

جامعة المنوفية  
مركز البحوث الجغرافية  
والكارتوجرافية  
بمدينة السادات

مجلة مركز البحوث الجغرافية والكارتوجرافية

العدد السابع

**المطاحن والمخابز في مدينة طنطا**

**دراسة في جغرافية الصناعة**

وكتور

محمد ككي حامد السديمي

أستاذ الجغرافيا البشرية المساعد  
كلية الآداب - جامعة طنطا

٢٠٠٥

## المحتويات

### مقدمة :

#### أولاً : صناعة الطحن

- تطور صناعة الطحن في مدينة طنطا.
- التوزيع الجغرافي للمطاحن .
- توطن صناعة الطحن.
- التركيب الحجمي للمطاحن في مدينة طنطا.
- اقتصاديات طحن القمح في مطاحن مدينة طنطا.
- استهلاك القمح.

#### ثانياً صناعة الخبز

- تطور صناعة الخبز.
- التوزيع الجغرافي للمخابز في مدينة طنطا.
- تطور إنتاج المخابز في شياخات مدينة طنطا.
- أقاليم المخابز.
- مدخلات صناعة الخبز.
- توطن المخابز في مدينة طنطا.
- التركيب الحجمي للمخابز في شياخات مدينة طنطا.
- استهلاك رغيف الخبز.
- تطور خصائص رغيف الخبز.
- القيمة المضافة في رغيف الخبز.

### الفاتمة:

### الملاحق:

### الهوامش:

### المصادر والمراجع:

## مقدمة :

تعد صناعة طحن الغلال والخبز من الصناعات الغذائية المهمة في مصر فهي تقوم بتحويل الحبوب بطرق مختلفة إلى دقيق ، ويعتمد عليها السكان في سد احتياجاتهم من المواد النشوية التي تعطي سرعات حرارية عالية ، ويعتبر الخبز من أهم مصادرها، ويزيد من أهمية هذه الصناعة أن جزءاً كبيراً من القمح الداخل في الصناعة يستورد من الخارج وبالتالي فالدولة تدعم رغيف الخبز بنصيب كبير. وتعانى هذه الصناعة من مشكلات أخرى عديدة منها عدم كفاية إنتاج الخبز، كما أن أنواع الخبز المنتجة لا تتميز بالجودة التي تجعلها مناسبة لحاجة السكان وبالتالي يزيد الفقد في رغيف الخبز ، وقد جاء اختيار هذا البحث تطبيقاً في شياخات مدينة طنطا لتزايد المشكلات الخاصة بصناعتى المطاحن والمخابز، وخاصة المتعلقة بالمادة الخام والنقل والتخزين والعمالة وجودة الإنتاج والتمويل والتوزيع، ورغم ذلك فإن موضوع المخابز لم تتناوله الدراسات الجغرافية من قبل ومن ثم كانت هذه الدراسة.

و يهدف البحث إلى تحليل الخصائص الجغرافية والمكانية والاقتصادية والتركيبية لهذه الصناعة، وكيفية أدائها لدورها والوقوف على المشاكل التي تحول دون تطورها، وأنسب الحلول التي تضمن تشغيلها بكفاءة متميزة ، ولذلك فقد تناول البحث تطور هذه الصناعة والعوامل التي تؤثر فيها وتوزيعها الجغرافي وخصائصها من حيث عدد المنشآت والعمالة ورؤوس الأموال والإنتاج والقيمة المضافة ودراسة الخامات والأسواق والطاقة والسياسات الحكومية وتحليل تركيب هذه الصناعة ودرجة كفايتها .

وقد اعتمد البحث على المنهج الحرفي الذي استخدم في دراسة صناعة المطاحن والمخابز ، والمنهج الأصولي الذي تناول العوامل الرئيسة المؤثرة على نشأة هذه الصناعات وكمية الإنتاج ومراحل التطور ، كما اعتمد البحث على الدراسة الميدانية التي تم إجراؤها على مستوى المطاحن والمخابز الموجودة في مدينة طنطا، حيث أجريت الدراسة على المطحنين الموجودين بالمدينة ، وكذلك المخابز الموجودة بها وقد بلغ عددها ١٩ مخبزاً يتقاسمهم في المدينة حتى أول وحي ثان طنطا تقريبا، وتمت الدراسة في صيف ٢٠٠٤ كما أجريت دراسة على المستهلكين في إحدى وعشرين مخبزا، وضمت هذه العينة من المخابز تنوعا في خصائص المناطق التي توجد فيها، فشملت مناطق تنسم بمستوى اقتصادي مرتفع،

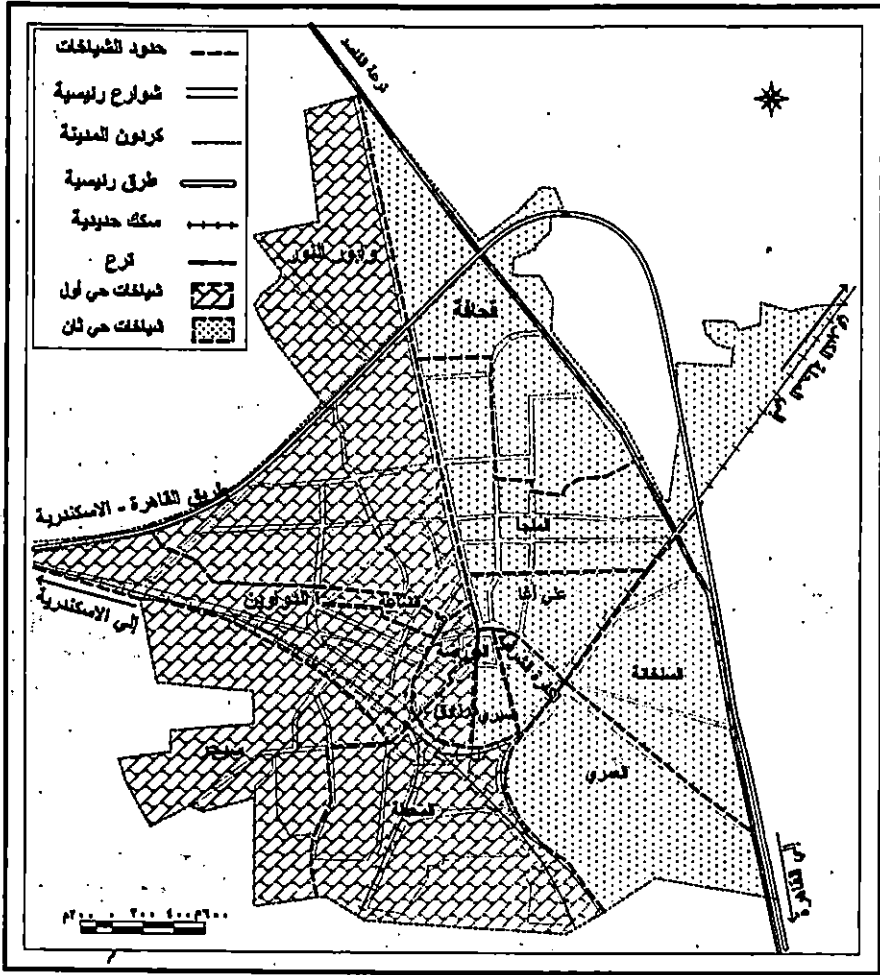
ومناطق أخرى ذات مستوى متوسط ، وأخرى في أحياء عشوائية ومستواها الاقتصادي منخفض، كما شملت بعض المخابز التي تقع على أطراف المدينة، وكذا التي تجاوزت الهيئات والمصالح والإدارات والتي تضم عدداً كبيراً من السكان أثناء النهار، وضمت كذلك مخابز تقع داخل الكتلة السكنية. هذا وقد اعتمد البحث على بيانات وزارة الصناعة واتحاد الصناعات، ونشرات الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، والدراسات التي أجريت في معهد التخطيط والخاصة بإنتاج الدقيق والخبز، وإحصاءات الشركة القابضة لمطاحن وسط وغرب الدلتا وبيانات وزارة التمرين.

تقع مدينة طنطا في وسط محافظة الغربية ، وتبلغ مساحتها نحو ٣٠,٣ كم مربع ويبلغ عدد سكانها حسب تقدير عام ٢٠٠٥م نحو ٤١٢٤٥٨ نسمة، وهي عاصمة المحافظة ، ويتمتع موقعها بأهمية خاصة نظراً لتوسطها دلتا النيل ، وملقى كثير من خطوط الطرق البرية والحديدية التي تمر بمناطق وسط وشمال وجنوب وغرب وشرق الدلتا، كما تتميز المدينة بشهرة في السياحة الدينية ويرتادها كثير من الوافدين من خارج المدينة بل ومن خارج المحافظة في أوقات عديدة من السنة، وتنقسم المدينة إلي حيين، هما حي أول طنطا ويقع غرب المدينة ويضم سبع شياخات هي "المحطة، سيجر ، سيدى مرزوق ، البورصة، السداوين، الساعة، وابور النور" ، وحي ثان يقع في الجانب الشرقي من المدينة ويضم شياخات " العمرى، السلخانية، الكفرة الشرقية، صبرى، على أغا، الملجأ، قحافة " ، ويكاد الحيين يتقاسمان السكان والمساحة حيث يبلغ عدد سكان حي أول ٢١٤,٣٩١ نسمة، وحي ثان ٩٨,٠٦٧ نسمة كما تبلغ مساحة حي أول ٧,٧ كم<sup>٢</sup>، وحي ثان ٧,٤ كم<sup>٢</sup>، شكل (١) .

## أولاً : صناعة الطحن

### تطور صناعة الطحن في مدينة طنطا :

كانت صناعة طحن الغلال في ريف الدلتا تتم عن طريق وضع الحبوب في الرحاية، وهي عبارة عن حجرين مستديرين وتستخدم داخل المنازل وقد تطورت هذه الصناعة بعد ذلك في صورة مطاحن الموانى وهي مطاحن حجرية صغيرة كانت تعتمد على الإنتاج المحلى للقمح في القرى لتحقيق الاكتفاء الذاتى للسكان، ونتيجة لزيادة حجم السكان بدأت الدولة تنشئ المطاحن الكبيرة في مدن المحافظة، وفي القرن التاسع عشر تعرضت صناعة الطحن من الوجهة التقنية والاقتصادية



شكل ( ١ ) التقسيم الإداري للشياخات في مدينة طنطا ٢٠٠٣م

إلى تغييرات كبيرة حيث ظهرت المطاحن الحجرية ومطاحن السلندرات ، وأدى ذلك إلى تحسين الدقيق الناتج وارتفاع جودته ، وكان لذلك أثره الكبير على تقدم صناعة الخبز ، وقد ساعدت أيضاً مطاحن السلندرات على طحن أنواع القمح الصلب بكفاءة عالية ولهذا اتجهت الدولة إلى استبدال مطاحن الحجارة بمطاحن السلندرات .

وخضعت صناعة المطاحن في مدينة طنطا للقطاع الخاص حتى عام ١٩٦١ وانتقلت في دروتها الثانية بعد التأميم للرأسمالية الوطنية والأجنبية ، وأصبحت هذه الصناعة تعمل في ظل التخطيط المركزي والاقتصاد الموجه والقطاع العام والتسعير الجبري للسلع والدعم الذي تقدمه الحكومة وانعدام المنافسة والحمائية الجمركية، ففي مرحلة حكم محمد على وأسرته فتح " سعيد باشا " الباب لرؤوس الأموال الأجنبية التي تدفقت على مصر ، و أنشئ أول مطحن للحبوب في مدينة طنطا سنة ١٨٦٣ ، وكان مطحن حجارة أقامته شركة "باستريه" ثم بيع إلى شركة " داربلي Darblay " سنة ١٨٧٥ ثم بيع لشركة أراضي الدلتا وتأسست بعد ذلك شركة المطاحن المصرية سنة ١٨٥٧ برأس مال فرنسي بلغ ٣١٥ ألف فرنك، وكانت طنطا من المناطق التي أقيم فيها مطحن<sup>(١)</sup> وظل يعمل حتى عام ١٩٠٦<sup>(٢)</sup> .

