨١%) على الترتيب للسمة العشوائية لكلاهما السكنية، في حين تبلغ أدناها في قسم الحميدات (٣٤%) لاتساع مساحة الاراضي الفضاء على أطرافها الجنوبية التي تسمح بالبناء عليها وفق الشروط اللازمة. وتتطبق شروط المساحة على ٣٩% من عدد مخابز المدينة، و تلتزم ثلثي (٦٦%) مخابز قسم الحميدات بشرط المساحة للأسباب سالفه الذكر.

(٦٦) محمد محمود إبراهيم الديب، الصناعات الغذائية، مرجع سابق، ص ٩٨١.

جدول (٨) التوزيع المكاني للمخازن البلدية المدعومة بمدينة قنا حسب فئات المساحة عام ٢٠١٥

البيان	الأول	الثاني	الحميدات	الثالث	الحاجر	الجملة	%
أقل من ٢م٥٠	٦	١	١	٤	١	١٣	٢٨
%	٣٢	٢٥	١٧	٣٦	١٧	٢٨	-
من ٢م٦٥-٥٠	٤	١	١	٥	٤	١٥	٣٣
%	٢١	٢٥	١٧	٤٥	٦٧	٣٣	-
أقل من ٢م٦٥	٥٣	٥٠	٣٤	٨١	٨٤	٦١	٦١
٢م٦٥ فأكثر	٩	٢	٤	٢	١	١٨	٣٩
%	٤٧	٥٠	٦٦	١٩	١٦	٣٩	-
الجملة	١٩	٤	٦	١١	٦	٤٦	١٠٠
%	٤١	٩	١٣	٢٤	١٣	١٠٠	-

المصدر: نتائج الدراسة الميدانية



المصدر: اعتماداً على الجدول (٤).

شكل (١١) التوزيع النسبي للمخازن البلدية المدعومة بمدينة قنا حسب فئات مساحتها عام ٢٠١٥

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

، يليه القسمين الثاني والأول (٥٠% ، ٤٧%) على الترتيب، رغما أنهما يشغلان منطقة قلب المدينة ذات سعر الأرض المرتفع، إلا أن اتساع مجالهما الأرضي شرقي المدينة وغربها ساعدا على الالتزام بشرط المساحة. وعلى الرغم من أن قسمي الحاجر والثالث يقعان على الأطراف الشمالية الشرقية للمدينة؛ حيث اتساع مساحة الأراضي الفضاء فإن أصحاب المخابز أقل التزاماً بشرط الحد الأدنى للمساحة؛ حيث تراوحت نسبة المخابز بين ١٦-١٩% من عدد المخابز بهما على الترتيب، وربما يرجع ذلك إلى ارتفاع نسبة مساحة المناطق العشوائية، بالإضافة إلى شبهة الوساطات والاستثناءات في تمرير الموافقات لإقامة هذه المخابز بالمخالفة للضوابط المعمول بها.

ولا تعمل نحو ثلثا (٦٥%) مخابز المدينة في مبانٍ متخصصة بل ملحقة بوحدات سكنية، حيث تصل هذه النسبة أعلاها في القسم الأول بقلب المدينة (٤٣%)، يليها القسم الثالث (٢٣%)، لزيادة أعداد المساكن العشوائية بها، في حين تقل هذه النسبة في قسم الحميدات (١٧%)، لتصل إلى أدناها في القسم الثاني (٧%) لطبيعتها المخططة.^(١٧) ولا يقتصر ارتفاع نسبة المخابز الملحقة بوحدات سكنية، بل بارتفاع طوابقها؛ حيث تلتحق ٨٧% من المخابز بوحدات سكنية متعددة الطوابق، ١٣% من المخابز تلتحق بوحدات سكنية ذات طابق واحد، وهو ما يضاعف من حجم السكان المتأثرين بالتلوث (الجدول ٩) .

جدول (٩) التوزيع المكاني للمخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا حسب ارتباطها بالكتلة السكنية عام

٢٠١٥

البيان	الأول	الثاني	الحميدات	الثالث	الحاجر	الجملة	%
منفرد	٦	٣	٠	٤	٣	١٦	٣٥
%	٣٨	١٩	٠	٢٥	١٩	١٠٠	-
ملحق	١٣	٢	٥	٧	٣	٣٠	٦٥%
%	٤٣	٧	١٧	٢٣	١٠	١٠٠	-
جملة	١٩	٥	٥	١١	٦	٤٦	١٠٠

المصدر: نتائج الدراسة الميدانية

^(١٧) الهيئة العاملة للتخطيط العمراني، مشروع المخطط الإستراتيجي لمدينة قنا، مصدر سابق، ص ٧١ .

ويشرف نحو ثلاثة أرباع أعداد المخابز (٧٢%) على شارع واحد ، في حين يطل خُمسها (٢٠%) على شارعين ، ونحو عُشرها (٩%) على ثلاثة شوارع (الجدول 10) وهو ما يعني أن أغلب المخابز محاطة بكتلة سكنية من ثلاثة اتجاهات ، بما يضاعف من الأثر السلبي للتلوث الهوائي على قاطنيها ، مع تكديس المستهلكين أمام المخابز. وتزداد أعداد المخابز المطلة على واجهة واحدة في القسم الأول بقلب المدينة (١٨ مخبزاً) بحكم اقتصاد المكان، وبالقسم الثالث (٨ مخابز) لارتفاع نسبة مساحة المناطق العشوائية غير المخططة على عكس القسمين (الثاني والحاجر) المخططين. جدول (١٠) التوزيع المكاني للمخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا حسب عدد واجهات الشوارع عام

٢٠١٥

البيان	الأول	الثاني	الحميدات	الثالث	الحاجر	الجملة	%
واجهة واحدة	١٨	١	٣	٨	٣	٣٣	٧٢
واجهتين اثنتين	٠	٣	٠	٣	٣	٩	٢٠
ثلاثة واجهات	١	١	١	١	٠	٤	٩
جملة	١٩	٥	٤	١٢	٦	٤٦	١٠٠

المصدر: نتائج الدراسة الميدانية

وعلى الرغم من اتساع عرض الشوارع التي تشرف عليها مخابز المدينة القادرة على استيعاب أكبر عددٍ من جمهور المستهلكين و انسيابية حركة المرور، وقلة الزحام أمام المخابز ؛ فإن اصحاب المخابز يفضلون غالباً إقامة مخبزهم داخل الكتلة السكنية؛ رغم ضيق اتساع شوارعها ، لرخص سعر الأرض بها ، كما يفضلون القرب من المستهلكين بما يضمن سرعة تصريف منتجهم، ومن ثم زيادة حجم إنتاجهم، دون النظر لميزة اتساع الشارع؛ حيث أوضحت الدراسة الميدانية أن هناك علاقة عكسية بين نسبة عدد المخابز واتساع الشوارع المطلة عليها (الجدول ١١) ؛ حيث تطل نحو عُشر (٩%) المخابز على شوارع لايتجاوز اتساعها أربعة أمتار وهي الشوارع المرتبطة بالمناطق العشوائية خاصة بأقسام: الثالث ،الحميدات، والأول، لتضمنها نجوع ريفية الطابع على أطرافها ، بينما تطل حوالي نصفها (٤٨%) على شوارع اتساعها ٦ أمتار ، في حين تطل خُمسها (٢٠%) على شوارع اتساعها ٨ أمتار ؛ أي ان أكثر من ثلاثة أرباع المخابز

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

(٧٧%) تطل على شوارع محلية داخل الكتلة السكنية ، بينما تطل نحو ١٧% من المخابز على شوارع يبلغ اتساعها ١٦ متراً ، ونحو ٧% من المخابز على شوارع اتساعها ٣٢ متراً ؛ ويمثلان الشوارع الرئيسية بالمدينة.

جدول (١١) التوزيع المكاني للمخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا حسب اتساع الشوارع عام ٢٠١٥

البيان	الأول	الثاني	الحميدات	الثالث	الحاجر	الجملة	%
م٤	١	٠	١	٢	٠	٤	٩
م٦	١٢	١	٢	٥	٢	٢٢	٤٨
م٨	٤	١	٢	١	١	٩	٢٠
م١٦	٠	١	٠	٥	٢	٨	١٧
م٣٢	٠	١	٠	١	١	٣	٧
جملة	١٧	٤	٥	١٤	٦	٤٦	١٠٠

المصدر: نتائج الدراسة الميدانية

٣- المستوى التقني: تعمل جميع المخابز البلدية بمدينة قنا بمستوى تقني نصف آلي وعددها ٤٥ مخبزاً بنسبة ٩٧.٨% من جملتها إلا أنها تستهلك نحو ثلاثة أرباع (٧٤.٧%) حصص الدقيق، في حين يسهم المخبز الآلي وحده في تصنيع حصة دقيق تبلغ ١٤٣.٥ جوال وهو ما تربو على رُبع (٢٥.٣%) حصة دقيق المخابز بالمدينة البالغة ٥٦٨ جوالاً عام ٢٠١٥.

٤- العمالة: يفد عمال صناعة الخُبز البلدي المدعوم من قريتي دندرة والترامسة اللتان تقعان ازاء مدينة قنا على الجانب الأيسر لمجرى نهر النيل ، ويقطعون رحلة عمل يومية لمسافة زمنية يتراوح بين ثلث الساعة ونصفها في الذهاب ومثلها في العودة، مستخدمين في ذلك الدراجات البخارية، أو سيارات الأجرة. وجميع العمال من الذكور نظراً لطبيعة العمل الشاقة والتعامل المباشر مع جمهور المستهلكين، وتتراوح أعمارهم بين ٣٠-٤٥ سنة ، وهي فترة عمرية تجمع بين ميزتي النشاط الحركي والخبرة على السواء ، وقد اكتسبوا هذه الخبرة بالتوارث العائلي (التقليدية التاريخية) . وجميعهم على مستوى تعليمي متوسط أو مادونه، ويعمل نحو ٧٠% منهم كعمالة مؤقتة (غير مثبتة)، ويعاملون هؤلاء معاملة مالية مثل نظرائهم من العمالة الدائمة (المثبتة) إلا أنهم غير مؤمن عليهم، وهي نسبة لاتعكس وضع المشتغلين بالمدينة وفقاً لطبيعة العمل ؛ حيث

تصل نسبة العاملين الدائمين بالمدينة ٧٥.٥%، و ١١.٥% مؤقتين^(٦٨) ، وهذا وضع كاشف عن حالة عدم إستقرار العمالة بالمخايز.

ويتباين توزيع المخايز حسب فئات عدد العمالة (الجدول ١٢ والشكل ١٢)؛ حيث تصل أعداد المخايز التي تعمل بأقل من ٦ عمال / اليوم إلى ٤٠ مخبز بنسبة ٨٧%، تمثل مخايز القطاع الخاص، وتستوعب ٢٢٠ عاملاً بنسبة ٦٩.٢% من عدد العمال البالغ عددها ٣١٨ عاملاً، والذين يمكنهم القيام بتصنيع ٢٨٧.٥ جوالاً/ اليوم بنسبة ٥٢%، جدول (١٢) التوزيع المكاني للمخايز البلدية المدعومة بمدينة قنا وإنتاجها حسب حجم عمالتها

بمدينة قنا عام ٢٠١٥

متوسط الإنتاج (جوال/ العامل)	%	الجملة	الحجر	الثالث	الحميدات	الثاني	الأول	عدد المخايز	فئة العمالة
1.3	87	40	3	16	5	2	14	عدد المخايز	أقل من ٦ عمال/ للمخبز
	52	287.5	15	102.5	27.5	17	١٢٥.٥	حصة الدقيق	
	٦٩.٢	2٢0	35	80	25	10	70	عدد العمالة	
1.3	9	4	2	1	0	1	0	عدد المخايز	٦- لأقل من ١٢
	12	64.5	16	25	0	23.5	0	حصة الدقيق	
	15.1	48	24	12	0	12	0	عدد العمالة	
7.2	2	1	0	1	0	0	0	عدد المخايز	من ١٢ لأقل من ٢٠
	26	143.5	0	143.5	0	0	0	حصة الدقيق	
	٦.٣	20	0	20	0	0	0	عدد العمالة	
1.8	2	1	0	0	1	0	0	عدد المخايز	أكثر من ٢٠ عامل/ مخبز
	10	52.5	0	0	52.5	0	0	حصة الدقيق	
	٩.٤	٣0	0	0	30	0	0	عدد العمالة	
1.8	100	46	5	18	6	3	14	عدد المخايز	الجملة
	100	5٦8	٥1	271	80	40.5	125.5	حصة الدقيق	
	100	٣١٨	59	112	55	22	70	عدد العمالة	

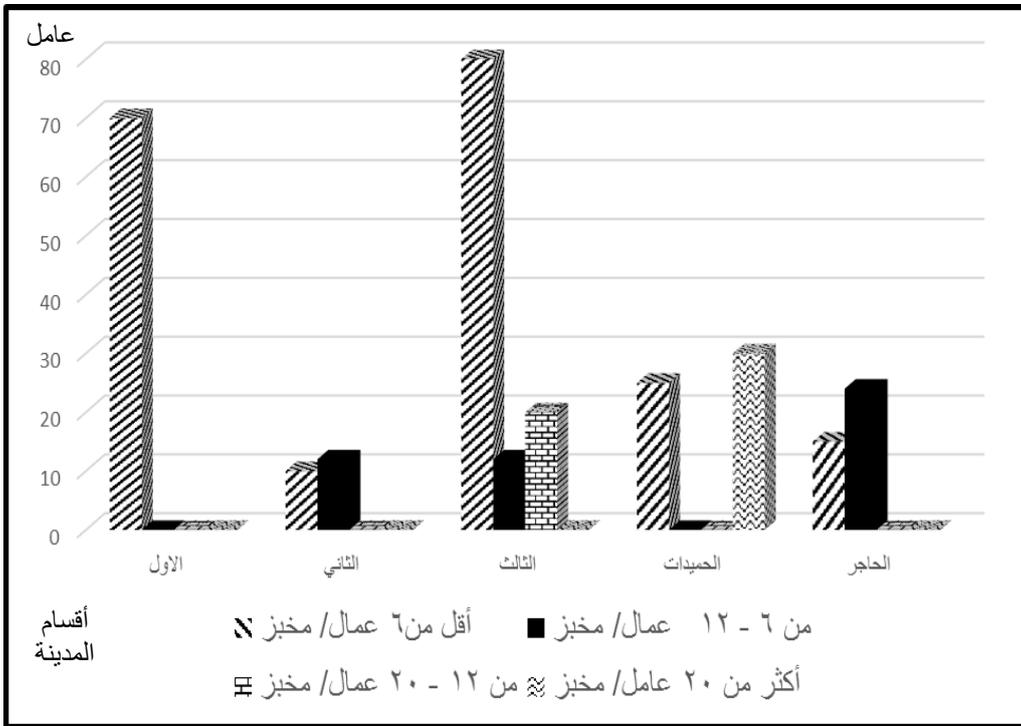
المصدر: نتائج الدراسة الميدانية .