وخلال الحرب العالمية الثانية بدأت الحكومة في الاهتمام بتخزين الغلال، وفي عام ١٩٤٣ أنشأت وزارة التجارة مجموعة من صوامع الغلال في مدن الجمهورية، منها صومعة تم إقامتها في ذات المدينة (طنطا) ، وعانت صناعة الطحن من مشاكل عديدة منها تدخل الحكومة في تحصيل القمح من الفلاحين ، وتحديد أسعار القمح وخطو البلاد من سوق يباع فيها القمح بالأجل وعدم توفير صوامع حديثة لحفظ الحبوب وزيادة القدرة الطاحنة عن حاجة السوق والمنافسة الضارية بين المطاحن<sup>(٣)</sup> .

وقد قامت الدولة بإنشاء المؤسسة المصرية العامة للمطاحن والمضارب والمخابز بموجب قرار رئيس الجمهورية رقم ٥٦١ لسنة ١٩٦٢ على أن يتبعها عدة شركات مساهمة، كان بعضها يخضع للقانون رقم ١١٨ لعام ١٩٦١، والآخرون لقانون ١١٩ لعام ١٩٦١، وبموجب القانونين رقمي ٨٤٢، ١٣٢ لعام ١٩٦٢ أخضعت باقي المطاحن والمضارب بالجمهورية لأحكام القانون رقم ١١٨ لعام ١٩٦١ من حيث إشرافها وإدارتها للمؤسسة، وكانت من بين هذه الوحدات شركتان مساهمتان، هي شركة مطاحن الجمهورية بالإسكندرية وشركة النصر ، وبعد

صدر القانون رقم ٥١ لسنة ١٩٦٢م إخضاع جميع الشركات التي تم إنشاؤها من قبل لأحكام القانون رقم ١٧ لعام ١٩٦١، وبذلك آلت ملكيتها بالكامل للدولة وأصبحت تتبع المؤسسة المصرية العامة للمطاحن والمضارب والمخابز، وقد بلغت تسع شركات منها شركة مطاحن غرب ووسط الدلتا التي يتبعها مطحنا العاشر والاتحاد في مدينة طنطا، وفي عام ١٩٨٣م صدر القانون رقم ٥٤٩ بإنشاء هيئة القطاع العام للمطاحن والصوامع والمخابز، وتشرف على شركات المطاحن ومنها شركة مطاحن شرق ووسط وغرب الدلتا، وفي عام ١٩٩١م صدر القانون رقم ٢٠٢ الخاص بشركات قطاع الأعمال العام وبمقتضاه تم تحويل هيئة القطاع العام للمطاحن والصوامع والمخابز إلى شركة قابضة تحت اسم الشركة القابضة للمطاحن والصوامع والمخابز وحلت بذلك محل هيئة القطاع العام للمطاحن، وأخيراً وفي عام ١٩٩٣م دمج الشركة القابضة للمطاحن مع الشركة القابضة للمضارب وتسويق الأرز تحت اسم الشركة القابضة للمضارب والمطاحن (٤).

وقد أنشئت شركة "مطاحن وسط وغرب الدلتا" بالقرار الجمهوري ٢٤٨٤ لسنة ١٩٦٥م رأس مال قدره ١٨٠ ألف جنيه تحت اسم شركة "مطاحن غرب ووسط الدلتا" وقد تم لاحقاً تعديل الاسم لشركة مطاحن وسط وغرب الدلتا، وتبعها المطحنان الموجودان في مدينة طنطا.

وتعتبر صناعة الطحن من الصناعات التحويلية المهمة التي تقوم بطحن وجرش حبوب القمح بغرض فصل طبقات الردة المغلفة لحب القمح للحصول على دقيق ناعم يتميز بذرات متساوية شديدة النعومة ولونها أبيض<sup>(٥)</sup>، يتراوح متوسط رطوبته بين ١٠-١١% ويتم رفع رطوبته إلى ١٤% عن طريق الغسل والتجفيف، ولا تزيد نسبة الشوائب فيه عن ٦% من وزن القمح. وتعتبر مرحلة الطحن هي المرحلة الرئيسية في صناعة الطحن وتتنحصر في فصل "الاندوسيرم" عن الردة بحيث يكون الدقيق الناتج دقيقاً أبيضاً.

والمطاحن هي عبارة عن وحدات إنتاجية تستخدم فيها الحبوب كمادة أولية، ويعد القمح والأذرة والشعير المادة الأساسية الأولى التي ينتج عنها الدقيق المستخدم في صناعة الخبز وبعض أنواع أخرى تستخدم في صناعة المكرونة والحلوى والبسكويت.

وتعتبر صناعة طحن القمح في مصر من أهم الصناعات الزراعية حيث بلغت جملة الاستثمارات المنفذة في خطة ٢٠٠٠/٢٠٠٤ م نحو ١١٨,٧ مليون

جنيه وبلغ عدد العاملين في المطاحن والصوامع والمخابز ٤٩٨٣٧ عاملاً كما بلغ متوسط أجر العامل ٣٥٩٨ جنيهًا سنوياً<sup>(٦)</sup> وتنقسم المطاحن إلى نوعين هما:-

### أ- مطاحن الحجارة:

يعتمد هذا النوع من المطاحن على الحجارة في عملية طحن الغلال وهي تصنع إما من الجرانيت أو الكوارتز وهي تتسم بالصلابة ، و تتكون الطاحونة من الهيكل الخارجي الذي يتكون من حجر سميك ويحمل حجر الطاحونة ويثبت على قاعدة خرسانية وحجر سفلي أقل سمكاً من العلوي ويثبت أيضاً في فرش الطاحونة ، ويوجد في الحجر العلوي فتحة في مركزه مستديرة قطرها ٤٠ سم يركب عليها وعاء مخروطي الشكل يسمى بالقادوس ويصنع من الخشب أو الصاج السميك ، وتقوم هذه المطاحن باستقبال القمح والأذرة ويتم غربلته وتنظيفه نظافة ابتدائية باستخدام الغرابيل الهزازة ، كما تستخدم الرشاشات لتعديل رطوبته ، وتبدأ عملية الصناعة بفصل الشوائب من القمح ثم يتعرض لمراوح شفط لسحب الأتربة ، ثم تتم عملية غسل القمح عن طريق غسلات رأسية وأفقية وهي عبارة عن أحواض بها بريمة حلزونية ناقلة للقمح ترفعه من بداية الحوض حتى نهايته وتسقط بذلك المواد الصلبة أسفل الحوض ثم يتم تعريض القمح الناتج إلي النشاف ، و يتحول القمح بعد ذلك إلي مرحلة التكيف لتعديل رطوبته لكي تسهل عملية الطحن ، حيث إن الطحن الجاف يؤدي إلي عدم جودة المنتج من الدقيق ، وبعد عملية الطحن يتم تجميع النواتج وتنقل إلي المناخل الأسطوانية ، والغرض من عملية النخل هو فصل الدقيق " السميد " عن الردة ، وفي مطاحن الحجارة تستخدم المناخل الأسطوانية وهي أبسط أنواع المناخل وتعتمد على الطرد المركزي أثناء مرور المنتجات ، ويعيب على استخدام المناخل الاسطوانية أن الدقيق المنتج يحتوى على كثير من جزيئات الأغلفة والردة .

وكانت مدينة طنطا تضم ثلاثة مطاحن للحجارة منها مطحنان للقطاع الخاص ، وهما الفقي وعيد ، وكانا يقعان داخل المدينة في أحد الأسواق الهامة بها وقد أنشئ سنة ١٩٤٢ ، والمطحن الثالث هو مطحن الاعتماد وأنشئ عام ١٩٤٥<sup>(٧)</sup> .

### ب- مطاحن السلندرات :

وظلت المطاحن تقوم بمجهودات كبيرة لإنتاج دقيق جيد ، معتمدة في ذلك على العامل البشري بنسبة كبيرة ، وحلت مطاحن السلندرات محل مطاحن الحجارة وكانت ثورة كبيرة في عالم الطحن ، فقد ساعدت السلندرات على فصل مكونات



وجزئيات القمح دون تأثر لخصائصه ، كما أن حاجاتها إلي القوى المحركة أقل بكثير من المطاحن الحجرية ، وقد وفرت كثيراً من الوقت والجهد اللذان كانا يبذلانه في النقش اليومي للحجارة ، كما أن الدقيق المنتج عن مطاحن الحجارة يحتوي على كمية كبيرة من الردة وترتفع به نسب الرمال ، وتتميز مطاحن السلندرات بأنها تعمل منذ دخول القمح إلي المطحن حتى خروج الدقيق وتعبئته بصورة آلية ، وبذلك يكون الاعتماد على العامل البشري قليلاً جداً ، كما أن مراحل تجهيز القمح. للمطحن تمر بعمليات آلية كثيرة تضمن نقاء القمح بصورة كاملة ، ويتم الطحن بمطاحن السلندرات على عدة مرات وهي طحن ثم نخل ويليه طحن ونخل بينما يتم في مطاحن الحجارة مرة واحدة .

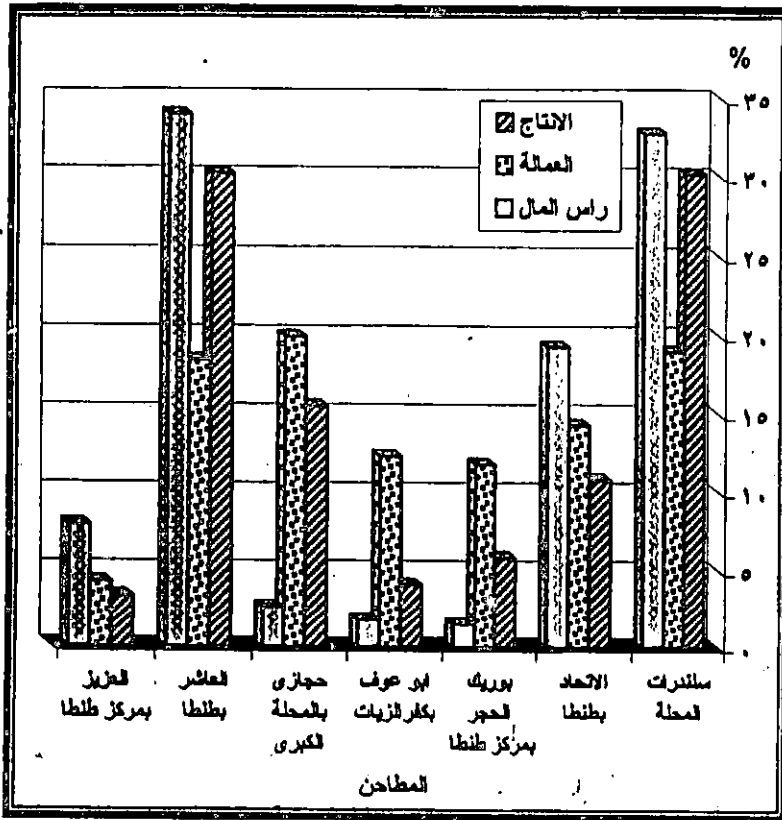
و تعطي عملية النخل ناتجا من الدقيق المتجانس والمطابق للمواصفات يتم بعدها تعبئته ووزنه في هذه المطاحن أوتوماتيكيا ويعبأ في أجولة من الخيش زنة ١٠٠ كجم للدقيق البلدي استخراج ٨٢% أو أجولة من الألياف الصناعية زنة ٥٠ كم للدقيق الفاخر استخراج ٧٢% (٨).

### التوزيع الجغرافي للمطاحن :

سبق الإشارة أن صناعة الطحن تهدف إلي الحصول على أكبر قدر من الدقيق الصالح للخبز بأفضل المواصفات التي تلي رغبات المستهلك ، وفي نفس الوقت تحدد أقصى ربح ، وقد روعي عند إنشاء المطاحن أن تكون قريبة من مناطق الاستهلاك لتسهيل عملية التسويق و التوزيع ، ولذلك أنشئت معظم المطاحن في المدن ، وتتسم المطاحن الحديثة بالسعات التخزينية الكبيرة وذلك عن طريق الصوامع التي تساعد على توفير مساحات كافية للتخزين ، وتحافظ علي عدم تعرض المخزون للعوامل الجوية والحشرات ، كما تسهل عملية التفريغ والتخزين للقمح باستخدام نظام الشفط المنخفض التكاليف .

وتقوم مطاحن القطاع العام والخاص ، وكذلك ماكينات الطحن التي تسمى " بالموانى " والمنتشرة في الريف المصري بطحن القمح والأذرة والشعير لمواجهة الاستهلاك المحلي في مصر .