(٦٨) الهيئة العاملة للتخطيط العمراني ، مشروع المخطط الإستراتيجي لمدينة قنا ، مصدر سابق، ص ١٣٤.

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

في حين يصل عدد المخابز الذي يتراوح عدد العاملين بها ما بين ٦-١٢ عاملاً/ اليوم أربعة مخابز بنسبة ٩% من عدد المخابز وتستوعب نحو ٤٨ عاملاً تمثل 15.1% من عدد العمال، يعملوا على تصنيع ٦٤.٥ جوالاً/ اليوم بنسبة ١٢%، وتمثلها أربعة مخابز حكومية هي: مدينة العمال، مساكن عثمان، المطاحن، وجامعة جنوب الوادي.

بينما يصل عدد المخابز التي يتراوح عدد العاملين بها ما بين ١٢-٢٠ عاملاً/ اليوم مخبز واحد (مخبز الصالحية) بنسبة ٢% من عدد المخابز وتستوعب ٢٠ عاملاً بنسبة ٦.٣% من عدد العمال ويعملوا على تصنيع ١٤٣.٥ جوالاً/ اليوم بنسبة ٢٦% .



شكل (١٢) توزيع المخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا حسب فئات حجم عمالتها بمدينة قنا عام

٢٠١٥

بينما يصل عدد المخابز التي يزيد عدد عمالها على ٢٠ عاملاً/ اليوم مخبزاً واحداً (المخبز المحسن بقسم الحميدات) بنسبة ٢% من عدد المخابز وتستوعب ٣٠ عاملاً بنسبة ٩.٤% من عدد العمال ويعملوا على تصنيع ٥٢.٥ جوالاً/ اليوم بنسبة ١٠% من جملة حصة الدقيق. وهذا يعني أن هناك تفاوتاً في متوسط ما يصنعه العامل الواحد في كل فئة من الفئات الأربع، فيصل هذا المتوسط أعلاه (٧.٢ جوالاً/ العامل في الفئة

(١٢-٢٠ عامل) التي يمثلها مخبز الصالحية الأكبر في حصته من الدقيق، والأعلى في مستواه التقني الذي يعمل به ؛ وهو المخبز الآلي الوحيد بالمدينة. يليه الفئة (أكثر من ٢٠ عاملاً/المخبز) بمتوسط ١.٨ جوالاً/العامل ويمثله المخبز المحسن الذي يعمل بحصة دقيق عالية ولكن بمستوى تقني أقل (نصف آلي)، في حين تدنو مخابز الفئات الأخرى دون المتوسط العام للمخابز البالغ (١.٨ جوال/العامل)، لانها مخابز جمعت بين قلة حصة الدقيق بها، وضعف المستوى التقني الذي تعمل به.

وكانت المخابز الحكومية تعمل على فترتين قبل تطبيق منظومة الخبز، إلا أن جميع المخابز تعمل على فترة واحدة لمدة ٦ ساعات تمتد من الساعة السابعة صباحاً الى الواحدة ظهراً يومياً بعد تطبيق منظومة الخبز الجديدة.

ويمكن للعامل الواحد أن ينتج ١٠٢٤ رغيفاً من جوال الدقيق زنة ١٠٠ كجم كل نصف ساعة ؛ أي أن المخبز الواحد يمكن أن ينتج ١٢٢٨٨ رغيفاً من كمية من الدقيق تبلغ ١.٢ طن/ الفترة الواحدة ، وهي انتاجية تزيد قليلاً على الحد الأدنى للتشغيل الاقتصادي للمخبز الواحد والبالغ ١ طن.

ويحصل الفران والعجان والقطّاع بحكم طبيعة عملهم الفنية على أجورهم وفقاً لحجم إنتاجيتهم، بواقع خمسة جنيهات لتصنيع جوال الدقيق زنة ١٠٠ كجم/العامل. وعلى أساس أن متوسط انتاج المخبز الواحد في مدينة قنا يبلغ ١.٣ طن/ اليوم فإن العامل يحصل على ٥٦.٥ جنيهاً يومياً ، في حين يصل أجر الطاولجي والسلجي والبائع إلى أقل من النصف (٢٥ جنيه/ اليوم) لكل واحد منهم كأجر ثابت يومي. وتعد هذه الأجور متدنية؛ حيث تمثل نحو ثلث نظيرتها في مخابز مدينة الغردقة القريبة من منطقة الدراسة بسبب ارتفاع المستوى الاقتصادي لسكانها مقارنة بسكان مدينة قنا.^(٦٩)

٥- نوع رغيف الخبز: تنتج جميع المخابز البلدية بمدينة قنا الخبز (المرغوف على رده) ماعدا مخبزا الصالحية وعمروس اللذان ينتجا الخبز (المرغوف على دقيق) بنسبة

(٦٩) يحصل العجان والقطّاع والخباز بمدينة الغردقة على ١٦ جنية للجوال زنة ١٠٠ كجم ، ، في حين يحصل السلجي والطاولجي والخداع على ٨ جنيهات ، اما البائع فيحصل على ٤ جنيهات للجوال ١٠٠ كجم - مصدر البيان : مقابلة شخصية مع أحد أصحاب مخبز بمدينة الغردقة .

التحليل المكانى لصناعة الخبز البلدى المدعوم فى مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

٢٩.٧% من جملة حصص دقيق المخابز البلدية بمدينة قنا البالغة ٥٦٨ جوالاً عام ٢٠١٥.

٦- الطاقة الإنتاجية : تعد الطاقة الإنتاجية للمخابز من المؤشرات على كفاءة تشغيلها فكلما زاد حجم الانتاج انخفضت تكلفة التشغيل^(٧٠) . وتمتاز المخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا بأنها تعمل بمتوسط ١٢.٣ جوالاً/المخبز / اليوم ، أي بكفاءة تشغيلية تزيد قليلاً على الحد الأدنى من التشغيل الاقتصادي والمقدر بعشرة جوالات من الدقيق زنة ١٠٠ كجم/ اليوم ، وإن تفاوت حجم الإنتاج بين مخابزها ؛ حيث يعمل ٣٢ مخبزاً بنسبة ٧٠% دون مستوى التشغيل الاقتصادي وتنتج ١٨٢.٥ جوالاً ، وهو ما يكون ثلث (٣٢%) من حجم حصة الدقيق بمتوسط إنتاج ٥.٧ جوال/المخبز ، في حين تعمل ٨ مخابز بنسبة ١٧% منها بمستوى تشغيل اقتصادي متوسط، وتنتج ١٧% من حجم حصة الدقيق بمتوسط إنتاج ١٢ جوال/المخبز ، بينما تعمل ٦ مخابز بنسبة ١٣% تمثل مستوى تشغيل اقتصادي عال؛ حيث تنتج أكثر من نصف (٥١%) حصة الدقيق بمتوسط ٤٨.٣ جوال /المخبز من جملة حصة دقيق المخابز البالغة ٥٦٨ جوالاً عام ٢٠١٥ (الجدولين ١٣، ١٤، الشكل ١٣)

وقد تأثرت الكفاءة التشغيلية للمخابز بمدينة قنا سلباً بعد تطبيق منظومة الخبز الجديدة حيث تقلصت كمية الدقيق المخصصة للمخابز قد من ٥٦٨ جوالاً/اليوم الى ٥٣٢ جوالاً/اليوم، مما أدى إلى تقلص متوسط حجم إنتاج المخبز من ١٢.٣ جوالاً/اليوم الى ١١.٦ جوالاً/اليوم. أي إلى دون الحد الأدنى من مستوى التشغيل الاقتصادي البالغ ١٢ جوالاً/المخبز/اليوم. مما أدى إلى زيادة عدد المخابز التي تعمل دون مستوى التشغيل الاقتصادي إلى ٣٣ مخبزاً تمثل 71.7% من جملة أعداد المخابز بينما تعمل ١٧.٤% منها بأعلى قليلاً من هذا الحد (١٢.٣ جوال) ، في حين تقلصت عدد المخابز التي تعمل بأكثر من ٢٠ جوالاً/المخبز/اليوم الى ٥ مخابز لكن زاد متوسط حجم انتاجها الى ٥٢.٩ جوال/اليوم، وهذا يعني زيادة التفاوت بين انتاج هذه الفئات المختلفة.

(٧٠) محمد محمود إبراهيم الديب، الصناعات الغذائية، مرجع سابق، ٩٨١.

(جدول ١٣) التوزيع المكاني للمخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا حسب فئات حجم المادة الخام
المصنعة قبل تطبيق منظومة الخبز عام ٢٠١٥

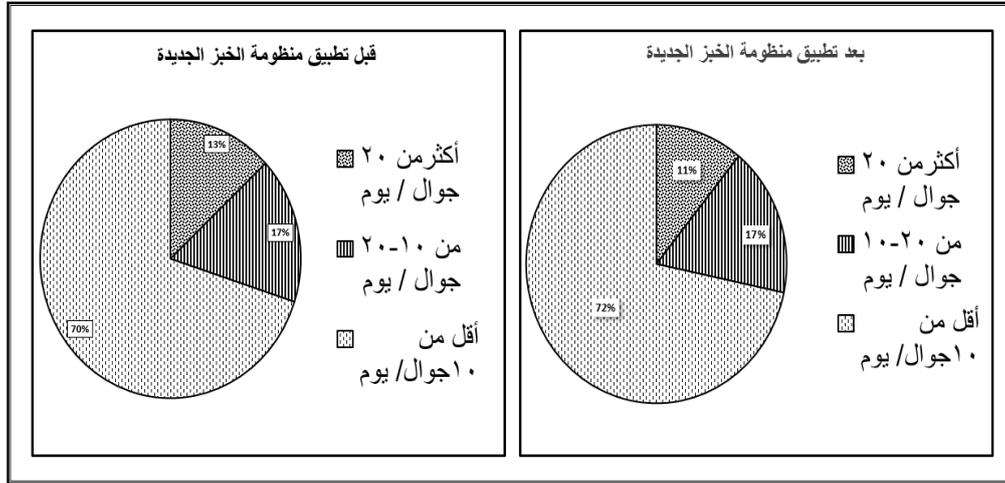
متوسط حجم الانتاج (جوال/ المخبز/ اليوم)	%	الجملة	الحاجر	الثالث	الحميدات	الثاني	الاول	المخابز	
								العدد	كمية الدقيق
48.3	13	6	1	2	1	1	1	٢ جوال/ اليوم 0 فاكثر	العدد
	51	289.5	20	168.5	52.5	23.5	25		كمية الدقيق
	-	100	7	58	18	8	9		%
12.0	17	8	1	1	0	1	5	من ٢٠-١٠ جوال/ اليوم	العدد
	17	96	16	18	0	10	52		كمية الدقيق
	-	100	17	19	0	10	54		%
5.7	70	32	3	15	5	1	8	اقل من ١٠ جوال/ اليوم	العدد
	32	182.5	15	84.5	27.5	7	48.5		كمية الدقيق
	-	100	8	46	15	4	27		%
12.3	100	46	5	18	6	3	14	جملة	العدد
	100	568	51	271	80	40.5	125.5		كمية الدقيق
	-	100	9	48	14	7	22		%

المصدر: الجدول من اعداد الباحث اعتماداً على: مديرية تموين قنا، إدارة تموين بندر قنا ٢٠١٥.