وتضم محافظة الغربية سبعة مطاحن منها أربعة مطاحن للسلندرات وثلاثة مطاحن للحجارة يوضحها الجدول رقم (١) والشكل رقم (٢).



شكل ( ٢ ) توزيع نسب الانتاج والعمالة ورأس المال للمطاحن في مراكز محافظة الغربية عام ٢٠٠٤ م

جدول (١) توزيع المطاحن وقامريغ إنشائها وإنتاجها والعمالة ورأس المال  
في محافظة الغربية عام ٢٠٠٢ م<sup>(١)</sup>

اسم المطحن	تاريخ الإنشاء	النوع	نوع الدقيق	الإنتاج		العمالة		رأس المال	
				طن / يوم	% من جملة المطاحن	عدد	% من جملة المطاحن	مليون جنيه	% من جملة المطاحن
كفر حجازي بالمحلة	١٩٥٢	حجارة	بلدى ٨٢%	١٨٠	١٥,٥	١٨٨	١٩,٩	٢,٣	٢,٧
بو عوف بكفر الزيات	١٩٦٨	حجارة	بلدى ٨٢%	٤٧	٤,١	١١٦	١٢,٣	١,٥	١,٨
الاتحاد بمدينة طنطا	١٩٨٠	سلندرات	بلدى ٨٢%	١٢٥	١٠,٨	١٣٥	١٤,٣	١٦,٣٤	١٩,٣
العاشر بمدينة طنطا	١٩٩٠	سلندرات	فاخر ٧٢%	٣٥٠	٣٠,٢	١٧٥	١٨,٤	٢٨,٩	٣٤,٠
سلندرات المحلة	١٩٩١	سلندرات	بلدى ٨٢%	٣٥٠	٣٠,٢	١٨٠	١٩,٠	٢٧,٩٠	٣٢,٨
بوريك الحجر مركز قطور	١٩٩٥	حجارة	بلدى ٨٢%	٦٧,٥	٥,٨	١١٢	١١,٨	١,٣	١,٥
العزیز بمركز طنطا	١٩٩٨	سلندرات	فاخر ٧٢%	٤٠	٣,٤	٤١	٤,٣	٦,٧	٧,٩
		الإجمالي		١١٥٩,٥	% ١٠٠	٩٤٧	% ١٠٠	٨٤,٩٤	% ١٠٠

ويلاحظ منهما ما يلي:-

☐ تعتبر مطاحن الحجارة من أقدم مطاحن المحافظة وقد أنشئ مطحن كفر حجازي عام ١٩٥٢ ثم أنشئ مطحن أبو عوف بكفر الزيات ويستثنى من ذلك مطحن بوريك الحجر فقد أقيم حديثاً في عام ١٩٩٥ وهو مطحن قطاع خاص ويطن به الدقيق لحساب شركة المطاحن ، أما مطاحن السلندرات فهي من المطاحن الحديثة في المحافظة فقد حلت بعضها محل مطاحن الحجارة مثل مطحن سلندرات المحلة أو ألغيت مطاحن الحجارة وتم إنشاء مطاحن السلندرات في أماكن أخرى مثل إغلاق مطحنى الفقى وعيد بطنطا وإنشاء مطحنين جديدين هما الاتحاد والعاشر .

☐ يضم مركز طنطا ثلاثة مطاحن سلندرات منها مطحنان فى المدينة وهما الاتحاد والعاشر أما المطحن الثالث فيقع فى قرية دفرة بمركز طنطا ، ويبلغ إنتاج مطحن الاتحاد ومطحن العاشر ٤٧٥ طن/يوم بنسبة ٤٠,٤ % من جملة الإنتاج اليومي للمحافظة ويضم المطحنان ٣١٠ عامل بنسبة ٣٢,٧ % من جملة العمالة فى المحافظة وبلغ رأس المال المستثمر فيها ٤٥,٢٤ مليون جنيه بنسبة تعادل نحو ٥٣,٣ % من جملة الاستثمارات بمطاحن المحافظة، وينتج مطحن الاتحاد دقيق بلدى بنسبة استخراج ٨٢% ولا تزيد نسبة الرطوبة فيه على ١٤% لجميع منتجات الطحن من دقيق أو نخالة، أما مطحن العاشر فينتج دقيقاً فاخراً بنسبة استخراج ٧٢% ويعد مركز طنطا هو المركز الوحيد فى

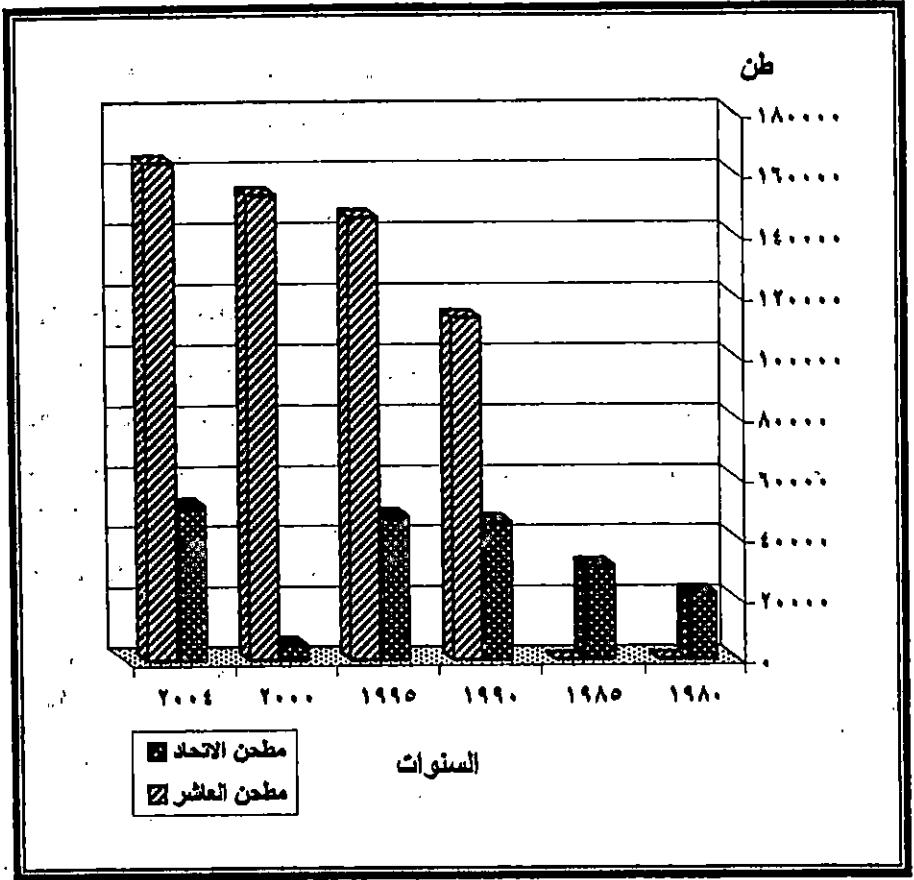
المحافظة الذى ينتج الدقيق الفاخر بنسبة استخراج ٧٢ % حيث إن باقى المراكز تنتج الدقيق البلدى ، ويأتى مركز المحلة فى الترتيب الثانى حيث يوجد به مطحنان أحدهما فى المدينة وهو مطحن سلندرات المحلة وتبلغ طاقته الإنتاجية نحو ١٥٠طن/يوم بنسبة ٣٠,٢% من جملة إنتاج الدقيق البلدى استخراج ٨٢% فى المحافظة، ويوجد مطحن ججارة فى كفر ججازى بمركز المحلة وتبلغ طاقته الإنتاجية ١٨٠طن/يوم بنسبة ١٥,٥%، وتبلغ جملة الاستثمارات فى مركز المحلة ٣٠,٢ مليون جنيه بنسبة ٣٥,٥% من جملة استثمارات المطاحن بالمحافظة، ويضم المطحنان ٣٦٨ عاملا وتبلغ نسبتهم نحو ٣٨,٩% من جملة المحافظة وقد مر إنتاج الدقيق بمطحنى الاتحاد والعاشر بمدينة طنطا بتغير كبير فى الفترة من ١٩٨٠ حتى عام ٢٠٠٤ ويوضح ذلك الجدول رقم (٢) والشكل رقم (٣).

جدول (٢) : تطور الإنتاج السنوى لمطحنى السلندرات بالطنن فى مدينة طنطا فى الفترة من عام ١٩٨٠ إلى عام ٢٠٠٤ (١)

السنوات	جملة الإنتاج	مطحن الاتحاد	% من جملة الإنتاج	مطحن العاشر	% من جملة الإنتاج
١٩٨٠	٢١٩٠٠	٢١٩٠٠	١٠٠	-	-
١٩٨٥	٣١٠٢٥	٣١٠٢٥	١٠٠	-	-
١٩٩٠	١٥٨٧٧٥	٤٥٦٢٥	٣٤,٣	١١٣١٥٠	٦٥,٦
١٩٩٥	١٩٣٤٥٠	٤٧٤٥٠	٢٤,٥	١٤٦٠٠٠	٧٥,٥
٢٠٠٠	١٥٨٢٢٧	٤٩٢٧	٣,١	١٥٣٣٠٠	٩٦,٩
٢٠٠٤	٢١٥٣٥٠	٥١١٠٠	٢٣,٧	١٦٤٢٥٠	٧٦,٣

ويلاحظ منهما ما يلى:-

- ☐ بلغت جملة إنتاج الدقيق عام ١٩٨٠ نحو ٢٢ ألف طن واستمرت فى الزيادة حتى بلغت عام ٢٠٠٤ نحو ٢١٥٣٠ طن بنسبة زيادة مئوية قدرها ١٠٠,٦% وهذا يؤكد الزيادة الكبيرة فى استهلاك الدقيق فى العشرين سنة الماضية .
- ☐ وحتى عام ١٩٩٠ كان مطحن الاتحاد يغطى نحو ١٠٠% من إنتاج المدينة حتى أنشئ مطحن العاشر فبلغت نسبة إنتاجه نحو ٦٥,٦% من جملة إنتاج الدقيق فى مطاحن المدينة ، واستمر إنتاجه فى الزيادة حتى بلغت نسبته نحو ٩٦,٦% عام ٢٠٠٠ ، ثم تراجع النسبة عام ٢٠٠٤ إلى ٧٦,٣% ، ورغم زيادة إنتاج الدقيق فى مطحن الاتحاد إلا أن نسبة الزيادة فى إنتاج مطحن العاشر تفوقه بكثير .



شكل ( ٣ ) تطور انتاج مطاحن السلندرات بالطن بمدينة طنطا في الفترة من ١٩٨٠ - ٢٠٠٤ م

□ أن مطحن الاتحاد الذي بدأ العمل فيه عام ١٩٨٠ قد بلغ إنتاجه السنوي ٢١٩٠٠ طنا دقيق استخراج ٨٢% ، وقد تزايد إنتاجه في الفترة ١٩٨٠ إلى ١٩٨٥ إلى أكثر من ٣١ ألف طن بزيادة بلغت ١٠ آلاف طن عن الفترة السابقة ، واستمر في الزيادة حتى عام ٢٠٠٤ حيث بلغ إنتاجه السنوي ٥٥١ ألف طن ، ولكن الزيادة تراجعت في الفترة الأخيرة و ذلك لانخفاض كمية القمح الداخلة إليه وعدم إدخال تطويرات على المطحن في الفترة الأخيرة ، أما بالنسبة لمطحن العاشر فقد بدأ فيه الإنتاج عام ١٩٩٠ بطاقة بلغت ١١٣١٥٠ طنا من الدقيق الفاخر استخراج ٧٢% وقد تزايد إنتاجه في الفترة من عام ١٩٩٠ إلى عام ٢٠٠٠ بنحو ٤٠ ألف طن، واستمر في الزيادة حتى عام ٢٠٠٤ حيث بلغ إنتاجه ١٦٤٢٥٠ طنا وهو يعادل في ذلك ثلاثة أمثال إنتاج مطحن الاتحاد.

### توطن صناعة الطحن:

كان لتوافر مقومات صناعة الطحن بمدينة طنطا من مواد خام وأسواق ونقل وطاقة الفضل في جذب الصناعة إليها منذ القدم ، فقد ارتبطت المطاحن في توطنها بالقرب من مصدر المادة الخام التي تعد من أهم العوامل لاختيار الموقع الصناعي حيث تنخفض قيمة المادة الخام ويزيد حجمها ، ولذلك فقد أقيم ثلاثة مطاحن فيها قبل قيام ثورة يوليو وهي مطاحن "الاعتماد والفقى وعيد" . وأنشئت المطاحن في المدينة وكانت تتبع القطاع الخاص ، وفي تلك الفترة كانت الصناعة تقوم على القمح المنتج محليا، وبعد حركات التأميم انتقلت ملكية المطاحن إلى شركة مطاحن وسط وغرب الدلتا ، وتعد هذه الصناعة من الصناعات ذات التاريخ القديم لارتباطها بتوفير احتياجات السكان من الدقيق ، وظلت المطاحن تعتمد على الطرق البدائية في عملية الطحن التي اقتصررت على طحن الحبوب من قبل أصحابها وتحويلها إلى دقيق خاص بهم مقابل أجر رمزي على هذه العملية<sup>(١١)</sup> ، وفيما يلي عرض لعوامل توطن صناعة الطحن في المدينة .

#### ١ - المادة الخام:

بلغت المساحة المنزرعة قمحاً بالمحافظة عام ١٩٨٦ نحو ٨٣٠٦١ فدانا بنسبة ١٠,٨% من جملة المساحة المحصولية ، وفي عام ١٩٩٢ بلغت المساحة المنزرعة بالقمح ١٠٨٦٤ فدانا مسجلة بذلك زيادة مقدارها ٣,٧% ، وزادت المساحة المنزرعة بالقمح في المحافظة إلى ١٢٣٦٧٧ فدان عام ١٩٩٨ بنسبة

زيادة بلغت نحو ١٧% ثم زادت إلى ١٢٦٨١٥ فداناً في عام ٢٠٠٤ بنسبة بلغت ١٦,٩% من جملة المساحة المحصولية في المحافظة.

وهذا يؤكد أن مساحة القمح في زيادة مستمرة حيث بلغت نسبة الزيادة المؤيّه في هذه الفترة ١٣٤,٢% وفي السنوات الست الأخيرة بلغت هذه النسبة للمساحة المنزرعة بالقمح من المساحة المحصولية نحو ١٥٧,٤% ولكن هذه الزيادة لا تواكب احتياجات السكان ، فضلاً عن الزيادة السكانية فقد أدى ارتفاع نسبة سكان الحضر عن الريف إلى زيادة معدلات استهلاك القمح نتيجة لتحول السكان للاعتماد على دقيق القمح بعد أن كان يتم خلطه مع دقيق الذرة في إنتاج الخبز المنزلي ، و نتج عن ذلك عدم توازن بين الإنتاج والسكان ونشأت الفجوة الغذائية التي تدفع الدولة إلى الاستيراد من الخارج لسد العجز القائم<sup>(١٢)</sup>.

وبلغ إنتاج محافظة الغربية من القمح عام ٢٠٠٤ نحو ١٦٨٤٠٠ طناً تسوق وزارة التموين منه نحو ١١٥ ألف طن ، وتبلغ حصة مخبز الاتحاد منها سنوياً نحو ٣٥٥٠٠ طناً بنسبة ٦٥% تقريباً من حاجة المطحن، والنسبة الباقية تبلغ نحو ١٧٥٠٠ طناً يتم تغطيتها من القمح المستورد، أما عن مطحن العاشر فيحصل على القمح عن طريق الاستيراد بنسبة ١٠٠% حيث بلغت حصته من القمح المستورد عام ٢٠٠٢ نحو ١٦١٥٠٠ طناً ومن خلال دراسة عناصر التكلفة لإنتاج الدقيق تظهر أهمية المادة الخام الذي يوضحها الجدول رقم (٣).

جدول (٣) توزيع عناصر تكلفة إنتاج الدقيق في مطحنى الاتحاد والعاشر في مدينة طنطا

عام ٢٠٠٤ م بالجنيه المصري<sup>(١٣)</sup>

عناصر التكلفة	مطحن الاتحاد		مطحن العاشر	
	القيمة	%	القيمة	%
قيمة الخامات الرئيسية	٢٤,٦٢١,١٦٣	٩٥,٨	٣٦,٢٧,١١٥	٩٥,٥
قيمة الوقود والزيوت	٥٠١,٢١٣	٢,٠	٩٣٢,١٥٩	٢,٤٥
قيمة قطع الغيار	٦٣,٤١٠	٠,٢	٨٢,٣٥١	٠,٢٢
قيمة مواد التعبئة	٩١,٣١٢	٠,٤	٢٨,٤٠٥	٠,٢٣
قيمة الأدوات الكتابية	١١,٢١٧	٠,٠٤	٨٧,٣٥١	٠,٠٧
قيمة الإنارة والمياه	٢,٧٢٣	٠,٠١	٣,١٢٥	٠,٠٠٨
قيمة المستلزمات الخدمية	٢١٧,١١٤	٠,٨	٢٠٤,٦٤٥	٠,٥٤
قيمة الأجور	١٠٨,٦١٠	٠,٤	١٣٦,٩٠٥	٠,٤
استهلاك الأصول	٧٤,٢١٢	٠,٣	٢٣١,٥١٠	٠,٦١
الإجمالي	٢٥,٦٩٠,٩٧٤	١٠٠	٣٧,٩٨٢,٧٢٨	١٠٠

## ومنه نلاحظ ما يلي:-

☐ اعتماد صناعة طحن الغلال على القمح كمادة خام واحدة ومن ثم يمكن القول إنها ترتبط في توطنها بالمادة الخام ، والدليل على ذلك نسبة ما تشكله المادة الخام المتمثلة في القمح حيث بلغ نحو ٩٥,٨% في مطحن الاتحاد و ٩٥,٥% في مطحن العاشر من جملة تكلفة الإنتاج، ويليهما في الترتيب تكلفة الاستهلاك للأصول الثابتة بنسبة ٤,٣%، ثم تكلفة العمالة بنسبة ٣,١% ، و تكلفة الطاقة المتمثلة في الوقود والزيوت بنسبة ١,٥% والمستلزمات الخدمية بنسبة ٠,٦% ثم قيمة قطع الغيار بنسبة ٠,٢% و تكلفة مواد التعبئة بنسبة ٠,٢% و تكلفة الأدوات الكتابية والإنارة والمياه ٠,١% من التكاليف، ولذلك فإن المادة الخام متمثلة في القمح تؤثر كثيراً في توطين صناعة طحن الغلال، وإن انطبق ذلك على المطاحن القديمة التي أقيمت في مدينة طنطا التي كان القمح المصري المنتج محلياً يعد الخام الرئيسي لهذه الصناعة.

☐ ويلاحظ زيادة قيمة الخامات في مطحن العاشر عنه في مطحن الاتحاد نتيجة اعتماد مطحن الاتحاد على القمح المحلي بعكس مطحن العاشر الذي يعتمد على القمح المستورد ونظراً لانخفاض سعر القمح المصري عن سعر القمح الأجنبي حيث بلغ سعر الأول ١٠١٧ جنيه للطن بينما سعر الثاني ١٨٥ دولاراً أي ما يعادل ٢١٠٠ جنيه للطن.

ويشكل تخزين القمح أهمية كبيرة في هذه الصناعة، وقد قامت الحكومة بإنشاء الصوامع بهدف تخزين القمح بها وتعتبر الصوامع من الطرق المهمة والحديثة لتخزين الغلال لما لها من مميزات أهمها سرعة التفريغ من الصوامع عند استخدام القمح الصب وعدم تعرض القمح للتلوث أو الحشرات أو القوارض وخالو القمح من الشوائب والأتربة نظراً لسرعة الشفط في عملية نقل القمح إلي الصوامع، ويوجد في مدينة طنطا صومعة واحدة أنشئت عام ١٩٩٠ تبلغ سعتها التخزينية ٢٥ ألف طن قمح وقد بلغت تكاليفها الاستثمارية نحو ٨ مليون جنيه وهي ترتبط بمينائى استيراد القمح الرئيسيين في الوجه البحرى وهما ميناء الإسكندرية وميناء دمياط . وذلك من خلال خط سكك حديدية يصل إلي مكان الصومعة، وتوجد الصومعة إلي جانب مطحن السلندارات في غرب مدينة طنطا، ومن الملاحظ أن المطحنين يتوفر لديهما القمح على مدار العام ، ويحقق المطحنان فائضا في إنتاج الدقيق بنوعيه البلدى والفاخر ، مما جعل امتداد نفوذهما إلي خارج مدينة طنطا بل وخارج محافظة الغربية حيث تعد هذه المناطق سوقا لتصريف الإنتاج من الدقيق وخاصة



الدقيق الفاخر ولذلك فإن صناعة طحن القمح من الصناعات التي لا بد من توفر خاماتها والأيدي العاملة والنقل والسوق لكي نضمن ذلك الاستمرار في العمل بكامل الطاقة الإنتاجية.

## ٢- السوق:

ويأتى عامل السوق من العوامل المهمة في توطن صناعة الطحن في مدينة طنطا حيث الاستهلاك الكبير للسكان من رغيف الخبز والذي يقترب من ٤ مليون رغيف بلدى شهريا، وتعتبر مدينة طنطا بذلك سوقا رئيسا للدقيق المنتج من المطحنيين الموجودين بها فقد بلغ العدد التقديرى للسكان عام ٢٠٠٤م ٤١٢٤٥٨ نسمة ويخدم هؤلاء ١٩مخبزا بلديا و٤٠مخبزا افرنجيا تبلغ الحصة الشهرية للأولى ٤٢٤٢,٧ طنا من الدقيق البلدى استخلاص ٨٢% وهى تزيد قليلا على ٨٠% من جملة إنتاج مطحن الاتحاد، وتبلغ حصة المخابز الإفرنجية في المدينة ٩١٨ طنا من الدقيق استخلاص ٧٢% وتبلغ نسبتها ١١,٥% من جملة إنتاج مطحن العاشر ولذا فهو يغطى حاجة المدينة ويمتد نفوذه إلى خارج المدينة وخارج المحافظة حيث يسوق أكثر من ٨٨,٥% من إنتاجه خارج المدينة، وقد ساعد موقع المدينة في وسط الدلتا على توفر سوق خارجى لمنتجات الدقيق الإفرنجي وتعتبر مدينة طنطا سوقا رائجا للخبز البلدى المدعوم الذى يمثل الخبز الرئيسى لمعظم سكان المدينة، كما ساعد موقع المدينة أيضا في وسط الدلتا على توطن صناعة الطحن بها.

## ٣- المساحة:

كان من بين أهم عوامل التوطن أيضا وجود مساحات خارج المدينة على الأطراف الغربية والشمالية ساعدت على إنشاء المطحنيين بعيدا عن العمران، وذلك بعد أن تعرضت المطاحن القديمة في المدينة للزحف العمرانى الكثيف مما حال دون قيامها بدورها خاصة في التوسعات وواجهت عملية النقل صعوبة داخل هذه المناطق، وتبلغ مساحة مطحن العاشر الذى أقيم على الأطراف الشرقية لمدينة طنطا على طريق القاهرة الإسكندرية الزراعى نحو ٦٠ فدانا وتشمل هذه المساحة شون التخزين الخارجية والصوامع الداخلية للمطحن والمعدات الرئيسية للطحن، هذا بالإضافة إلى مساحات أخرى للتوسع مستقبلاً، وتبلغ مساحة مطحن الاتحاد الذى أقيم في شمال المدينة في المنطقة الزراعية نحو ثلاثة أفدنه ولكن موقع

المطحن الحالي قد تعرض إلى الزحف العمراني حيث شهدت المدينة توسعا كبيرا في نمو الشمال وأحيط المطحن الآن بالمناطق المبنية من كل جانب .

#### ٤ - الطاقة:

تعتمد صناعة طحن الغلال على الطاقة الكهربائية بصورة رئيسية وهي من أهم الصناعات الموجودة في المدينة التي تعتمد على الكهرباء ، نظراً لأن مطاحن السلندرات تعتمد على قدرات كهربائية عالية ، ويوجد المطحنان في منطقتين تمر بهما خطوط الضغط العالي التي ساعدت على توفر الطاقة اللازمة لتشغيل المطحنين ، وبالنسبة للمياه اللازمة لصناعة الطحن فيستمد المطحنين حاجتهما من المياه من الشبكة الرئيسية لمياه الشرب في المدينة.