(جدول ١٤) التوزيع المكاني للمخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا حسب فئات حجم المادة الخام
المصنعة بعد تطبيق منظومة الخبز عام ٢٠١٥

متوسط حجم الانتاج (جوال/ المخبز/ اليوم)	%	الجملة	الحاجر	الثالث	الحميدات	الثاني	الاول	المخابز	
								العدد	كمية الدقيق
52.9	10.9	5	0	2	1	1	1	٢0 جوال/ اليوم فاكثر	العدد
	49.7	264.5	0	16٦.5	5١.5	2٢.5	2٤		كمية الدقيق
	-	100	0						%
12.3	17.4	8	2	1	0	0	5	من ٢٠-١٠ جوال/ اليوم	العدد
	18.4	98	34	١٧	0	0	٤7		كمية الدقيق
	-	100							%
5.1	71.7	33	3	15	5	2	8	اقل من ١٠ جوال/ اليوم	العدد
	31.9	169.5	1٢	٧٩.5	2٢.5	15	4٠.5		كمية الدقيق
	-	100							%
11.6	100	46	5	18	6	3	14	جملة	العدد
	100	532	٤٦	26٣	٧٤	٣٧.5	1١١.5		كمية الدقيق
	-	100							%

المصدر: الجدول من اعداد الباحث اعتماداً على: مديرية تموين قنا، إدارة تموين بندر قنا، عام ٢٠١٥.



المصدر: اعتماداً على الجدولين (13، 14)

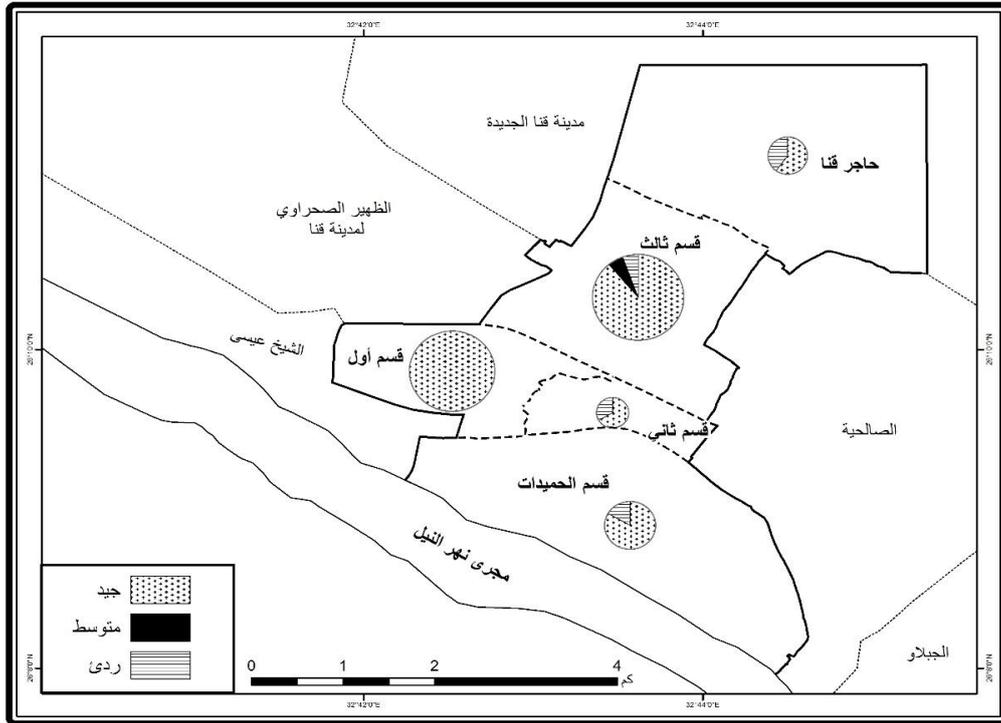
شكل (12) نسب المخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا حسب فئات حجم المادة الخام عام 2015

٧- جودة رغيف الخبز: تمتاز مخابز القطاع الخاص البالغ عددها ٤٠ مخبزاً والتي تمثل ٨٧% من عدد المخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا بجودة إنتاجها (الجدول ١٥) (والشكل ١٤) ؛ و تسهم بأكثر من نصف (٥١%) حجم إنتاجها ، بينما يعمل المخبز التابع لقطاع المطاحن والذي يمثل ٢% من عدد المخابز بجودة انتاج متوسطة تبلغ ٤% من حجم إنتاجها ، بينما تعمل خمسة مخابز تابعة للقطاع الحكومي تمثل ١١% من عدد المخابز بجودة رديئة تساهم بنحو ٤٥% من حجم إنتاجها قبل تطبيق منظومة الخبز الجديدة.

جدول (١٥) التوزيع المكاني لعدد المخابز ونتاجها حسب جودة الانتاج

جودة الانتاج							الاول	الثاني	الحميدات	الثالث	الحاجر	الجملة	%
العدد	%	كمية الدقيق	%										
١٤	٢	٥	١٦	٣	٤٠	٨٧							
٣٥	٥	١٣	٤٠	٨	١٠٠	-							
١٢٥.٥	١٧	٢٧.٥	١٠٢.٥	١٥	٢٨٧.٥	٥١							
٤٤	٦	١٠	٣٦	٥	١٠٠	-							
٠	٠	٠	١	٠	١	٢							
٠	٠	٠	١٠٠	٠	١٠٠	-							
٠	٠	٠	٢٥	٠	٢٥	٤							
٠	٠	٠	١٠٠	٠	١٠٠	-							
٠	١	١	١	٢	٥	١١							
٠	٢٠	٢٠	٢٠	٤٠	١٠٠	-							
٠	٢٣.٥	٥٢.٥	١٤٣.٥	٣٦	٢٥٥.٥	٤٥							
٠	٩	٢١	٥٦	١٤	١٠٠	-							
١٤	٣	٦	١٨	٥	٤٦	١٠٠							
٣٠	٧	١٣	٣٩	١١	١٠٠	-							
١٢٥.٥	٤٠.٥	٨٠	٢٧١	٥١	٥٦٨	١٠٠							
٢٢	٧	١٤	٤٨	٩	١٠٠	-							

المصدر: الدراسة الميدانية



المصدر: اعتماداً على الجدول (١١).

شكل (١٤) نسب توزيع المخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا حسب جودة انتاجها عام ٢٠١٥

سادساً: تقييم صناعة الخُبز البلدي المدعوم وسبل تقويمها

يمكن تقييم واقع صناعة الخُبز البلدي المدعوم بمدينة قنا، بتحليل بيئتها الداخلية إلى نقاط قوة ونقاط ضعف ، وتحليل بيئتها الخارجية الى فرص وتحديات بهدف العمل على اقتراح سبل تقويمها ،وذلك باستخدام طريقة التحليل الرباعي والمعروفة اختصاراً باسم SWOT .

١-تقييم البيئة الداخلية لصناعة الخُبز البلدي بمدينة قنا

تشتمل البيئة الداخلية للمخابز على أربعة أبعاد: سكانية/اجتماعية، اقتصادية/فنية، مكانية، وبيئية/ صحية (الجدول ١٦).

جدول (١٦) تقييم البيئة الداخلية لصناعة الخُبز البلدي المدعوم بمدينة قنا عام ٢٠١٥

أبعاد التقييم	عناصر التقييم	نقاط القوة (الإمكانات)	نقاط الضعف (السلبيات)	
البعد السكاني / الاجتماعي	العمالة	الاستفادة من من مركز التدريب المهني	ندرة العمالة الماهرة	
		رعاية العمالة إجتماعياً وإقتصادياً	تسرب العمالة	
	المادة الخام (الدقيق)	زيادة حصة الدقيق الى ١٠ كجم/ الفرد	تسرب الدقيق	
		حصول صاحب المخبز على هامش ربح مناسب	ارتفاع سعر الدقيق بعد تحريره في السوق	
	جودة الرغيف	تفعيل الرقابة ورفع مهارة العمال	انخفاض جودة رغيف الخُبز	
	القيمة الغذائية	تطبيق نتائج الدراسات لرفع القيمة الغذائية للرغيف	ضعف القيمة الغذائية لرغيف الخُبز	
البعد الفني والاقتصادي	كفاءة التشغيل	تجميع المخابز واعادة توطينها،	لا تعمل المخابز بكامل طاقتها	
	المردود الاقتصادي	إعادة النظر في تقدير قيمة التكاليف	وضعف المردود الاقتصادي	
	المستوى التقني	تدريب العمال على التعامل مع الالة	ضعف كفاءة عمل الالة	
البعد المكاني	الموضع	إمكانية إعادة توطين المخابز بعيداً عن الكتلة السكنية	ضيق مساحة المخابز ، سوء تموضع المخابز	
البعد البيئي /الصحي		إعادة توطين المخابز تفعيل المراقبة الدائمة على المخابز	عدم تطبيق الشروط البيئية والصحية بدقة	

أ- البعد السكاني/ الاجتماعي :

-**العمالة:** تعاني المخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا من ندرة العمالة الماهرة بسوق العمل، ويكمن الحل في الحاق العمالة بمركز التدريب المهني بالمدينة، أو ويقسم متخصص يمكن استحداثه في صناعة الخبز بالمدارس الفنية بالمدينة، كما تعاني الصناعة في ذات الوقت من تسرب العمالة الماهرة منها؛ نتيجة لعدم وجود تأمينات ومعاشات لهم، لذا يمكن الزام صاحب المخبز العمل على دفع تأمينات ومعاشات لهم في ظل ارتفاع هامش الربح لديهم، مما سيحول دون تسرب هذه العمالة.

-**المادة الخام :** على الرغم من تطبيق منظومة الخبز الجديدة والقضاء على ظاهرة تسرب الدقيق الى السوق السوداء، فإنه ظهرت في الآونة الاخيرة بعض بوادر تسريب الدقيق من المخابز الى المستهلكين انفسهم، عن طريق ادخار بعض المستهلكين للخبز البلدي المقدر لهم يومياً ويزيد على حاجتهم لدى صاحب المخبز حتى نهاية كل شهر، على أن يستردها المستهلك في صورة دقيق وليس في صورة خبز بما يحقق استفادة للطرفين، ويكمن الحل في زيادة حصة الدقيق مرة أخرى من ١٠ كجم الى ١٢.٥ كجم/ الفرد لكي تعادل حصة من يحصلون على ١٥٠ رغيف خبز شهرياً^(٧١)

وأدى تحرير سعر الدقيق إلى ارتفاع سعره من ١٦ جنيهاً الى ٢٦٢ جنيهاً للجوال مما شكل عبئاً اضافياً على صاحب المخبز، إلا أن تطبيق منظومة الخبز قد رفع من هامش الربح، الأمر الذي أسهم في تخفيف الأثر السلبي لهذه الزيادة.

ومازالت المخابز تعاني من عدم جودة الدقيق؛ حيث أقر نحو ٣٠% من أصحاب المخابز أن سبب رداءة الخبز ترجع إلى رداءة الدقيق المستخدم، والذي يرجع بالتبعية الى سوء نوعية القمح خاصة المستوردة، إضافة إلى سوء حالة الطحن في مطاحن القطاع العام، وربما يسهم تشديد الرقابة على القمح المستورد مع تطوير الصوامع والمطاحن في رفع جودة الدقيق المنتج مستقبلاً.

(٧١) لقاء مع السيد/سمير جاد، إدارة تموين بندر قنا، ٢٠١٥.

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

-**جودة الرغيف**: لوحظ من خلال الدراسة الميدانية رداءة أكثر من نصف (٥١%) إنتاج الخبز وعدم مطابقته للمواصفات القياسية^(٧٢) ، وعدم تطابق الشكل واللون والطعم والإلتصاق ، ويكمن الحل في رفع مهارة العمال، وتفعيل دور مفتشي التموين في الرقابة على المخابز .

-**القيمة الغذائية**: يتكون نمط الغذاء لسكان مدينة قنا (كغيرها من المدن المصرية) من النشويات ممثلاً في رغيف الخبز، إضافة إلى الخضر، لذا فهناك هناك حاجة ملحّة لإضافة فول الصويا لمعالجة سوء التغذية الذي يعاني منه المواطن المصري عموماً،^(٧٣) لذا فإنه يمكن الاستفادة من الدراسات التي أجريت والعمل على تطبيق نتائجها ، والتي أوصت بإضافة دقيق الصويا إلى دقيق القمح ، لارتفاع البروتين به بنسبة تتراوح بين ٤،٢%^(٧٤)

ب- البعد الاقتصادي:

-**كفاءة التشغيل** : تعمل نحو ثلاثة أرباع المخابز البلدية بمدينة قنا ؛بنحو ثلثي طاقتها الانتاجية منذ تطبيق المنظومة في أبريل ٢٠١٥ ، أي دون الحد الأدنى للتشغيل الاقتصادي، ويكمن الحل في تجميع المخابز على غرار مجمع مخابز الصالحية وإعادة توطينها على أطراف المدينة ، ومن ثم التحول من الإنتاج القزمي/ الصغير إلى الإنتاج الكبير، مما سيقفل من التكاليف ويزيد هامش الربح.

(٧٢) حددت وزارة التموين مواصفات إنتاج رغيف الخبز البلدي المدعوم بان لا يقل وزن رغيف الخبز عن ١٣٠ جراماً وهو ساخن، ولا يقل قطره عن ٢٠ سم، ولا تتجاوز نسبة الرطوبة للرغيف الساخن ٣٦%، وان يكون رغيف الخبز كامل الاستدارة وغير ملتصق الشطرين ، وان يكون مكتمل الاختمار، وطبيعي المذاق والرائحة.

المصدر: الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء ، دراسة الخبز البلدي المدعوم في مصر ، مصدر سابق، ص ٩.