#### ٥ - النقل :

وساهم موقع وموضع المطحن في مدينة طنطا على توفر طرق النقل ووسائله بين مناطق الإنتاج وجهات التوزيع ، وقد ساعدت الطرق السريعة مثل طريق القاهرة الإسكندرية الزراعي الذي يقع عليه مطحن العاشر إلى سهولة نقل الدقيق إلى محافظة البحيرة من محافظة الغربية ، وكذلك طريق القاهرة دمياط الذي ساعد على نقل الدقيق إلى محافظتي الدقهلية ودمياط وطريق طنطا شبين الكوم الذي يقترب كثيراً من المطحن إلى نقل الدقيق إلى محافظة المنوفية ، هذا من ناحية ، ومن ناحية أخرى فقد ساعدت شبكة الطرق الداخلية بالمحافظة على سهولة تجميع القمح المنتج محلياً في شون بالقرب من المطحنين من المراكز الريفية بالمحافظة، وتقع محطة تجميع وانتقاء القمح التابعة لوزارة الزراعة إلى جوار مطحن العاشر وفيها يتم تجميع القمح من جميع قرى المحافظة ، كما توجد شونه في قرية محلة مرحوم المجاورة لمطحن العاشر من الجانب الشمالي مما دعا هذا شركة المطاحن الى إنشاء الصومعة بجوار المطحن لتصل طاقاتها إلى ٢٥ ألف طن قمح ، وتقوم وزارة الزراعة بتجميع القمح من المزارعين داخل شون الجمعيات الزراعية ثم تنقل إلى الشون الرئيسية المشار إليها وتتولى وزارة التموين بعد ذلك تحديد حصة كل مطحن وكذلك توزيع إنتاج المطحنين .

ويتم نقل القمح من شون الجمعيات إلى الشون الرئيسية في شمال طنطا بجوار مطحن العاشر بسيارات نقل تتبع القطاع الخاص على نفقة وزارة الزراعة، ثم ينقل بعد ذلك القمح من الشون الرئيسية إلى مطحن الاتحاد بواسطة أسطول شركة المطاحن، وبعد تجهيز الدقيق في أجولة يتم توزيعه على مخابز المدينة

بواسطة سيارات القطاع الخاص ، أما التسويق خارج المدينة والمحافظه فيتم عن طريق أسطول شركة المطاحن.

وتتملك شركة مطاحن وسط وغرب الدلتا أسطولاً كبيراً من السيارات يبلغ ٤٠ سيارة لنقل القمح المحلي والمستورد إلي المطاحن الموجودة ، فضلاً عن استخدام السكك الحديدية في ربط الميناء بمطحن العاشر للحصول على القمح المستورد ، كما تستخدم سيارات النقل في توزيع الدقيق المنتج على مستودعات الدقيق والمخازن المنتشرة في المحافظة وخارجها ، وتتراوح تكلفة نقل طن القمح من شون الجمعيات إلى الشونه الرئيسية ٤ : ٦ جنيهات حسب المسافة بين الشونه والجمعية، أما نقل الدقيق داخل المدينة فتصل تكلفته إلى ٣,٥ جنيه وتتراوح قيمة نقل الدقيق خارج المحافظة من ٨ : ١٠ جنيه.

### التركيب الحجمي للمطاحن في مدينة طنطا:

وعن التركيب الحجمي لصناعة طحن الغلال في مدينة طنطا فتتبع هذه الصناعة الفئة الحجمية المتوسطة التي يتراوح عدد عمالها بين ٥٠، ١٩٩ عاملاً، ولقياس حجم المنشآت الصناعية هناك بعض المعايير منها رأس المال المستثمر الذي يمكن من خلاله معرفة المستوي التقني في الصناعة بالإضافة إلى القيمة المضافة التي تضم كل عناصر ومستلزمات الإنتاج<sup>(١٤)</sup>.

ولقد تغير التركيب الحجمي لصناعة طحن الغلال في محافظة الغربية وكذلك في مدينة طنطا ففي عهد " محمد على " خضعت معظم المطاحن إلى سيطرته وتم الاستعانة بكثير من الخبرات الأجنبية ، كما تأثرت أيضاً بقرارات التأميم والتطوير التي شملت كثيراً من المطاحن ومنها المطحنان الموجودان في مدينة طنطا . وكان مطحنا " الفقى وعيد " اللذين تم إنشاؤهما عام ١٩٤٥ ايضمان ٢٥ عاملاً ، وكان إنتاجهما قد بلغ ١٥ طن/يوم عام ١٩٦٠ ثم تطور إلي ٢٥ طن/يوم عام ١٩٧٠ ثم إلي ٣٠ طن/يوم عام ١٩٨٠ واستمر الإنتاج على ذلك حتى وقت أغلاقهما عام ١٩٩٥ ، وبلغت العمالة فيهما فى ذلك الوقت ٤٣ عاملاً معظمهم من العمال غير الحرفيين الذين يتم الاستعانة بهم في عمليات النقل والتفريغ والتعبئة داخل المطحن، وتحول المطحنان الآن إلي مخزينين للدقيق، وتم عمل منفذ لبيع منتجات شركة المطاحن.

أما عن مطحن الاعتماد فكان ينتج نحو ٢٠ طناً يومياً عام ١٩٦٠ ثم تطور الإنتاج بعد ذلك إلى ٣٠ طناً عام ١٩٧٠، وكان يضم ٣٢ عاملاً وقد ارتفع إنتاجه

اليومي إلي ٣٥ طنا عام ١٩٨٥ ونتيجة لعدم جودة الدقيق الناتج من هذه المطاحن الثلاث فقد تم إغلاقهم بعد ظهور مطاحن السلندرات الحديثة التي تعتمد على التقنية العالية فهي تتميز أيضاً بارتفاع جودة الدقيق المنتج وانخفاض تكلفة إنتاج الطن من الدقيق، ويتم جمع عمليات الصناعة منذ معالجة القمح حتى تعبئة الدقيق بصورة آلية، و أغلق المطحنان ؛ الأول والثاني وتم تطوير مطحن الاعتماد وتحويله إلي مطحن سلندرات عام ١٩٩١، وتضم مطاحن السلندرات عمالة تتراوح بين ١٣٥، ١٧٥ عاملا في مطحن الاعتماد والعاشر، وهما يمثلان الفئة الحجمية المتوسطة للصناعات ، وتخفض نسبة العمالة في المطحنيين لاعتماد الإنتاج في معظم مراحلها على المكنة .

### اقتصاديات طحن القمح في مطاحن مدينة طنطا:

تتقسم تكاليف طحن القمح في المطاحن بأنواعها إلي قسمين أساسيين هما التكاليف الثابتة والتكاليف المتغيرة وتختلف قيمتها باختلاف حداثة أو قدم المطحن أو نوعه، ففي مطاحن السلندرات الحديثة كما في مطحن العاشر في مدينة طنطا تبلغ التكاليف الثابتة ٩% ، أما في مطاحن السلندرات القديمة كما في مطحن الاتحاد بمدينة طنطا فتبلغ التكاليف الثابتة ٦,٩% وتقل عن ذلك في مطاحن الحجاره، بينما تزيد التكاليف المتغيرة عن ٩٠% في المطاحن بأنواعها (١٥)

وتضم التكاليف الثابتة أجور العمال والمبالغ التي تشمل استهلاك الأصول والإصلاح والصيانة والتأمينات والإيجارات وتبلغ التكاليف الثابتة لطحن القمح في "مطحن العاشر" نحو ٩,٨ جنيها للطن ، كما تبلغ ١٧,١ جنيها للطن في "مطحن الاتحاد" وقد ساعدت مطاحن السلندرات الحديثة على خفض نسبة الأجور فيها مقارنة بمطاحن السلندرات القديمة ومطاحن الحجاره ويبلغ متوسط الأجر لطحن طن القمح ٨ جنيها في مطاحن السلندرات الحديثة و ١٢,٩ جنيها في مطاحن السلندرات القديمة (١٦) وتشمل التكاليف المتغيرة للخامات والوقود والزيوت وقطع الغيار والمهمات و مواد التعبئة والتغليف والنقل وتأتي الخامات في الترتيب الأول حيث الأهمية النسبية حيث تشكل نحو ٤٠% نليها مواد التعبئة والتغليف في المرتبة الثانية ثم الوقود والزيوت في الترتيب الثالث ثم النقل في الترتيب الرابع والأخير .

ويلاحظ مما سبق أن تكلفة إنتاج الطن في مطاحن السلندرات تنخفض فيها نسبة الأجور كما تزداد فيها كفاءة الدقيق المنتج .

## استهلاك القمح:

تعد مصر من الدول التي تزيد فيها كثيراً معدلات استهلاك القمح ، وإذا ما قورن متوسط استهلاك الفرد من القمح بمثيله في دول العالم المختلفة نجد أن هناك تفوقاً كبيراً لاستهلاك الفرد من القمح في مصر حيث بلغ متوسط نصيب الفرد في الدول المتقدمة كحد أدنى ٢٦ كجم في ألمانيا وحد أعلى ١٢١ كجم في إيطاليا، أما في الدول النامية فنجد في الصومال قد بلغ ٨ كجم / للفرد سنوياً ، كما بلغ الاستهلاك الحد الأقصى في تونس حيث بلغ ١٣٧ كجم (١٧) ، وعموماً فإن المعدلات الطبيعية لاستهلاك الفرد من القمح تتراوح بين ١٢٠ كجم ، ١٥٠ كجم فرد / سنة ، وفي مصر بلغ هذا المعدل نحو ٢٠٠ كجم فرد/سنة عام ١٩٩١ (١٨) ، ويفوق هذا المعدل المعدلات الطبيعية كثيراً ولوحظ أن حجم الاستهلاك من القمح قد تضاعف خلال الفترة من ١٩٦٥-١٩٩٥م ليصل إلي ١٧٩% بينما لم يزد عدد سكان مصر إلا بنسبة ٨٥% تقريباً ، ويرجع ذلك إلى تسرب كميات كبيرة من القمح إلي أغراض الاستهلاك الحيواني نتيجة لانخفاض أسعار القمح ومنتجاته عن أسعار مواد العلف الأخرى ، بالإضافة إلي تحول النمط الاستهلاكي بالنسبة لأهل الريف من استهلاك الذرة إلي استهلاك القمح فضلاً عن ارتفاع نسبة الفاقد من القمح بدءاً من عمليات الحصاد فعمليات التداول ثم عمليات التصنيع (١٩) ولذلك فقد بلغ الاكتفاء الذاتي من القمح في عام ٢٠٠٣ / ٢٦,٥% أي أن إنتاج مصر من القمح لم يكف سوى ثلاثة أشهر فقط من الاستهلاك القومي (٢٠) .

وعلى ذلك تبقى مشكلة استهلاك القمح من المشكلات المهمة جداً حيث إنها تمس قطاعاً كبيراً من السكان متوسطي ومحدودي الدخل ، وإن كانت المشكلة تكمن في عدم عمل المطاحن بكامل طاقتها ، وزيادة العجز في الدقيق البلدى " استخراج ٨٢ % " وبذلك فإنه ذلك انعكس على صناعة الخبز .

وبعد العرض السابق لصناعة طحن الغلال في مدينة طنطا والتي توفر المادة الخام الرئيسية لصناعة الخبز وهي الدقيق البلدى استخلاص ٨٢% والدقيق الإفرنجي استخلاص ٧٢% من مطحنى الاتحاد والعاشر حيث يخدم المطحنين ١٩ مخبزاً بلدياً و ٤٠ مخبزاً إفرنجياً فتقوم المطاحن بمد المخابز بحصصهم من الدقيق بصفة يومية ، حيث ينقل الإنتاج من المطحن مباشرة إلي المخبز وبالتالي فإن الارتباط بين صناعة الطحن وصناعة الخبز قوى وهام ، إذا تضافرت الصناعتان لمد السكان بحاجاتهم من الخبز اللازم لحياتهم اليومية ، وفيما يلي

دراسة صناعة الخبز البلدي بعد دراسة أهم مقوماتها الرئيسية وهو الدقيق البلدي استخلاص ٨٢ % ويتم إنتاجه في مطحن الاتحاد الذي يقع في الطرف الشمالي للمدينة .