(٧٣) محمد محمود إبراهيم الديب، مرجع سابق، ص ٩٠٩.

(٧٤) مجلس الوزراء ، مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بالتعاون مع برنامج الأغذية العالمي ، مرصد الغذاء المصري ، مصدر سابق ، ص ٣.

-**المردود الاقتصادي:** على الرغم من تدني التشغيل الاقتصادي للمخابز البلدية بمدينة قنا وأثره السلبي على المردود الاقتصادي لأصحابها بعد تطبيق منظومة الخبز الجديدة ، فإن صافي الربح زاد إلى مرتين ونصف المرة بفضل تطبيق منظومة الخبز الجديدة (الملحق ٢). إلا ان هذه الزيادة لا يمكن أن تضاهي الزيادة في بيع جوال دقيق زنة ١٠٠كجم يوميا لكل صاحب مخبز كان يباع في السوق السوداء ، لذا فان تطبيق منظومة الخبز ساهمت في منع هذه الظاهرة ، ومن المهم عدم افتتاح مخابز جديدة، لضمان هذا الهامش من الربح.

-**المستوى التقني:** تعمل المخابز نصف الآلية في معظم مراحلها يدوياً ، في حين يعمل المخبز الآلي بالصالحية بأقل من مستواه التقني ؛ حيث مازال الدقيق ينقل يدوياً ، كما ينقل العجين باليد إلى آلة التقطيع كما كشفت بذلك الدراسة الميدانية ، ويكمن الحل في تدريب العمال على كيفية التعامل مع الآلة لكي تعمل بكامل كفاءتها، إلا أن رفع المستوى التقني للمخابز أثره السلبي في رفع التكاليف الإجتماعية المتوقعة والمتمثلة في الإستغناء عن نصف العمالة على الأقل ، ولما كانت صناعة الخبز بمدينة قنا لم تعد كثيفة العمالة في ظل ميكنتها الحالية ، كما أن ٧٠% من عمالتها غير مثبتة أصلاً، الأمر الذي يقلل من أخطار الاستغناء عن العمالة.

ج-البعد المكاني :

تعاني نحو ثلثا (٦٥%) المخابز البلدية بمدينة قنا من ضيق حيزها المكاني دون المساحة الأدنى لشروط إقامتها ، كما تعاني من سوء تموضعها داخل الكتلة السكنية للمدينة؛ حيث تطل مايربو على ثلاثة ارباعها (٧٧%) منها على شوارع ضيقة مما يعمل على زيادة الزحام إزائها ، خاصة في المناطق العشوائية إلا أن تطبيق منظومة الخبز الجديدة قد قللت من الطوابير والزحام أمام المخابز وهو ما سجلته الدراسة الميدانية. كما أن هناك إمكانية لنقل المخابز إلى خارج الكتلة السكنية للمدينة، على أن تستغل مواضعها الحالية كمنافذ للتوزيع.

د- البعد البيئي/ الصحي:

أدى سوء تموضع المخابز داخل الكتلة السكنية إلى آثار بيئية إنعكست سلبياً على صحة عمالتها وصحة القاطنين بجوارها على السواء في ظل انعدام وسائل الأمن الصناعي بالمخابز ، وعدم مطابقة المداخل للمواصفات الصناعية، كما يعمل احتراق السولار المستخدم في الصناعة الى التلوث الغازي ، ويكمن الحل في اعادة توطين المخابز على أطراف المدينة. وفي تشديد الرقابة على هذه المخابز، وتوقيع العقوبات على المخالفين ، وربما يكون دخول الغاز الطبيعي بديلاً عن السولار حلاً لهذه المشكلة . وتفتقد المخابز إلى النظافة الشخصية لعمالها ، وسوء حال دورات المياه بها ، وعدم توافر المنظفات الصناعية بها. ويتطلب الأمر تشديد الرقابة على المخابز لضمان توفير بيئة صالحة للعمل والإنتاج معاً. وقد رصدت الدراسة الميدانية تغيير الأواني المستخدمة إلى مادة (ستانلس) ليسهل نظافتها ، وتنظيف طاولات الخشب كل يوم بعد نهاية عمل كل يوم.

٢- تقييم البيئة الخارجية لصناعة الخبز البلدي بمدينة قنا وسبل تقويمها:

تؤثر البيئة الخارجية المحيطة بالمخابز من خلال أربعة أبعاد: بشرية/ إجتماعية، إقتصادية/ فنية ، مكانية، وبيئية/ صحية كما بالجدول (١٧) يمكن استنتاج ما يلي :

أ- البعد السكاني/ الإجتماعي :

- السكان: تواجه صناعة الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا زيادة مطردة في عدد سكانها، وهو ما يعني اتساع سوق الاستهلاك مما يمثل ضغطاً على انتاج المخابز من جانب ، وفرصة لاصحاب المخابز لضمان تسويق منتجهم من الخبز من جانب آخر ، كما يرفع من متوسط إنتاجية المخبز الواحد ، لكن هذا مرهون بعدم إقامة مخابز جديدة، وبإعادة تجميعها وتوطينها لكي تعمل بنظام الانتاج الكبير ، مع ثبات نسبة السكان الذين يعتمدون على الخبز المنزلي المقدر بنحو ٤٣.٢ % من جملة حجم سوق الاستهلاك بالمدينة. فيما يعد ترشيد الاستهلاك (بعد تطبيق المنظومة) فرصة لمواجهة تحديات زيادة الطلب على الخبز.

جدول (١٧) تقييم البيئة الخارجية لصناعة الخُبز البلدي المدعوم بمدينة قنا عام ٢٠١٥

التحديات	الفرص	عناصر التقييم	أبعاد التقييم
زيادة الطلب على رغيف الخبز	اعتماد ٤٣.٢% منهم على الخبز المنزلي تجميع المخازن تعمل بنظام الإنتاج الكبير ترشيد الاستهلاك بعد تطبيق المنظومة ضمان تسويق المنتج لأصحاب المخازن	السكان	البعد السكاني / الاجتماعي
ضغط قيمة الدعم على ميزانية الدولة	استمرار رعاية الدولة لرغيف لصناعة الخبز	السياسة الحكومية	
سوء جودة الدقيق	زيادة الاعتماد على القمح المحلي ومطاحن المدينة	خدمات الصناعة	
وارتفاع فاقده	تطوير صوامع		
سوء حالة المياه في بعض مناطق المدينة	تدعيم شبكة مياه الشرب وصيانتها		
ضيق بعض الطرق التي تطل عليها المخازن	قلة التزام على المخازن بعد تطبيق منظومة الخبز إعادة توطين المخازن على أطراف المدينة	البنية التحتية	
انقطاع الكهرباء المتكرر	الاستفادة من القروض الميسرة لشراء مولدات كهرباء		
عدم انتظام تزويد المحطات بالسولار وارتفاع أسعاره	إدخال الغاز الطبيعي لمخازن المدينة		
ارتفاع أسعار الحبوب عالمياً	تنفيذ مشروع المليون ونصف المليون فدان	سعر القمح	البعد الاقتصادي / القبي
الارتفاع الضمني لسعر رغيف الخبز	شراء السلع المدعومة بنظام (النقاط)	سعر الرغيف	
منافسة المحاصيل للأراضي المزروعة بالقمح	تشجيع المزارعين على زراعة القمح	المنافسة	
المنافسة بين المخازن والمستودعات على الدقيق	زيادة حصة الدقيق لمستهلكيه		
المنافسة على الخبز بين سكان المدينة ووافديها	ترشيد إستهلاك الخبز بعد تطبيق المنظومة الجديدة		
المنافسة بين الصناعات المختلفة على العمالة	الاستفادة من زيادة هامش الربح لرفع اجر العامل مع تثبيتهم ورعايتهم اجتماعياً		
سوء التوزيع المكاني للمخازن	انشاء منافذ متنقلة لتوزيع الخبز بالمناطق المحرومة	العدالة المكانية	البعد المكاني
التلوث الناتج من المطاحن والمخازن	إعادة التوطين المخازن بعيداً عن الكتلة السكنية	التلوث	البعد البيئي والصحي

المصدر : الدراسة الميدانية

-السياسة الحكومية:يؤدي دعم الدولة لصناعة الخبز،إلى زيادة الضغط على ميزانية الدولة ؛ إلا أن ترشيد الاستهلاك من القمح والدقيق والخبز (بعد تطبيق المنظومة الجديدة للخبز) ، أدى إلى انخفاض الدعم الموجه للخبز من ٢١.٣ مليار جنيه في الموازنة العام للدولة للعام ٢٠١٣/٢٠١٤ إلى ١٨.٥ مليار جنيه في الميزانية العامة

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

للدولة للعام ٢٠١٥-٢٠١٤^(٧٥)، بل ارتفاع ضمني لأسعار الخبز لمواجهة رفع تكاليف الإنتاج.

- **خدمات الصناعة:** تواجه صناعة الخبز المدعوم بمدينة قنا من سوء جودة الدقيق؛ حيث تشكو المطاحن من عدم نظافة الحبوب الموردة إليها وارتفاع نسبة الرمل والزلط ونسبة الرطوبة، في حين تشكو المخابز من رداءة الدقيق المدعم (استخراج ٨٢%)، ومن خلوه من الردة الخشنة والردة الناعمة والسن الأحمر^(٧٦) وارتفاع فاقدته، لذا يمكن ترشيد استخدام القمح عن طريق الحد من الفقد في سلسلة الخبز البلدي المدعوم والتي تصل إلى ٢٥% عن طريق تحسين القدرات التخزينية بتطوير الصوامع وشراء القمح في الأوقات التي تنخفض فيها أسعاره من يونيو وحتى سبتمبر^(٧٧).

- **البنية التحتية:** تستفيد الصناعة من توافر خدمات البنية الأساسية وتنوعها، حيث يجري احلال الغاز بدلاً من السولار، وتتوافر شبكة من الطرق الجيدة التي تربط كل عناصر الصناعة، وتوافر الطاقة الكهربائية وتنوع مصادر الوقود بعد اكتمال مد شبكة الغاز الطبيعي إلى جانب السولار في منتصف عام ٢٠١٦. ويقابل ذلك سوء حالة المياه بشرقي المدينة مما يؤثر سلباً على جودة رغيف الخبز، إلا أن شركة مياه الشرب تعمل على رفع القدرة الانتاجية لمحطة الصالحية التي تغذي هاتين المنطقتين، كما تعمل على تطوير وصيانة شبكة المياه بعد تحول تبعية شبكة المياه من مجلس المدينة إلى شركة قابضة.

وعانت معظم مخابز المدينة من الانقطاع المتكرر للكهرباء خاصة في الفترة بين عامي ٢٠١١-٢٠١٤ نظراً للحالة غير المستقرة التي مرت بها البلاد آنذاك، وأمكن التغلب على مشكلة انقطاع الكهرباء باستخدام المولدات الكهربائية، كما تعاني المخابز في

(٧٥) وزارة المالية، البيان المالي عن مشروع الموازنة العامة للدولة للسنة المالية ٢٠١٤/٢٠١٥، مصدر سابق، ص ٨٤.

(٧٦) محمد محمود إبراهيم الديب، الصناعات الغذائية، مرجع سابق، ص ٩١٢.

(٧٧) مجلس الوزراء، مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بالتعاون مع برنامج الأغذية العالمي، مرصد الغذاء المصري، مصدر سابق، ص ١٥.

مدينة قنا احياناً من عدم توفر السولار بمحطات الوقود وارتفاع أسعاره والزحام الشديد على محطات الوقود ، ويكمن الحل في سرعة تطبيق منظومة توزيع السولار بالبطاقات الذكية أو إدخال الغاز الطبيعي لجميع المخازن بعد اكتمال الشبكة منتصف عام ٢٠١٦ .

ب- البعد الاقتصادي:

سعر القمح: يمثل ارتفاع سعر القمح وتقلبه في السوق العالمي بسبب تقلب سعر الصرف ، وزيادة تكاليف الانتاج المحلي على نظيره المستورد بنحو ٦٠٠ جنيه للاردم ، تحدياً لصناعة الخُبز البلدي المدعوم ، إلا أن توجه الدولة الحالي نحو تنفيذ مشروع زراعة مليون ونصف المليون فدان ، بالإضافة إلى العمل على خفض الفقد من ١٥% إلى ٣%، من شأنه أن يواجه هذا التحدي.

سعر الرغيف : على الرغم من ايجابيات تطبيق منظومة الخُبز الجديدة فإنه بموجبها تم تقليص وزن الرغيف من ١٣٠ جرام إلى ١١٠ جرام، وهو ما يعني ارتفاع سعره ضمناً إلى نحو ١٥.٤% الا ان تعويض المستهلك بسلع تموينية مدعومة بضعف قيمة عدد الأزرغة المرشدة قد قلل من الأثر السلبي لرفع سعر رغيف الخُبز .

-المنافسة: تواجه صناعة الخُبز البلدي المدعوم بمدينة قنا منافسة تأخذ صوراً متعددة منها ؛ المنافسة على المادة الخام الأولية للصناعة (القمح) ؛ حيث تربع نسبة المساحة المخصصة للقمح (٤٢.٢%) على نظيرتها المخصصة للقمح (٣٩%) من جملة المساحة المزروعة بمحافظة قنا البالغة ٢٨٥٠٦٧ فداناً عام ٢٠١٣^(٧٨)، ولمواجهة ذلك يجب أن تشجع الدولة الزراع وتحفزهم على زراعة القمح من خلال رفع سعر الأردب قبل بداية الموسم بمدة كافية ، وضمان تسويق محصولهم. كما تواجه الصناعة المنافسة على الدقيق بين مستهلكي الدقيق ومستهلكي الخُبز؛ حيث قدر أن ٤٣.٢% من السكان يعتمدوا على الخُبز المنزلي مقابل ٥٦.٨% يعتمدوا على شرائه من المخازن، الأمر الذي أدى إلى زيادة المخصص من الدقيق من ٧ كجم للفرد إلى ١٠ كجم للفرد ، و

(٧٨) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء ، النشرة السنوية لإحصاءات المساحات المحصولية والإنتاج النباتي عام ٢٠١٢/٢٠١٣ ، مصدر سابق ، ص ١٩ .

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

تخبير المواطن بين شراء الدقيق أو شراء الخُبز .كما تواجه الصناعة منافسة بين الصناعات المختلفة على العمالة، مما يرفع من أجرها ، إلا أن وجود فائض من البطالة في مدينة قنا يحول دون ارتفاع تكلفتها.

وتلقى المخابز منافسة من سكان القرى المجاورة على الخُبز الناتج ، إلا أن تطبيق منظومة الخُبز الجديدة ساهمت في ترشيد استهلاك الخُبز ،كما تتنافس الصناعات الأخرى على العمالة المتاحة بسوق العمل بالمدينة ؛ حيث تعمل على استقطابهم ، إلا أنه يمكن من خلال زيادة هامش الربح لصاحب المخبز رفع قيمة أجر العامل اليومي مع الاهتمام برعايته صحياً واجتماعياً.

وتواجه صناعة الخبز البلدي مشكلة موسمية توفر المادة الخام مقابل الطلب اليومي عليها ، فلا يتوفر القمح البلدي إلا في نهاية شهور الشتاء ، في حين يتوافر القمح المستورد في باقي شهور السنة، لذا تاتي أهمية تخزين القمح في صوامع حديثة، كما تواجه الصناعة التناثر المكاني لمزارع القمح و معظمه يأتي من خارج مصر أو من خارج المحافظة (المنيا والفيوم) .كما تتعرض صناعة الخبز لمنافسة من صناعة السكر ؛حيث اخضاع الأرض لزراعة القصب بأراضي محافظة قنا (٤٢.٢ %) على حساب القمح (٣٩%) لتغطية حاجة المصانع.

ج-البعد المكاني:

تتباين المسافات التي يقطعها المستهلك للوصول الى المخبز ما بين ١٠٠-٥٠٠ م ، وهذا يعني أنها لم تتعد المسافة التي قررتها وزارة التموين وهي ٥٠٠ متر، إلا أن أوقات الذروة من الاستهلاك اليومي خلال اليوم قد حرمت بعض المناطق من الخبز الكافي لاحتياجات سكانها، الأمر الذي جعل المستهلك يقطع مسافة أكبر للحصول على احتياجاته من الخبز ، مما حثم على المسؤولين تزويد هذه المناطق بمنافذ توزيع متنقلة لمعالجة هذا الخلل.

د-البعد البيئي/الصحي:

تعاني البيئة المحيطة بصناعة الخُبز من الملوثات الناتجة من المطاحن جراء المياه الناتجة من غسيل القمح الحاملة للمبيدات الحشرية وذرات الدقيق المتطايرة وأثرها السلبي

في الجهاز التنفسي ، والتلوث الهوائي الناتج من المخابز، ويمكن الحل في تشديد الرقابة على المداخن والتأكد من مطابقتها للمواصفات أو اعادة توطين المطاحن والمخابز بعيداً عن الكتلة السكنية على غرار مخبز الصالحية .

سابعاً: مستقبل صناعة الخُبز البلدي المدعوم

يتشكل مستقبل صناعة الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا وفقاً لتغيرات محتملة في العوامل المؤثرة فيها وذلك على النحو التالي:

١- أعداد المخابز ونمط توزيعها مستقبلاً: على افتراض ثبات معدلات الزيادة السكانية بمدينة قنا مستقبلاً فإن عدد سكانها يقدر أن يصل إلى ٣٥١٢٨٢ نسمة عام ٢٠٢٧^(٧٩) ، وعلى افتراض ثبات نسبة الزائرين الى المدينة يومياً إلى خمس عدد السكان، اي إلى ٧٠٢٠٦ نسمة ، لذا فإن عدد المستهلكين سيصل الى ٤٢٢ ألف نسمة للعام ذاته، وعلى افتراض ثبات نسبة مستهلكي الخبز المنزلي الى ٤٣.٢% من عدد المستهلكين بالمدينة (الجدول ١٨، الشكل ١٥) فإن حجم الاستهلاك الفعلي سيقدر بنحو ٢٣٩ ألف نسمة يحتاجون الى ٩٣.٤ طناً/ اليوم، وعلى افتراض ثبات متوسط انتاج المخبز الواحد بنحو ١.٣ طن/ المخبز/ اليوم، فإنه ينبغي زيادة عدد المخابز إلى ٧٢ مخبزاً ، أي إضافة ٢٦ مخبزاً تضاف الى عدد المخابز الحالية والبالغ عددها ٤٦ مخبز حتى عام ٢٠٢٧ بواقع ١١ مخبزاً عام ٢٠١٧، و٨ مخابز عام ٢٠٢٢، و٧ مخابز عام ٢٠٢٧.

(٧٩) تم تقدير عدد السكان من خلال اسقاطات السكان حتى عام ٢٠٢٧ باستخدام معادلة الإنحدار باستخدام برنامج Microsoft Excel.

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

جدول (١٨) أعداد المخابز المطلوب إقامتها بمدينة قنا وفقاً لتطور عدد السكان المتوقع خلال الفترة بين عامي ٢٠١٥، ٢٠٢٧

السنوات	عام ٢٠١٥	عام ٢٠١٧	عام ٢٠٢٢	عام ٢٠٢٧
عدد سكان المدينة	٢٣٢٠٥٩	٢٧٩٩٤٥	٣١٥٤٥٢	٣٥١٢٨٢
عدد الوافدين	٤٦٤١٢	٥٥٩٨٩	٦٣٠٩٠	٧٠٢٥٦
عدد المستهلكين	٢٧٨٤٧١	٣٣٥٩٣٤	٣٧٨٥٤٢	٤٢١٥٣٨
العدد الفعلي للمستهلكين	١٥٨٠٨٠	١٩٠٨١٠	٢١٥٠١٢	٢٣٩٤٣٥
كمية الدقيق المطلوبة بالطن	٦١.٧	٧٤.٤	٨٣.٩	٩٣.٤
جملة عدد المخابز	٤٦	٥٧	٦٥	٧٢
عدد المخابز المطلوب اضافتها	-	١١	٨	٧

المصدر: - عدد سكان المدينة من : المخطط العام لمدينة قنا

- عدد الوافدين يقدر بنسبة ٢٠% من عدد السكان.
- عدد المستهلكين = عدد السكان + عدد الوافدين.
- العدد الفعلي للمستهلكين = ٥٦.٨% من عدد المستهلكين.
- كمية الدقيق المطلوبة = العدد الفعلي للمستهلكين في ٣٩٠ جم/ الفرد
- عدد المخابز = قدرت على اساس ثبات متوسط انتاج المخبز الواحد البالغ ١.٣ طن/ المخبز/ اليوم لعام ٢٠١٥

- عدد المخابز المطلوب اضافتها = حاصل طرح المطلوبة للعام القادم من العام الحالي



شكل (١٥) أعداد لمخابز البلدية المدعومة المتوقع إقامتها بمدينة قنا في الفترة

بين عامي ٢٠١٥-٢٠٢٧

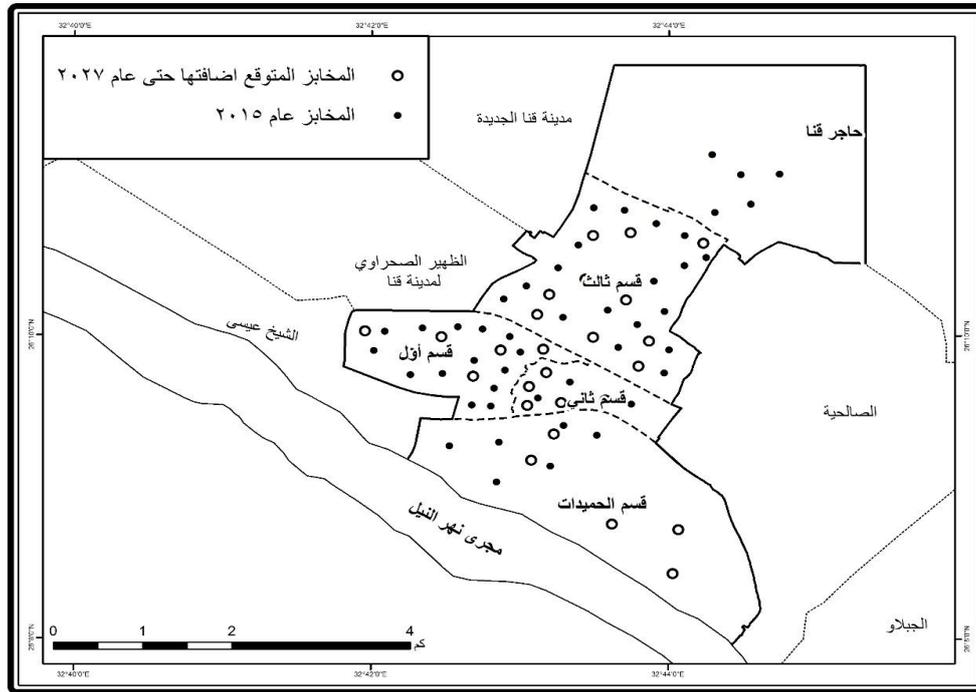
ومن المتوقع أن يتم توزيع هذه المخابز على أقسام المدينة الخمسة وفقاً لنسبة عدد السكان بكل قسم عام ٢٠٢٧ وذلك في حالة عدم إعادة توطينها على النحو التالي : ٦ مخابز بالقسم الاول ، و ٥ مخابز بكل من قسمي الثاني والحميدات ، و ٨ مخبز بالقسم الثالث، و ٢ مخبز بقسم الحاجر للعام ذاته . كما بالجدول (١٩) والشكل (١٦).

جدول (١٩) التوزيع المكاني لعدد المخابز البلدية المتوقع اقامتها بمدينة قنا عام ٢٠٢٧

الاقسام	الاول	الثاني	الحميدات	الثالث	الحاجر	الجملة
عدد السكان	٨٠٩٣٨	٦٢١٦٩	٦٦٢٨٦	١١١٣٢٨	٣٠٥٦٢	٣٥١٢٨٣
عدد الوافدين	١٦١٨٨	١٢٤٣٤	١٣٢٥٧	٢٢٢٦٦	٦١١٢	٧٠٢٥٧
عدد المستهلكين	٩٧١٢٦	٧٤٦٠٣	٧٩٥٤٣	١٣٣٥٩٤	٣٦٦٧٤	٤٢١٥٤٠
العدد الفعلي للمستهلكين	٥٥١٦٨	٤٢٣٧٥	٤٥١٨٠	٧٥٨٨١	٢٠٨٣١	٢٣٩٤٣٥
عدد المخابز المتوقع اقامتها	٦	٥	٥	٨	٢	٢٦

المصدر: الجدول من اعداد الطالب اعتماداً على مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بديوان عام محافظة قنا عام

. ٢٠١٥

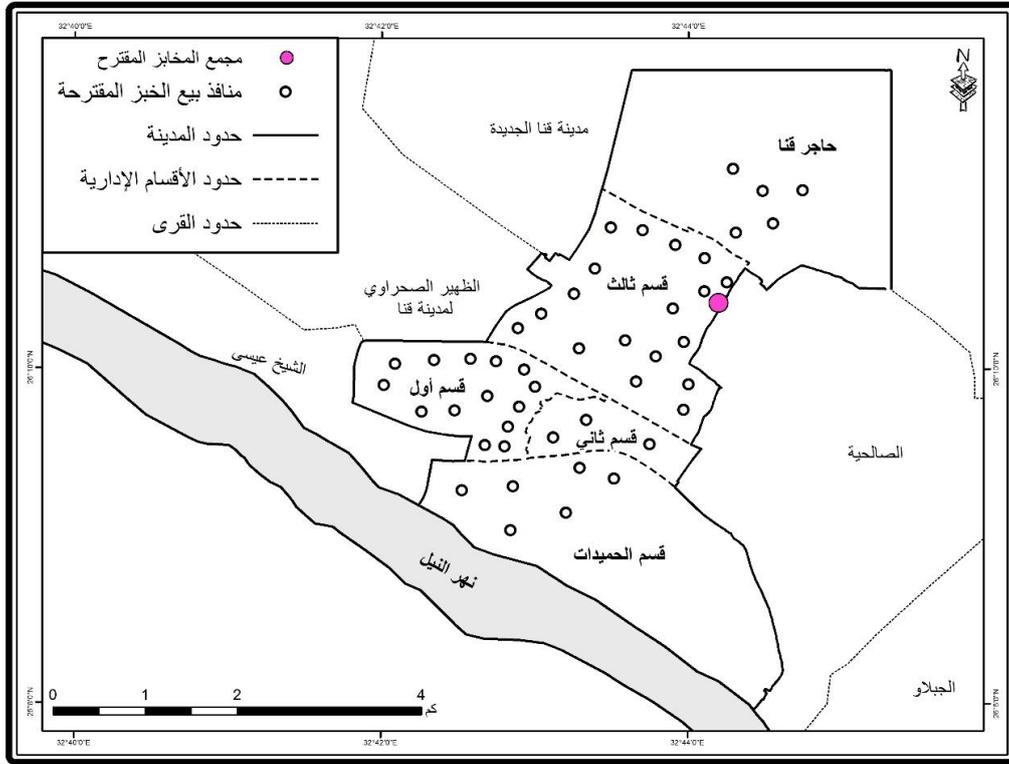


المصدر: من اعداد الباحث اعتماداً على الجدول (١٩)

شكل (١٦) توزيع المخابز البلدي المتوقع اقامتها باقسام مدينة قنا حتى عام ٢٠٢٧ .