## ثانياً صناعة الخبز

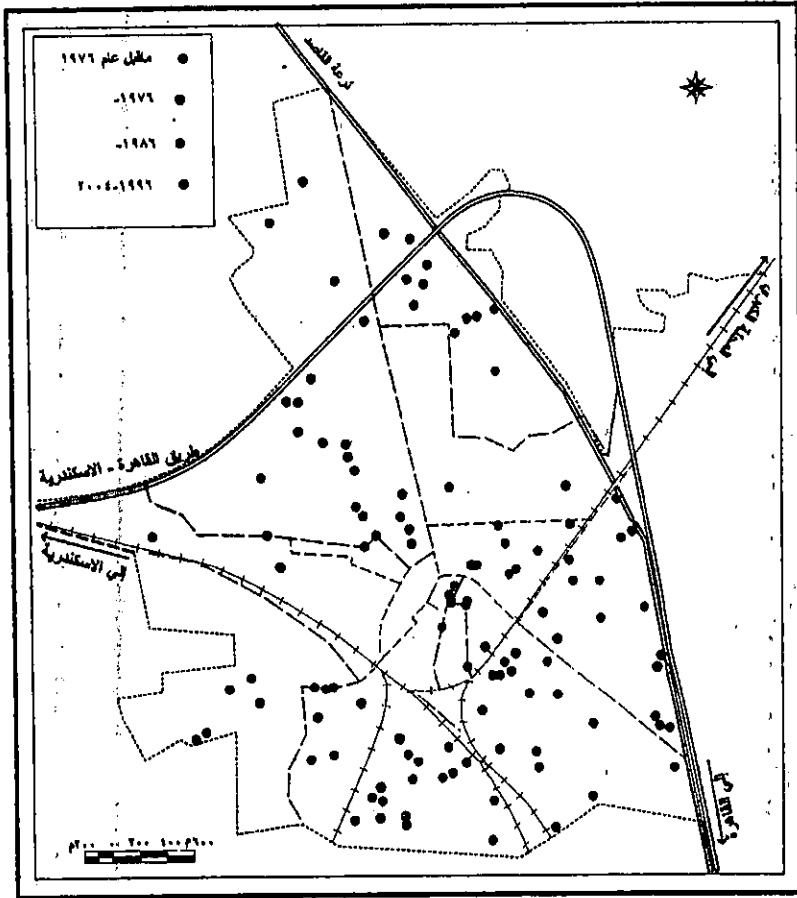
### تطور صناعة الخبز:

يمثل الخبز الجزء الأكبر من غذاء السكان فهو يمد السكان بنحو ٧٥ % من السرعات الحرارية و ٩٠ % من البروتين وهي أعلى معدلات في العالم (٣١) وكان معظم السكان حتى وقت قريب يقومون بإنتاج الخبز في منازلهم فكان أهل الريف، وجزء كبير من أهل المدينة يقومون بإنتاج خبزهم منزلياً ، ولهذا انتشرت أنواع كثيرة من الخبز واختلفت أنواعه باختلاف المناطق السكنية والموقع الجغرافي وعادات الأكل وطبيعة الأرض ومنتجاتها والمستوي الاجتماعي للسكان ، ولكن الخبز البلدي يعد من أهم هذه الأنواع انتشاراً في مصر بل وأكثرها قابلية لمعظم سكان المدن المصرية ، ويصنع الخبز البلدي من دقيق القمح باستخلاص ٨٢ % في أغلب الأحيان ويصل قطر الرغيف إلي ٢١ سم ووزنه إلي ١٦٠ جرام وتبلغ نسبة الرطوبة فيه نحو ٤٠ % ، ونظراً لأهمية هذا النوع من الخبز وتفضيل السكان له فإن إنتاجه لا يكفي حاجة السكان كما أن هناك صعوبة في الحصول عليه، وتعاني هذه الصناعة كثيراً من المشاكل ولهذا فقد اقتصرَت الدراسة على المخابز البلدية التي تنتج هذا النوع من الخبز ، وعن تطور هذه الصناعة في المدينة فيعتبر حتى ثان من أقدم الأحياء السكنية في مدينة طنطا ، ولذلك تعتبر المخابز في شياخة الكفرة الشرقية وشياخة صبري من أقدم مخابز المدينة حيث تعد هذه الشياخات ومعهما شياختي البورصة وسيدى مرزوق النواة التي نمت حولها مدينة طنطا ، وقد تركزت المخابز في البداية على الجانب الشرقي في النواة القديمة في شياختي الكفرة الشرقية وصبري ، وذلك نظراً لتركيز النشاط التجاري بشياخة البورصة وسيدى مرزوق ووجود المسجد الأحمدى بملحقاته فيها فقد ضمت الشياختين عشرة مخابز فقط، وكان يعمل بها ٩٥ عاملاً وبلغت حصتهم اليومية ١٦٠ جوالاً، وقد أمكن تقسيم تطور المخابز في شياخات مدينة طنطا إلى أربع فترات يوضحها الجدول رقم (٤) والشكل رقم (٤) :

جدول (٥) أنواع الخبائز ونسبتها في محافظات القاهرة والجيزة والقليوبية في الفترة (٢٠٠٠-٢٠٠٤)

نوع الخبز المحبب (الإصطناعي)	%	مواقع الخبز وعلاجه	%	مناطق كبرى يابى وشور كبرى يابى	%	حبات الخباز	%	حبات الخبازية وسوائل الخبازية	%	أخرى	%	الإجمالي
القاهرة	٨٦,١	-	٧١	٧١١	٨,١	٤٤٣	٥,٣	-	-	-	-	٨٧٨
الجيزة	٦٩,٧	٧١	١٦	٨١٧	١٩,١	٤٢٧	٩,٤	٤	١	٦	٤٤٥	
القليوبية	٦٨	٦٥٧	٣٩,٢	٤٤٦	١٤,٧	٨٢	٤,٩	١٠	١٢	١٢	١١٧٥	
القاهرة	٧٥,٦	٧٢٨	٥٠,١	١٨٢٤	١٢,٩	٩٥٢	٦,٦	١٤	١٨	١٨	١٤٥٠٢	
القاهرة	٨٧,١١	١	١	٦٨٢	٨,٥	٣١٣	٤,٧٨	-	-	-	٤٤٨٢	
الجيزة	٧٢,٥	٩٨	٢,١	٨٧٦	١٩,١	١٨١	١,٢	٥	٢	٢	٤٦١٢	
القليوبية	٤٠,٣	٦١٧	٣١,٦	٣١٣	١٨,٩	٥٤	٣,٢	٤	١٨	١٨	١٦٨٥	
الجيزة	١١٤,٥٩	٧١٦	٤,٨	١٨٧٢	١٢,٧	٧٠٣	٤,٨	٩	٢٠	٢٠	١٤٧٧٩	
القاهرة	٧٢٢,٠	-	-	٦٦١	٨,١	٣٨٥	٤,٦	-	-	-	٨٣٧١	
الجيزة	٦٦,٥	١٨٧	٣,٨	١١٣٩	٢٤,٢	٢٤٥	٥,٢	٨	٧	٧	٤٧١٥	
القليوبية	٥٧٩	٤٢٩	٢٦,١	٤٠١	٢٤,٤	٧٠	٤,٣	١	١٢٣	١٢٣	١٦٤٣	
الجيزة	١,٩٣٤	٧٤,٧	٦,١	٧٢٠,٦	١٥,١	٧٠٠	٤,٨	٩	١٧٠	١٧٠	١٤٢٢٩	
القاهرة	٦١٠,٢	١	١	٩٠٤	١٢,٥١	٢١٨	٢,٠٢	-	-	-	٧٢٢٥	
الجيزة	٣٠١,٣	٦٩,٦	٤,١	٩٢٣	٢٢,٢	١٧٣	٤,٠	٥	-	-	٤٣٢٢	
القليوبية	٤٠,٦	٣١٧	٧٨,٦	٣٥٣	٧٧,٦	١٢٧	٩,٩	-	-	-	١٢٨٧	
الجيزة	٩٥١١	٥٤٢	٤,٢٥	٧٢٠	١٧,٣	٥١٨	٤,١	٥	٧٨	٧٨	١٧٨٣٨	
القاهرة	٥١٨٢	-	-	٧٥١	١٢,٢	٢٣٤	٣,٨	-	-	-	٦١٢٨	
الجيزة	٦١,٢	١٤٥	٢,٧	١٠٥٢	٢٥,٢	١٩٧	٤,٧	٦	٤	٤	٤١٧٧	
القليوبية	٤٢,١	٥٢١	٣,٠٠	٣١٢	٢١,٩	٨٩	٥,١	٢	٢٣	٢٣	١٧٣٧	
الجيزة	٨١٨٦	٧١,٩	٥,٦	٦١٦٥	١٧,٩	٥٢٠	٤,٣	٨	٧٧	٧٧	١٢٠٨٢	

المصدر: وزارة الداخلية، بيان حوادث الحريق وأسباب حدوثها بالمحافظات، الفترة ٢٠٠٠-٢٠٠٤، بيانات غير منشورة، مصلحة الدفاع المدني، القاهرة، ٢٠٠٥. والنسب من حساب الباحث.



شكل ( ٤ ) تطور أعداد المخابز بشياخات مدينة طنطا في الفترة ما قبل عام ١٩٧٦-٢٠٠٤م



جدول رقم (٤) تطور أعداد المخابز والنسب المئوية لزيادةها في الفترة من قبل ١٩٧٦ حتى ٢٠٠٤ م<sup>(٢٢)</sup> :

٢٠٠٤-٩٦		١٩٩٦-٨٦		١٩٨٦-٧٦		ما قبل ١٩٧٦		الشيخة
% من جملة المدينة	عدد المخابز	% من جملة المدينة	عدد المخابز	% من جملة المدينة	عدد المخابز	% من جملة المدينة	عدد المخابز	
-	-	-	-	-	-	-	-	البورصة
١,٦	٢	٢,٦	٢	٣,٣	٢	-	-	الدواوين
٢,٥	٣	٦,٤	٥	٨,٣	٥	١١,٤	٤	الساعة
١٢,٦	٤٦	٧,٥	٦	٨,٣	٥	١١,٤	٤	السلخانة
١٣,٥	١٥	١٠,٢	٨	٣,٣	٢	٥,٧	٢	العمرى
٢,٦	١٦	٣,٧	٣	٥	٣	٥,٧	٢	الكفرة
٢٠,٢	٢٤	١٨,٩	١٥	١٨,٣	١١	٢٢,٩	٨	المحطة
١,٦	٣	٢,٥	٢	٣,٣	٢	٢,٩	١	الملجأ
٥,١	٦	٢,٦	٢	١,٦	١	-	-	سيجر
٥,٨	٢	٥,١	٤	٥	٣	٨,٦	٣	صبرى
٦,٨	٧	١٠,٢	٨	١٣,٣	٨	١١,٤	٤	على أغا
٩,٣	٨	١١,٤	٩	٦,٦	٤	-	١٦	قحافة
-	-	-	-	-	-	-	-	مرزوق
١٨,٤	٢٢	١٨,٩	١٥	٢٣,٣	١٤	٢٠	٧	وابور النور
%١٠٠	١١٩	%١٠٠	٧٩	%١٠٠	٦٠	%١٠٠	٣٥	الأجمالي

ويلاحظ منهما ما يلي:-

☐ تركزت معظم المخابز التي نشأت فيما قبل عام ١٩٧٦ في وسط المدينة وفي المناطق القريبة منه والتي زحف إليها العمران في هذه الفترة ، وقد بلغ عدد المخابز التي نشأت في هذه الفترة ٣٥ مخبزاً ، تركز نحو ١٩ مخبزاً منها في حي أول بنسبة ٥٤% ، وتوزعت في ثلاثة شياخات فقط هي شياخات المحطة والساعة و وابور النور، وجاءت شياخة المحطة في الترتيب الأول حيث ضمت ٨ مخابز خلال هذه الفترة ، وتلتها شياخة وابور النور حيث بلغ عدد المخابزة فيها ٧ مخابز ، ثم شياخة الساعة وقد ضمت ٤ مخابز.