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

وفي حالة اعادة توطين المخابز وتجميعها على أطراف المدينة فإن موضع المخابز الحالية من المتوقع أن تتحول إلى مجرد منافذ للتوزيع منافذ للتوزيع كما بالشكل (١٧) .



المصدر: من اعداد الباحث اعتمادا على الجدول (١٩)

شكل (١٧) توزيع المخابز البلدية المدعومة بمدينة قنا المتوقع إقامتها عام ٢٠٢٧ (في حالة اعادة توطينها)

٢- السياسة الحكومية والدوافع الشخصية: من المتوقع استمرار الدولة في تقليص دعم الخُبز بشكل تدريجي في ضوء الزيادة المتوقعة لمساحة القمح المحلي بعد اكتمال تنفيذ مشروع التوسع الزراعي في نحو مليون ونصف المليون فدان، على أن تزرع معظمها بالقمح بعد اعتماد سياسة الإعلان عن سعر توريده قبل بدء الموسم الشتوي بفترة كافية. كما أنه من المتوقع زيادة إنتاج القمح برفع متوسط إنتاجية من ١ طن فدان إلى ٣ طن

/ فدان،^(٨٠) كما أنه من المتوقع تعديل نسبة استخراج الدقيق لتصل إلى نحو ٨٧% للعمل على توفير الدقيق.

ومن المتوقع زيادة سعر رغيف الخبز بشكل ضمنى من خلال الاستمرار في تقليص وزن رغيف الخبز ، على أن يطرح رغيف خبز بوزن ١٣٠ جرام مرة أخرى بسعر ١٠ قروش ، ليصبح هو السائد مستقبلا على حساب الرغيف الذي سيتم تقليص وزنه . كما أنه من المتوقع ان تستمر الحكومة في تطبيق منظومة الخبز بعد أن أثبتت نجاحاً ملحوظاً؛ لذا فليس من المتوقع تقدم المواطنين بطلبات لإنشاء مخابز جديدة بسبب تقلص هامش ربحها.

٣-الوقود: من المتوقع بعد استكمال امداد شبكة الغاز الطبيعي في مدينة قنا دخول الغاز الطبيعي لجميع المخابز البلدية المدعمة بمدينة قنا خلال عام ٢٠١٦ ، بعد أن أدخلت في مخبزين عام ٢٠١٥ ليحل محل السولار ، وهو ما سيؤدي إلى تخفيض تكاليف الإنتاج ، وانخفاض الآثار السلبية لاستخدام السولار. ومن المتوقع في حالة تعميم إدخال الغاز الطبيعي بالمدينة أن ينخفض سعر أنبوبة البوتاجاز التي تعمل بها الأفران المنزلية بما سيشجع السكان على الإستمرار في صناعة الخبز المنزلي.

٤- تعديل المنظومة المكانية لتصنيع الخبز : من المتوقع تعديل المنظومة المكانية لتصنيع الخبز في حالة تجميع المخابز واعادة توطينها ، لينقل القمح من الصوامع الى المطاحن، وينقل الدقيق الى المخابز وفق مسار نقلي على أطراف المدينة ، ثم ينقل الخبز المنتج وفق مسار يتجه من أطراف المدينة الى جميع منافذ التوزيع بها داخلها.

٥- ارتفاع المستوى التقني: في حالة اعادة توطين المخابز والعمل على تجميعها أن تتحول جميع المخابز الى المستوى التقني الآلي لزيادة قدرتها التشغيلية ، وذلك برفع قدرتها الانتاجية من ١.٣ طنًا/المخبز/ اليوم حالياً الى ٢.٠٣ طنًا/المخبز / اليوم عام ٢٠٢٧ ، ومن ثم تقليل تكاليف الانتاج والحصول على هامش ربح أكبر ، وفي هذه الحالة لن يكون هناك حاجة لاضافة مخابز جديدة إلا أن هذا التحول سيقبل من الحاجة الى العمالة مما يؤدي الى تسريح نصف عددها على الأقل.

(٨٠) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء، دراسة الخبز البلدي المدعم في مصر، مصدر سابق، ص ١١.

التحليل المكانى لصناعة الخبز البلدى المدعوم فى مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

٦- **تحسين بيئة العمل:** سيؤدي إعادة توطين المخابز الى تقليل الآثار السلبية للتلوث الهوائى والسمعي والصحي)، وكذلك يمكن اعطاء فرصة لرغيف الخبز لتهويته وخفض درجة حرارته للحفاظ على جودته وشكله الطبيعي.

٧- **تخفيف الضغط على المخابز:** يمكن الإستفادة من المخابز الحالية حال تفكيكها بإعادة توطينها بالقرى المجاورة مما سيقلل من ضغط سكانها على مخابز المدينة، مما سيوفر نحو ٢٠% من حجم الانتاج كان يعتمد عليه الوافدون الى المدينة بشكل يومي.

٨- **مقاومة التغيير:** من المتوقع أن يساهم ارتفاع هامش الربح المتوقع حال اعادة توطين المخابز من حدة المقاومة المتوقعة من اصحاب المخابز تجاه اعادة توطين مخابزهم لرغبتهم في الاحتفاظ بخصوصية الانتاج والأرباح دونما مشاركة من أحد .

٩- **مستوى جودة الخبز:** من المتوقع في حالة زيادة الإعتماد على القمح المحلي على حساب القمح المستورد، و الانتهاء من تحديث معدات مطحن ناصر قنا بمعرفة إحدى الشركات الاجنبية.(٨١) أن ترتفع جودة الدقيق ومن ثم يرتفع مستوى جودة الخبز، بشرط أن يصاحبه رفع مهارة العمالة ايضاً.

(٨١) الموقع الرسمي لشركة مطاحن مصر العليا، مصدر سابق،

<http://www.upperegyptmills.org/pageother.php?catsmktba=>

النتائج والتوصيات

هدفت هذه الدراسة الى التعرف على العوامل المكانية المؤثرة في صناعة الخُبز البلدي بمدينة قنا، ونمط إنتشار مخابزها في المكان والزمان، وكيفية إنتاج الخُبز، وحجم إنتاجه واستهلاكه فضلاً عن تقييم واقع هذه الصناعة واقتراحات سبل تقييمها ، والتنبؤ بمستقبلها.

وقد خلصت الدراسة إلى عدد من النتائج أهمها:

- استحوذت مدينة قنا على نحو ثلثي (٦١.٣%) أعداد مخابز المدينة عام ٢٠١٥ ، وأكثر من رُبع (٢٧.٩%) عدد مخابز حضر المحافظة، كما تستحوذ على معظم (٨٧.٦%) حصة الدقيق المخصصة للمدينة، وتناهم نحو ثلث (٣٩.١%) حصة دقيق حضر المحافظة للعام ذاته.

- ارتكاز صناعة الخبز البلدي بمدينة قنا على السوق ؛ فزيادة سكان المدينة على رُبع مليون نسمة ، وارتفاع نسبة الفقر بينهم إلى ٥٨% ، أديا إلى زيادة حجم الطلب على الخبز، مما دفع نحو زيادة حجم الانتاج الى نحو ٨٣٥ ألف رغيف يومياً، في حين ساهمت العادات الغذائية الريفية لسكانها في اعتماد ٤٣.٢% من سكانها على الخبز المنزلي ، مما أدى إلى انخفاض حجم الطلب على الخبز إلى ٧٩٠ ألف رغيف يومياً، واثراً سلباً في زيادة نسبة المخابز التي تعمل دون الحد الأدنى للحجم الاقتصادي من ٧٠% الى ٧١,١% من جملة عدد المخابز عام ٢٠١٥.

- تتوطن المخابز بسوق الاستهلاك للطلب شبه اليومي على رغيف الخبز في صورته الطازجة، وتقليل تكلفة النقل إلى أدناها والتي تراوحت بين ٣%-١% من تكلفة الانتاج قبل تطبيق منظومة الخبز وبعدها.

- لا تمثل تكلفة العمالة سوى ٧% من جملة تكلفة الانتاج -متساوية في ذلك مع الطاقة والوقود - ؛ وإن تراوحت مساهمتها في القيمة المضافة بين ٣٥.٩%، ٢٥.٨% قبل تطبيق منظومة الخبز وبعدها.

- ارتكاز صناعة الخبز البلدي المدعوم على السياسة الحكومية كركيزة أساسية أخرى؛ حيث تؤثر في جميع عناصر الصناعة من خلال دعم سعر القمح والدقيق ورغيف الخبز

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

، والعمل على تطوير الصوامع وتحويلها من الصوامع الترابية المفتوحة الى المعدنية المغلقة ، وتطوير المطاحن من الحجرية الى السلندرات، وتطوير المخابز من اليدوية إلى الآلية ونصف الآلية ،الأمر الذي من شأنه استمرار تطوير رغيف الخبز ورفع جودته مستقبلاً.

- انخفاض حجم القمح المستورد من الخارج الى نحو الربع، وحجم الدقيق واستهلاك الخبز الى نحو الثلث بسبب تطبيق الدولة لمنظومة الخبز الجديدة في أبريل ٢٠١٥ .
- انجذاب المادة الخام نصف المصنعة (الدقيق) إلى المخابز، نظراً لزيادة وزنها عند التصنيع الى نحو الثلث وارتفاع نسبة ما تشكّله نسبة تكلفة الدقيق من تكلفة الصناعة من ٣٧% قبل تطبيق المنظومة الى ٨٥% بعدها، بسبب تحرير سعره من ١٦ جنية/ الجوال زنة ١٠٠ كجم الى ٢٦٢ جنية/ الجوال زنة ١٠٠ كجم.

- أثر الدوافع الاقتصادية في تقدّم أصحاب المخابز لاقامة مخابز جديدة نتيجة للأرباح الطائلة من وراء بيع الدقيق في السوق السوداء قبل تطبيق المنظومة الجديدة ، وقد تراجعت هذه الدوافع بعد القضاء على هذه الظاهرة بعد تطبيق المنظومة، رغم زيادة صافي الربح/ جوال زنة ١٠٠ كجم من نحو ٣٢ جنية الى نحو ١١٠ جنية ، وذلك لأن هذه الزيادة (من وجهة نظر صاحب المخبز) لا تقارن بالزيادة التي كان يحصل عليها نتيجة لبيعه الدقيق في السوق السوداء. إلا أن الدوافع الاجتماعية والنفسية لأصحاب المخابز ربما تجعل استمرارية لهذه الدوافع في ظل نسق اجتماعي يتسم بالقبلية بين سكان المدينة. وعلى جانب آخر تستمر دوافع الدولة في دعم هذه الصناعة لإبعاد اجتماعية دونما النظر الى الأبعاد الاقتصادية.

- تصنيع الخبز البلدي المدعوم وفق منظومة مكانية مفتوحة على خارج نطاق المدينة وتأخذ نمطاً شجرياً ؛ حيث يتدفق القمح من الصوامع على أطراف المدينة الى المطاحن في قلبها، ليعاد توزيعه كدقيق إلى المخابز من قلب المدينة الى أطرافها، ليعاد توزيعه على هيئة خبز في دائرة مكانية تتحلق حول كل مخبز بنصف قطر يتراوح بين ١٠٠ الى ٥٠٠ متراً.

- إستئثار القطاع الخاص بنحو ٨٧%، والقطاع الحكومي بنحو ١٣% من جملة عدد المخابز، في حين يتقاسم إنتاجها بالتساوي، بسبب ارتفاع حصة دقيق القطاع الحكومي.
- تميز مخابز القطاع الخاص بطابعها الفردي؛ حيث يتخذ أصحابها قرار نشأتها وإدارتها بمفردهم، ويتحملون تكاليف الإنتاج ويغنمون وحدهم أرباحها. مستفيدين بذلك من خبرة سلفهم الذين سبقوهم في إدارتها.
- تموضع المخابز داخل الكتلة السكانية للمدينة بهدف سهولة تصريف منتجها من الخبز.
- تعمل معظم المخابز (٩٧%) بمستوى تقني نصف آلي، إلا أنها تسهم بنحو ثلاثة أرباع (٧٤.٧%) حجم الانتاج من الخبز، في حين يسهم المخبز الآلي الوحيد بنحو ربعه (٢٥.٣%).
- تعمل معظم المخابز (٨٧%) بأقل من ٦ عمال/ المخبز على فترة عمل واحدة، يمكن أن تنتج نحو ١٢ الف رغيف/ الفترة الواحدة.
- حصول العامل على أجره وفق حجم إنتاجه ومهارته و طبيعة عمله، في حين يحصل العامل من أصحاب المهام التقليدية على أقل من نصف أجر العامل من النوع الأول بأجر يومي ثابت.
- انتاج الخبز المرغوف على رده في ٧٠.٣% من عدد المخابز، لأنه يناسب أذواق المستهلكين وطبيعة المأكولات معه (الملوخية والبامية)، في حين تنتج ٢٩.٧% من عدد المخابز الخبز المرغوف على دقيق لأنه يناسب المأكولات السريعة التي يتناولها التلاميذ في مدارسهم.
- تعمل نحو ٧٠% من المخابز دون مستوى الحد الأدنى للتشغيل الاقتصادي للمخابز (١طن/ اليوم، لتزداد الى ٧١.٣% بعد تطبيق المنظومة الجديدة).
- تمتاز مخابز القطاع الخاص بجودة إنتاجها، حيث تمثل ٨٧% من عدد مخابز المدينة، وتسهم في إنتاج ما يربو على نصف (٥١%) جملة حجم الانتاج، في حين ينتج المخبز التابع للمطاحن رغيفاً متوسط الجودة، وتنتج المخابز الحكومية رغيفاً رديئاً في جودته لضعف الرقابة على الإنتاج.

- تتجه المخابز في انتشارها المكاني من قلب المدينة نحو أطرافها ولا يخلو قسم من أقسامها منها بدليل انتشار بلغ (١٠٠) بهدف تقليل المسافة بين المخبز ومستهلكي إنتاجها، وان تباينت أعدادها بين أقسام المدينة تبعاً لتباين أعداد سكانها.

- قدّرت الدراسة حجم الدقيق المسرب الى السوق السوداء بنحو ٣٣ جوالاً/ يومياً، بواقع ٧٢كجم/ المخبز/ اليوم، وذلك قبل تطبيق منظومة الخبز الجديدة، التي أدى تطبيقها إلى تقليص حجم القمح المستورد من الخارج الى الربع وترشيد حجم استهلاك الدقيق والخبز الى نحو الثلث.

- مواجهة صناعة الخبز لعددٍ من المشكلات داخل بيئتها الداخلية والخارجية على السواء، وان ظفرت بنقاط قوة وفرص متاحة أمامها منها: سوء تموضع المخابز داخل الكتلة السكنية للمدينة، مما أدى إلى سوء بيئة العمل داخل المخابز، وارتفاع نسبة التلوث الناتجة من حرق السولار، كما تعاني الصناعة من ندرة العمالة الماهرة وتسرب بعضها الى الصناعات الأخرى، نتيجة لعدم استقرارهم اقتصادياً واجتماعياً وصحياً. وتشكو الصناعة من قصور استخدام الميكنة؛ حيث يتدخل العامل البشري في عملها، مما يؤثر على كفاءة المنتج سلباً، كما تعاني الصناعة من سوء جودة الرغيف وعدم مطابقتها للمواصفات القياسية بسبب ضعف مهارة العمالة، وعدم تفعيل دور مفتشي التموين. ولسوء جودة الدقيق بسبب سوء جودة القمح وتخزينه وطحنه. ويعاني بعض المناطق من قلة الخبز خاصة في اوقات الذروة الامر الذي دفع نحو اقامة منافذ توزيع بها.

- تعاني صناعة الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا من عودة ظاهرة تسريب الدقيق إلى خارج المخابز في حيلة جديدة ، تتمثل في اتفاق بعض المستهلكين للخبز البلدي مع بعض أصحاب المخابز، في ادخار جزء من حصته وأسرته من الخبز إلى نهاية كل شهر، للحصول على ما يعادلها من الدقيق من صاحب المخبز ؛ بحيث يستفيد المُستهلك من الدقيق ليصنّعه في منزله، في حين يستفيد صاحب المخبز بقيمة ثمن الخبز دون تحمله تكاليف تصنيعه.

- يعمل الدعم الحكومي لصناعة الخبز على زيادة الضغط على ميزانية الدولة ومضاعفة العجز بها. في الوقت الذي تلقى فيه المادة الخام المحلية لصناعة الخبز منافسة على

الأرض المخصصة لزراعة القمح؛ خاصة من قصب السكر الذي تربي نسبة مساحته (٤٢%)، على نسبة مساحة القمح (٣٩%) من مساحة الأرض الزراعية لمحافظة قنا. كما تواجه الصناعة منافسة من الصناعات الأخرى على عمالتها، كما يواجه أصحاب المخابز مشكلة خروج ٤٣.٢% من سوق الاستهلاك لاعتمادهم على صناعة الخبز المنزلي.

- استشراف الدراسة لمستقبل صناعة الخبز البلدي المدعوم بمدينة قنا؛ فمن المتوقع أن يضاف ٢٦ مخبزاً إلى عدد المخابز الحالية البالغ ٤٦ مخبزاً ليصل جملتها إلى ٧٢ مخبزاً عام ٢٠٢٧، بسبب زيادة عدد المستهلكين المتوقع إلى نحو ٢٣٩ ألف نسمة للعام ذاته، موزعة على جميع انحاء المدينة بواقع ٦ مخابز للقسم الأول و ٥ مخابز لكل من القسمين الثاني والحميدات و ١٠ مخابز لقسمي الثالث والحاجر سوياً.

و في ضوء هذه النتائج توصي الدراسة بما يلي :

- تشديد الرقابة على واردات القمح للتأكد من جودته، لضمان دقيق ذي جودة عالية ومن ثم رغيف خبز منتج وفق المواصفات القياسية.
- الإستمرار في تطوير خدمات الصناعة المتمثلة في الصوامع لضمان الحفاظ على القمح، ومن ثم الحصول على دقيق جيد يمكن أن يسهم في جودة رغيف الخُبز، بالإضافة إلى تطوير المطاحن لإنتاج رغيف بلدي مطابق للمواصفات.
- الإهتمام بتطوير العمالة فنياً ورعايتهم اجتماعياً وصحياً.
- تشديد الرقابة على المخابز لاتباع القواعد الصحية والبيئية، وتغليظ العقوبة على المخالف وخصم قيمة الغرامات من مستحقات صاحب المخبز لدى الدولة.
- ينبغي أن تواصل الحكومة برنامجها لإغناء دقيق القمح المدعوم بإضافة نسبة من فول الصويا عند الخلط لتحسين جودة الرغيف وقيمته الغذائية^(٨٢) وبالحديد وحمض الفوليك

(٨٢) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، دراسة الخُبز البلدي المدعوم في مصر، مصدر سابق، ص ٨٦.

التحليل المكاني لصناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا . د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

وزيادة الطهي المدعوم بفيتامين ا، د وبدء تنفيذ الإغناء في القطاع التجاري ، وأن تقوم بمراجعة تطبيق معايير لجودة الغذاء ، خاصة بالنسبة للدقيق والخبز البلدي^(٨٣) .

- مراجعة منظومة الخبز الجديدة بصفة دورية برفع تقدير قيمة تكاليف الصناعة لتحقيق هامش ربح لاصحاب المخابز وحتى لا يضطر إلى بيع الدقيق الزائد إلى من يشتريه لصناعته في المنازل أو استخدامه في غذاء الحيوانات .، كما ينبغي زيادة حصة دقيق المستودعات من ١٠ كجم الى ١٢.٥ كجم لكي تعادل كمية ما يحصل عليه مستهلكي الخبز البلدي .

- العمل على تجميع المخابز الصغيرة التي يمكن أن تصنع كمية من الدقيق تتراوح بين ١٠،٨ جوال / يوم في مخبز كبير ، مما يسهل الرقابة على عملها لإنتاج خبز جيد، وتخفيض تكاليف الإنتاج ، ورفع صافي قيمة هامش ربحه، إلى جانب الحد من التلوث^(٨٤) والتكدس في قلب المدينة؛ فبيئة المناطق على أطراف المدينة أفضل للعمال من المناطق المزدهمة والمكدسة بالسكان في قلبها .على ان تتحمل الدولة تكاليف نقل الخبز إلى منافذ التوزيع في قلب المدينة.

- التحول نحو المخابز الآلية ذات الانتاج الكبير لرفع جدواها الاقتصادي بتكاليف أقل ، على أن يعاد توطين المخابز الحالية نصف الآلية إلى الريف المجاور للمدينة ومن ثم الحد من مزاحمة سكانه لسكان المدينة في استهلاك الخبز البلدي لمخابزها ، ويتم تحويل مواضع هذه المخابز إلى منافذ لتوزيع الخبز بالمدينة.

-إستمرار الدولة في اتباع سياسة دعم الفلاح ، وسرعة تنفيذ مشروع استصلاح مشروع المليون ونصف المليون فدان خارج الوادي القديم مع التوسع في زراعة القمح واتباع نظم ري وزراعة حديثة لتقليل تكلفة زراعته والاستغناء تدريجيا عن القمح المستورد .

-عدم الموافقة على إنشاء مخابز جديدة إلا بقدر حاجة السكان الفعلية.او رفع القدرات الانتاجية للمخابز الحالية الى مايربو على ٢ طن/المخبز/ اليوم في المتوسط حتى عام

(٨٣) المعهد الدولي لبحوث السياسات الغذائية بالاشتراك مع برنامج الاغذية العالمي ،مصدر سابق، ص٢.

(٨٤) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء دراسة الخبز البلدي المدعم في مصر ، مصدر سابق، ص ٨٥.

٢٠٢٧ وذلك في حالة اعادة توطينها وتجميعها على اطراف المدينة لمواجهة الطلب على انتاجها آنذاك .

-الاستفادة من قيمة الدعم الذي كان يوجه الى القمح والدقيق قبل تطبيق منظومة الخبز وتم ترشيد استهلاكه بعدها من أجل تطوير الاستمرار في تطوير هذه الصناعة.
-مراعاة التوازن بين الاعتبارات السكانية / الاجتماعية ممثلة في عدم تسريح العمالة، والاعتبارات الاقتصادية ممثلة في زيادة حجم الانتاج برفع مستوى الآلية ، والاعتبارات المكانية ممثلة في سهولة الوصول الى الخبز ، والاعتبارات البيئية (تقليل نسبة التلوث الهوائي والسمعي ورفع المستوى الصحي) عند إعادة تخطيط هذه الصناعة.

جامعة جنوب الوادي

كلية الآداب

قسم الجغرافيا

ملحق (١) نموذج استبيان عن صناعة الخبز البلدي المدعوم في مدينة قنا

(جميع البيانات سرية وخاصة بالبحث العلمي)

ضع علامة (صح) على الإجابة المختارة:

أولاً : بيانات المخبز:

- ١- اسم صاحب المخبز () اسم القسم الإداري الذي يقع فيه المخبز () ، اسم المنطقة () ، اسم الشارع () .
- ٢- حيافة المخبز : قطاع خاص () حكومي () ملك () إيجار () .
- ٣- إذا كان المخبز حكومي، فما هي اسم الجهة المالكة ()
- ٤- إذا كان المخبز بالإيجار، فما هي قيمة الإيجار الشهري بالجنيه ()
- ٥- نوع المخبز: آلي () ، نصف آلي () ، يدوي () .
- ٦- مساحة المخبز : أقل من ٥٠ م^٢ () - ٥٠-٦٥ م^٢ () - ٦٥ م^٢ فأكثر () .
- ٧- هل يوجد المخبز في مبنى منفرد بذاته : نعم () لا () .
- ٨- إذا كانت الإجابة بلا : فما هي عدد الطوابق بالمبنى الذي به المخبز : طابق واحد () ، طابقان () ، ثلاثة طوابق فأكثر () .
- ٩- يقع المخبز في منطقة: راقية () شعبية () متوسطة () .
- ١٠- يقع المخبز في شارع عرضه: يقل من ٦ م () ، ٦-٨ م () ، ٨-١٦ م () ، ١٦ م فأكثر () .
- ١١- كم يبلغ عدد واجهات المخبز : واجهة واحدة () - واجهتان () - ثلاثة واجهات () - اربع واجهات فأكثر ()
- ١٢- هل يوجد دورة مياه بالمخبز : نعم () لا () وما مستوى نظافتها ()
- ١٣- هل يوجد بالمخبز وسائل التنظيف: نعم () لا () .
- ١٤- هل يوجد مدخنة بالمخبز : نعم () لا () هل تتوفر بها الاشتراطات البيئية : نعم () لا () .
- ١٥- سنة إنشاء المخبز () .
- ١٦- هل تتوفر شروط السلامة والأمان بالمخبز ؟ نعم () لا ()
- ١٧- مواعيد العمل بالمخبز () ، ما عدد ساعات العمل اليومي ()

ثانياً : بيانات عن العاملين بالمخبز :

أ- بيانات عن مدير المخبز :

- ١٨- هل مدير المخبز هو صاحبه () أو غير صاحب المخبز () .
 ١٩- النوع: ذكر () أنثى () ولماذا ؟
 ٢٠- السن: من اقل من ٣٠ عام () ، من ٣٠ إلى ٤٥ عام () من ٤٥ إلى ٦٠ عام () من ٦٠ عام فأكثر ()
 ٢١- الحالة التعليمية: أمي () أقل من المتوسط () متوسط وفوق المتوسط () جامعي () .