☐ وفي حي ثاني بلغ عدد المخابز في هذه الفترة ٦ مخبزاً، ضمت شياخة "السلخانة" ، وشياخة على "أغا" ٤ مخابز لكل منهما، وشياخة "صبرى" وضمت ٣ مخابز، وشياختي العمرى والكفرة وضمت مخبزين لكل منهما ،

وجاءت شياخة الملجأ في الترتيب الأخير حيث ضمت مخبزاً واحداً وذلك لكثرة عدد المدارس فيها ووجود الملجأ وبعض الإدارات الحكومية مثل الشئون الاجتماعية في هذه الشياخة ، ولهذا فإن الحى يضم كثيراً من الاستخدامات الإدارية بينما تقل فيه الاستخدامات السكنية .

❑ يلاحظ على التوزيع في هذه الفترة أن أقدم المخابز نشأت في حى ثان طنطا وقد خلت شياخة واحدة فقط خلال هذه الفترة من وجود المخابز بهذا الحى وهى شياخة "قحافة" التى كانت تعتبر قرية مجاورة للمدينة في هذه الفترة ، أما حى أول فقد تركزت المخابز في ثلاث شياخات فقط ، بينما خلت شياخات مرزوق وسيجر والدواوين والبورصة من وجود المخابز وذلك لأن بعض هذه الشياخات كانت تعتبر امتداداً للأراضي الزراعية التى تحيط بالمدينة مثل "سيجر" ، والبعض الآخر كان يعد من أهم المناطق التى ينتشر فيها استخدام الأرض التجارى فتخدمها مخابز الشياخات المجاورة لها وهى "سيجر والدواوين والبورصة".

❑ وعن الفترة من ٧٦-١٩٨٦ بلغ عدد المخابز فى المدينة ٦٠ مخبزاً، ولهذا فقد زادت كثيراً بالنسبة للفترة السابقة ، وضم حى أول منها ٣٣ مخبزاً بنسبة بلغت ٥٥ % من جملة المخابز فى المدينة بزيادة قدرها ١٤ مخبزاً عن الفترة السابقة، وتركز نحو ٢٣% من نسبة مخابز الحى فى شياخة وابور النور وتلاها ١١ مخبزاً فى شياخة المحطة بنسبة ١٨,٤% من جملة مخابز المدينة بزيادة قدرها ثلاثة مخابز عن الفترة السابقة ، وظهرت لأول مرة المخابز فى شياخة الدواوين وسيجر وذلك للتوسعات العمرانية الجديدة نحو الغرب فى هذه الفترة ، وتحول جزء من سكان المدينة للإقامة بها ، وضم حى ثان ٢٧ مخبزاً بنسبة ٤٥% من جملة المخابز فى المدينة ، وزاد عدد المخابز فى الحى ١١ مخبزاً عن الفترة السابقة منها ٨ مخابز فى شياختى على أغا وقحافة ومخبر فى شياخة "الملجأ" وذلك لامتداد العمران نحو الشمال والشرق بهما فى هذه الفترة ، ويلاحظ على توزيع المخابز فى هذه الفترة أن مواقعها بدأت تبعد عن وسط المدينة وتتجه نحو الأطراف لخدمة المناطق العمرانية الجديدة.

❑ وفى الفترة من ٨٦-١٩٩٦ يلاحظ تركز المخابز فى مناطق تبعد عن القلب كثيراً وخاصة الشياخات الجنوبية فى حى أول وثان، وذلك لزيادة النمو العمرانى خلال هذه الفترة تجاه الجنوب والشرق أكثر من الشمال والغرب،

وقد بلغ عدد المخابز في المدينة في هذه الفترة ٧٩ مخبزا بزيادة قدرها ١٩ مخبزا وهي أقل بكثير من المخابز المنشأة في الفترة السابقة ، وفي حي أول بلغت نسبة المخابز ٤٩% من جملة المخابز في المدينة و ٥١% في حي ثان، وكانت الزيادة في حي ثان أكثر منها في حي أول ، وذلك بسبب النمو العمراني نحو الشرق في حي ثان خلال تلك الفترة .

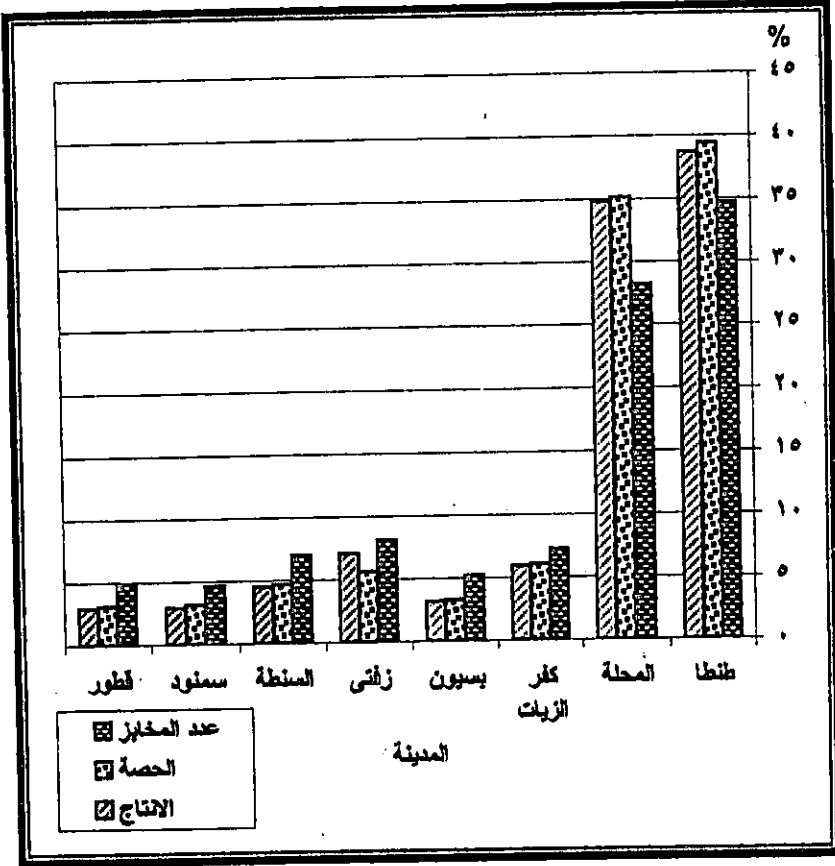
☐ والفترة من ١٩٩٦-٢٠٠٤ زادت أعداد المخابز في الحيين بنسبة واحدة تقريبا وذلك بالنسبة للفترة السابقة فقد بلغت ١١٩ مخبزا بالمقارنة بالفترة السابقة وكان عدد المخابز بها ٧٩مخبزا (٨٦-٩٦) وهي زيادة كبيرة شهدتها صناعة الخبز في المدينة خلال هذه الفترة ، ويعد ذلك استجابة للنمو العمراني في المدينة الذي تركز في الأجزاء الجنوبية الشرقية وكذلك الأجزاء الشمالية الغربية من المدينة ، وشملت هذه الزيادة نسبة كبيرة في شياخات المحطة ووابور النور في حي أول، والعمرى والسلخانة وصبرى في حي ثان ، وهي الشياخات التي امتد العمران بها كثيراً على حساب الأراضي الزراعية في هذه الفترة .

☐ زادت نسبة المخابز في شياخات المحطة بحى أول وشياخات العمرى والسلخانة وعلى أعا والكفرة الشرقية في حي ثان بينما انخفضت النسبة في شياخات سيجر والساعة والدواوين ووابور النور في حي أول وقحافة في حي ثان ، ولهذا تظهر النسب المئوية للتوزيع في شياخات حي ثان أكثر منها في حي أول حيث إن العمران القديم والعشوائيات تزيد بنسبة كبيرة في حي ثان عنها في حي أول .

### التوزيع الجغرافي للمخابز في مدينة طنطا :

: منذ بداية صناعة الخبز في مصر ، وهي تتبع في معظمها القطاع الخاص ، وإن كان جزءا ضئيلا منها يتبع القطاع العام ، وقد بلغت نسبة المخابز التابعة للقطاع العام في مصر نحو ٦% من جملتها ، في حين بلغت ملكية القطاع الخاص فيها نحو ٩٤% ، وفي مدينة طنطا يوجد مخبز واحد يتبع قطاع الأمن المركزي بوزارة الداخلية والباقي يتبع القطاع الخاص .

ويبلغ عدد المخابز في حصر محافظة الغربية ٣٤٤ مخبزا موزعة على مدن المحافظة كما يوضحها الجدول رقم (٥) والشكل رقم (٥) .



شكل ( ٥ ) التوزيع النسبي للمخابز والحصص والإنتاج في مدن محافظة الغربية لعام ٢٠٠٤م

جدول (٥) توزيع المخابز والحصص والإنتاج ومتوسط نصيب الفرد من رغيف الخبز ونسبتها المئوية في مدن محافظة الغربية عام ٢٠٠٤<sup>(٣٧)</sup>

المدينة	عدد المخابز	%	الحصة بالطن	%	كمية الخبز المنتج بالرغيف	%	متوسط نصيب الفرد
السنطة	٢٤	٦,٩	٥١٠,٠	٤,٦	١٧٠٣٢٨	٤,٥	١,٠٩
بسيون	١٨	٥,٢	٣٥٤,٠	٣,٢	١١٩٥٦٦	٣,٢	١,٤
زفتى	٢٨	٨,١	٦١٠,٠	٥,٦	٢٦٦٠٦٥	٧,١	١,١٦
سمنود	١٦	٤,٧	٣٤٠,٤	٣,١	١١٠٣١٠	٢,٩	١,١
قطور	١٧	٤,٩	٣٣٥,٠	٣,٠	١١٠٢٠٥	٢,٩	١,١٦
كفر الزيات	٢٥	٧,٣	٦٥٥,٣	٦,٠	٢٢٥,٣١٦	٥,٩	١,٠٢٥
مدينة المحلة	٩٧	٢٨,٣	٣٨١٧,٥	٣٥,١	١,٣٢٠,٨٥٥	٣٤,٨	٣,٠
مدينة طنطا	١١٩	٣٤,٦	٤٢٤٢,٧	٣٩,٤	١,٤٦٧,٩٧٤	٣٨,٧	٣,٦
المحافظة	٣٤٤	%١٠٠	١٠٨٦٤,٩	%١٠٠	٣,٧٩٠,٦١٩	١٠٠	١,٦٩

ويلاحظ منها ما يلي:-

٣٧٠ بلغ عدد المخابز في مدينة طنطا ١١٩ مخبزاً بنسبة ٣٤,٦% من جملة المخابز في مدن المحافظة والتي بلغ عددها في عام ٢٠٠٤م نحو ٣٤٤ مخبزاً، وبذلك احتلت المدينة الترتيب الأول بين مدن المحافظة في أعداد المخابز، ثم تأتيها مدينة المحلة الكبرى حيث بلغت نسبتها ٢٨,٣% من جملة المحافظة، وتضم المدينتان نحو ثلثي مخابز المدن في المحافظة، وتأتي مدن كفر الزيات وزفتى والسنطة منخفضة كثيراً عن مدينتي طنطا والمحلة الكبرى إذ بلغت نسبتهم نحو ٢٤% من جملة المخابز في المحافظة، وتأتي مدينة سمنود في الترتيب الأخير من حيث عدد المخابز في مدن المحافظة حيث بلغ عددها ١٦ مخبزاً بنسبة ٤,٧% من جملتها ونتج عن هذا أن ارتبط التوزيع بالحضرية كثيراً، حيث ترتفع نسبة سكان الحضر في مدينتي طنطا والمحلة الكبرى بينما تقل النسبة في باقي مدن المحافظة.

٣٧١ وبالنسبة لحصص الدقيق التي توزع على المخابز فقد بلغت ١٠٨٦٤,٩ طناً يومياً في مدن المحافظة، وجاءت مدينة طنطا أيضاً في الترتيب الأول بنسبة ٣٩,٤% بفارق نحو ٢% عن مدينة المحلة الكبرى وتستحوذ المدينتان على ثلاثة أرباع الحصص المخصصة لحضر المحافظة، وتخفض النسبة بين

مدن المحافظة الست الباقية عن ذلك كثيراً، حيث بلغت نسبتها من الحصص نحو ٢٥% من جملة الحصص في مدن المحافظة.