٢٢- كم سنة خبرة في مجال العمل بالمخابز ؟

- ٢٣- هل تعمل في وظيفة اضافية نعم () لا () ما نوعيتها: حكومية () ، غير حكومية () .

ب- بيانات عن العاملين بالمخبز

- ٢٤- كم يبلغ عدد العاملين بالمخبز: أقل من ٦ عمال () ، من ٦-١٢ عامل () ، من ١٢-٢٠ عامل () (٢٠ عامل فأكثر) .
 ٢٥- عدد العاملين الدائمين () عدد العاملين المؤقتين ()
 ٢٦- سن العمالة : أقل من ٣٠ عام () من ٣٠ إلى ٤٥ عام () من ٤٥ إلى ٦٠ عام () أكبر من ٦٠ عام () .
 ٢٧- الحالة التعليمية للعمالة: أمي () بدون مؤهل () أقل من المتوسط () متوسط وفوق المتوسط () جامعي () .
 ٢٨- عدد العاملين حسب طبيعة العمل : عجّان () خراط () طولجي () فزان () سحلجي () بائع () .

٢٩- الحصول على الأجر حسب حجم الإنتاج ()

٣٠- كم قيمته (جنيه / جوال) ،

٣١- أم أجر ثابت ()

٣٢- كم قيمته (جنيه/ يوم)

٣٣- ماهي جهة الوفود: من داخل مدينة قنا () ، أم من خارج قنا () عدد العمالة المؤقتة.

ثالثاً: بيانات تتعلق بالإنتاج :

٣٤- جودة الدقيق المستخدم جيد () متوسط () ردي () .

٣٥- مالمسبب في مستوى جودة الدقيق : قلة العمالة الماهرة () ضعف جودة الدقيق () ،أسباب اخرى

اذكرها ()

التحليل المكانى لصناعة الخبز البلدى المدعوم فى مدينة قنا .د. عبد اللطيف محمد أحمد حسين

- ٣٦- عدد الأربعة المنتجة يومياً بعد تطبيق منظومة الخبز ()
- ٣٧- كم كيلو مفقود بالتقريب فى السؤال ()
- ٣٨- أسباب الفقد : أسباب فنية تتعلق بالمخبز () -العمالة غير الماهرة () - طريقة الصنع () -
نوع الدقيق () -أخرى ماهي ()
- ٣٩- نوع الوقود المستخدم: سولار () ، غاز طبيعى () ، أخرى () .
- ٤٠- هل يباع الخبز مباشرة ام من خلال: منفذ توزيع الخبز () المنافذ المتحركة : بالسيارات ()
مشروع توصيل الخبز للمنازل ()
- ما هي المشكلات التي تواجهك () ، () ، () ، () .

ملحق (٢) حساب الجدوى الاقتصادية لخبز وصناعة جوال زنة ١٠٠ كجم بمدينة قنا

عام ٢٠١٥

صافي الربح	ما بعد تطبيق المنظومة		%	ما قبل تطبيق المنظومة			التكاليف
	بالجنيه	الوزن		بالجنيه	الوزن	البند	
	٢٦٢	١٠٠ كجم		١٦	١٠٠ كجم	ثمن الدقيق	التكاليف
	٣	١٠٠ جم		٣	١٠٠ جم	خميرة جافة	
	٠.٥	٢٥٠ جم		٠.٥	٢٥٠ جم	ملح	
	٠.٢٥	-		٠.٢٥	-	ماء	
	١.٦٠	١.٥		١.٦٠	١.٥	رده	
٨٥	٢٦٧.٣٥		٣٧	21.35		المادة الخام	
١	٢	١٠٠ كجم	٣	٢	١٠٠ كجم	النقل إلى المخبز	
	٢	-		٢	-	كهرباء	
	٢١.٣	١١.٥ لتر		٩.٨	١١.٥ لتر	سولار	
٧	٢٣.٣		٢٠	١١.٨		الطاقة والوقود	
	5	١		5	١	عجان	
	5	١		5	١	قطاع	
	5	١		5	١	خباز	
	2.5	١		2.5	١	سحلي	
	2.5	١		2.5	١	طاوحي	
	2.5	١		2.5	١	بانع	
٧	22.5	-	٣٩	22.5	-	العمالة	
١٠٠	٣١٥.١٥		١٠٠	٥٧.٦٥	-	جملة التكاليف	
	٤٢٥	١٢٥٠ رغيف / جوال / ٣٤ قرش		٥٥	١١٠٠ رغيف / جوال / ٥ قروش	الربح	
	٠	٠		٢٥	حافز انتاج		
	٠	٠		١٠	دعم سولار		
-	٤٢٥	-		٩٠	-	جملة الارباح	
	١٠٩.٨٥			٣٢.٣٥	-	صافي الربح	

المصدر : من تصميم الباحث اعتماداً على تقديرات م عبدالعال أحد مفتش تموين بمدينة قنا ، وسمير جاد أحد موظفي بندر تموين قنا .

المصادر والمراجع

أولاً: باللغة العربية:

- ١- الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء ، دراسة الخُبز البلدى المدعوم فى مصر ، مرجع رقم ٨٠ - ٢٣٤٢١ - ٢٠١٤ ، مارس ٢٠١٤ .
- ٢- الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء ، النشرة السنوية لإحصاءات المساحات المحصولية والإنتاج النباتي عام ٢٠١٢ / ٢٠١٣ ، مرجع رقم ٧١ - ٢٢١٢٢ / ٢٠١٣ ، اصدار ديسمبر ٢٠١٤ .
- ٣- الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء ، مؤشرات الفقر طبقاً لبيانات بحث الدخل والانفاق والاستهلاك، القاهرة ، ٢٠١٢ / ٢٠١٣ .
- ٤- الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، النتائج النهائية للتعداد العام للسكان والظروف السكنية لعام ٢٠٠٦ (محافظة قنا)، القاهرة، مايو ٢٠٠٨ .
- ٥- الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، مكتب إحصاء قنا، خريطة الأقسام الادارية لمدينة قنا، ٢٠١٥ .
- ٦- المعهد الدولي لبحوث السياسات الغذائية بالاشتراك مع برنامج الأغذية العالمي، مذكرة مايو ٢٠١٣ .
- ٧- الهيئة العاملة للتخطيط العمراني، مشروع المخطط الاستراتيجي العام لمدينة قنا، محافظة قنا، التقرير النهائي ، الجزء الأول، القاهرة ، ٢٠٠٨ .
- ٨- أيمن زهري ، دفتر أحوال المجتمع المصري ، الطبعة الأولى ، مطابع الولاء الحديثة ، القاهرة ، ٢٠٠٦ .
- ٩- حمدي أحمد إبراهيم الديب ، مدينة قنا: دراسة فى جغرافية العمران ، رسالة ماجستير ، كلية الآداب ، جامعة القاهرة ، الجيزة ، ١٩٨٠ .
- ١٠- خالد إبراهيم بدره صناعة الخُبز البلدى فى محافظة أسيوط دراسة فى جغرافية الصناعة، مجلة كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، العدد الحادى والستون، ٢٠١١ .

- ١١- ذوقان عبيدات، وزملاؤه، البحث العلمي: مفهومه وأدواته وأساليبه، دار الفكر، الطبعة السادسة عشر، عمان، الأردن، ٢٠١٤.
- ١٢- سلوى محمود حافظ عزازي، صناعة الخُبز في حي المطرية : دراسة في جغرافية الصناعة ، نشرة البحوث الجغرافية ، سلسلة دراسات خاصة ، جامعة عين شمس ، القاهرة ، ٢٠٠٦.
- ١٣- صفوح خير ، الجغرافيا: موضوعها ومناهجها واهدافها ، دار الفكر، دمشق ، سوريا، ٢٠٠٠.
- ١٤- عبدالمنعم على القاضي ، محمود التابعي الشاذلي ، هندسة وتكنولوجيا الطحن، الجزء الأول ، الطبعة الأولى ، المؤسسة المصرية العامة للمطاحن والصوامع والمخابز ، القاهرة ، ١٩٧١.
- ١٥- علاء الدين حسين شلبي ، التحليل الجغرافي لصناعة الخُبز البلدي المدعوم في حي المنتزة محافظة الإسكندرية "دراسة حالة"، مجلة كلية الآداب، جامعة بنها، إصدار خاص، ٢٠٠٨.
- ١٦- علي محمد دياب، دور مناهج البحث العلمي العامة المعاصرة في تطوير نظرية الجغرافيا البشرية، مجلة جامعة دمشق، المجلد ٢٦ ، العدد الاول والثاني ، ٢٠١٠.
- ١٧- مجلس الوزراء ، مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بالتعاون مع برنامج الأغذية العالمي ، مرصد الغذاء المصري : نظام لرصد ومتابعة حال الغذاء في مصر ، إصدار ربيع سنوية ، رقم (١٢) القاهرة ، أبريل- يونيو ، ٢٠١٣.
- ١٨- مجلس الوزراء ، مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بالتعاون مع برنامج الأغذية العالمي ، مرصد الغذاء المصري: نظام لرصد ومتابعة حال الغذاء في مصر ، إصدار ربيع سنوية ، رقم (١٤) ، القاهرة، أكتوبر - ديسمبر ، ٢٠١٣.
- ١٩- محروس إبراهيم محمد المعداوي ، إنتاج الخُبز في محافظة كفر الشيخ: دراسة في جغرافية الانتاج ، المجلة الجغرافية العربية ، تصدر عن الجمعية الجغرافية

المصرية ، العدد الثامن والأربعين ، السنة الثامنة والثلاثين ، الجزء الثاني ،
٢٠٠٦ .

٢٠- محمد ذكى حامد السديمي ، المطاحن والمخابز في مدينة طنطا دراسة في
جغرافية الصناعة، مجلة مركز البحوث الجغرافية والكارتوجرافية، جامعة المنوفية،
٢٠٠٥ .

٢١- محمد أحمد إبراهيم نعينع، جغرافية إنتاج الخُبز البلدي المدعوم ومشكلاته في
مدينة دمنهور ، دورية الانسانيات، كلية الآداب ، جامعة دمنهور ، عدد خاص
، أغسطس ، ٢٠١٣ .

٢٢- محمد شوقي محمد ناصف، جغرافية استهلاك الخبز البلدي المدعوم ومشكلاته
في مدينة دمنهور، دورية الإنسانيات، كلية الآداب، جامعة دمنهور ، عدد
خاص، أغسطس ، ٢٠١٣ .

٢٣- محمد عبدالقادر شنيشن وحسين محمود محمد قمح ،جغرافية تسويق الخبز
البلدي المدعوم ومشكلاته في مدينة دمهور، دورية الإنسانيات، كلية الآداب،
جامعة دمنهور ، عدد خاص، أغسطس ، ٢٠١٣ .

٢٤- محمود محمد سيف ، المواقع الصناعية : دراسة تحليلية في الجغرافيا
الاقتصادية ، مكتبة نهضة الشرق ، القاهرة ، ١٩٨٥ .

٢٥- محمد محمود إبراهيم الديب ، الصناعات الغذائية في مصر : تحليل في
التنظيم المكاني والتركيب والأداء ، الأنجلو المصرية، ١٩٩٩ .

٢٦- مديرية تموين قنا ، عدد المخابز مدينة قنا ، ٢٠١٥ .

٢٧- مديرية تموين قنا ، إدارة تموين بندر قنا ، كمية الدقيق وعدد مستهلكيها
بمستودعات مدينة قنا ، ٢٠١٥ .

٢٨- مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بديوان عام محافظة قنا، بيانات غير منشورة
عن سكان الاقسام الادارية لمدينة قنا ومساحة الكتلة السكنية ، عام ٢٠١٥ .

٢٩- وزارة التخطيط والتنمية المحلية ، تقارير التنمية البشرية للمحافظات المصرية،
تقرير محافظة قنا ، ٢٠٠٥ .

٣٠- وفيق محمد جمال الدين ابراهيم ، التغيرات التي طرأت على إنتاج الخُبز واستهلاكه في مدينة بنها بمحافظة القليوبية، المؤتمر الجغرافي الدولي (الجغرافيا والتغيرات العالمية المعاصرة) ، جامعة طيبة ، كلية الاداب والعلوم الانسانية ، المملكة العربية السعودية ، ٢٠-٢٣ / ٥ / ١٤٣٤ هـ -١ / ٤ / ٤ / ٢٠١٣ م .

ثانياً: باللغة الانجليزية:

- 1- Gaber Ahmed Bassyouni Shehata and Mamdouh Elbadry Mohamed Some Economic Aspects of Wheat Crop in Egypt with Emphasis on Baladi Bread Manufacturing in Alexandria Governorate p.501 International Journal of Social Science and Humanity, Vol. 5, No. 6, June 2015.
- 2- Alderman,h.and Braun j.v. the effect of Egyptian food ration and subsidy system on income distribution and consumption research report, international food policy research institute.1776 Massachusetts avenue. New York, July 1984.

ثالثاً: مواقع شبكة المعلومات الدولية:

- ١- وزارة المالية ، البيان المالي من مشروع الموازنة العامة للدولة للسنة المالية ٢٠١٤/٢٠١٥ ، القاهرة ، يونيو ٢٠١٤ .الموقع الرسمي لوزارة الماليةwww.mof.eg-arabic

٢- الموقع الرسمي لشركة مطاحن مصر العليا

<http://www.upperegypmills.org/pageother.php?catsmktba>