٣١١ بلغ إنتاج المحافظة من رغيف الخبز البلدى ٣٧٩٠٦١٩ رغيفا وتصل نسبة الإنتاج أعلاها في مدينة طنطا، وتليها مدينة المحلة الكبرى حيث بلغت النسبتان مجتمعتان ٧٣,٥% من جملة إنتاج المحافظة من الخبز ، وينعكس ذلك على متوسط نصيب الفرد من الخبز حيث يزيد على ٣,٦ رغيف / يوم في مدينة طنطا ، وثلاثة أرغفة في مدينة المحلة ويقل المتوسط كثيراً في باقي المدن الست ، وإن دل ذلك على شيء فإنما يدل على أن سكان هذه المدن يعتمدون على الإنتاج المنزلى للخبز أكثر من اعتمادهم على المخابز .

وعن توزيع المخابز في شياخات المدينة فيلاحظ من الجدول رقم (٦) ما يلي:-

٣١٢ تتوزع المخابز في حي أول وحي ثان بنسبة تكاد تكون متقاربة حيث تبلغ نسبتها في حي أول ٤٩% وفي حي ثان ٥١% وتزيد قليلا في حي ثان نظرا لزيادة عدد السكان في الحي ولكثرة العشوائيات وزيادة كثافة السكان وانخفاض الدخول واعتمادهم الأساسي على هذا النوع من الخبز ، بعكس حي أول الذي تخضع مساحات كبيرة منه للتخطيط ويقبل فيه نسبة العشوائيات وترتفع دخول السكان فيه ، وبالتالي يضم عددا من المخابز التي لا تتبع التسعيرة ولا تخضع لدعم رغيف الخبز وينتج ما يسمى بالخبز السياحي .

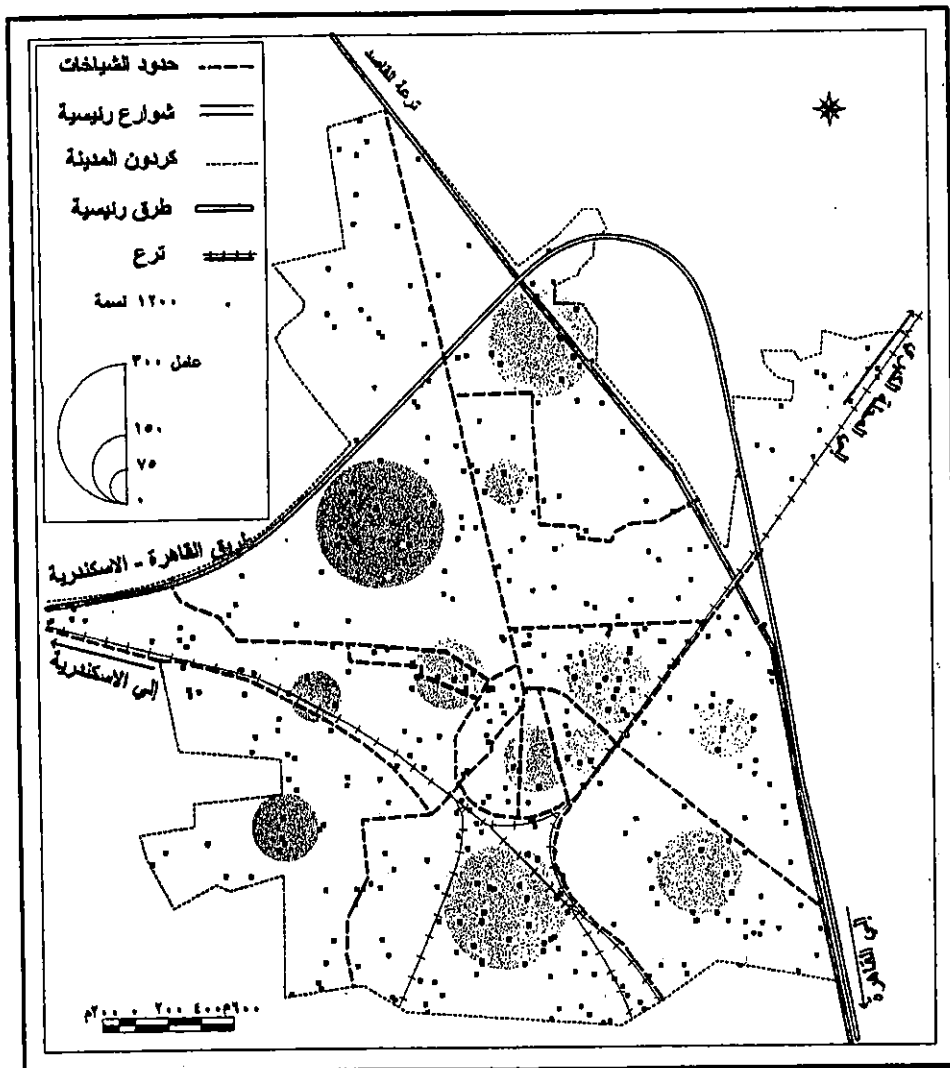
٣١٣ تأتي شياخة المحطة على رأس شياخات المدينة في عدد المخابز ويبلغ عددها ٢٤ مخبزا بنسبة ٢٠,٢% من جملة مخابز المدينة وتليها شياخة وابور النور بنسبة ١٨,٥% ثم ناحية العمرى ويبلغ عدد المخابز فيها ١٦ مخبزا بنسبة ١٣,٤% ، وتتوزع المخابز في باقي الشياخات بنسب تقل عن ذلك كثيراً وتصل أدها في شياختي الملجأ والدواوين ، وتضم مخابز المدينة ١٧٥٦ عاملاً تتوزع على الشياخات بنسب تتقارب كثيراً مع توزيع المخابز ، ففي شياخات المحطة ووابور النور والكفرة وصبرى تكاد تتساوى فيها نسب توزيع عمالة المخابز ونسب توزيع المخابز ، وبمقارنة أعداد السكان مع المخابز فنجد أن هناك تقارب في نسب التوزيع في بعض الشياخات مثل المحطة والساعة والعمرى ، كما تضم شياختي وابور النور والمحطة نحو ثلث السكان وكذلك المخابز .

جدول (٦) توزيع المخابز والعمال والإنتاج وأعداد السكان ونسبهم المئوية في شياخات مدينة طنطا في عام ٢٠٠٤م

متوسط ما يخدمه المخبز	السكان		متوسط نصيب الفرد رغيف/يوم	إنتاج الخبز بالرغيف	العمالة		المخابز		الشياخة
	%	عدد			%	عدد	%	عدد	
-	٤,١	١٦٧٢٥	-	-	-	-	-	-	البورصة
١٣٢٧٣	٦,٤	٢٦٥٤٧	١,٢	٣٢٦٩٧	٣,٣	٥٨	١,٨	٢	الدواوين
٣٠٤٤	٢,٢	٩٠١٣	٨,٦	٧٧٣٣١	٦,٧	١١٩	٢,٥	٢	الساعة
٢٢٦٨	٨,٢	٣٤٠٢٤	١,٧	٥٩٦٨٥	٤,٧	٨٤	١٢,٦	١٥	السلاخانة
٢٦٥٨	١٠,٣	٤٢٥٣٩	٢,٥	١٠٦٣٩٥	٩,٣	١٦٤	١٣,٤	١٦	العمري
٢٥٥٣	١,٩	٧٦٥٨	٥,٣	٤٠٤٨٢	٣,٥	٦٣	٢,٥	٣	الكفرة
٢٧٦٢	١٦,١	٦٦٢٩٣	٢,٩	١٩٥١٤٤	١٧,١	٣٠٠	٢٠,١	٢٤	المحطة
٢٠٩١٣	١٠,٥	٤٣٦٢٦	٠,٨	٣٣٢١٦	٣	٥٢	١,٨	٢	الملجأ
٦٥٣٨	٩,٥	٣٩٢٢٩	١,٦٦	٢٧٩٩	٥,٥	٩٧	٥,٠	٦	سيجر
١١٤٧	٠,٨	٣٤٤٣	١٨,٤	٦٣٢٩١	٥,٥	٩٨	٥,٩	٧	صبرى
٨٦٩٦	٨,٤	٣٤٧٨٧	٣,٢	١١٢١٠١	٩,٨	١٧٣	٦,٧	٨	على آغا
١٦٨٣	٧,٨	٣١٩٩٠	٥,٢	١٦٥٠٤٣	١٤,٤	٢٥٤	٩,٢	١١	قحافة
-	١,٦	٦٧٢	-	-	-	-	-	-	مرزوق
٢٢٦٦	١٢,١	٤٩٨٦٤	٣,٩	١٩٦١٨٢	١٧,٢	٣٠٢	١٨,٥	٢٢	وابور النور
٢٤٢٧	١٠٠	٤١٢٤٥٨	٢,٦	١٠٨٤٣٦٦	١٠٠	١٧٥٦	١٠٠	١١٩	الجملة

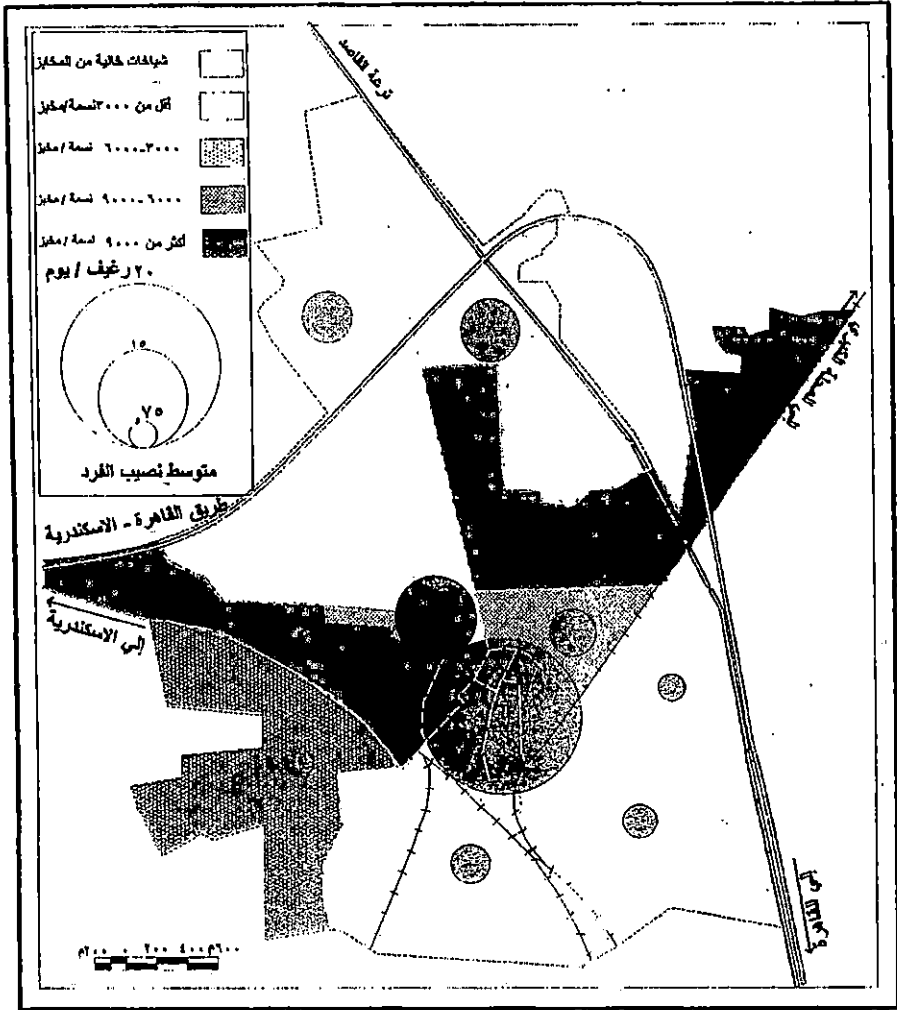
وبمقارنة أعداد السكان والعمال في المخابز داخل الشياخات فنلاحظ أن أعداد العمال في المخابز داخل الشياخات تزيد بزيادة عدد السكان وتكاد يتساوى التوزيع النسبي للعمال والتوزيع النسبي للسكان في شياخات المحطة والعمري وعلى آغا ، وتصل نسبة العمالة والسكان فيهم الى ما يزيد على الثلث تقريبا من جملة في المدينة ، وهناك بعض الشياخات تزيد فيها نسبة السكان الى العمالة وهي النواحي التي يقل بها عدد المخابز مثل الدواوين وسيجر والسلاخانة والملجأ شكل رقم (٦).

وبالنسبة لمتوسط نصيب الفرد من إنتاج الخبز يصل أعلاه في شياخة صبرى حيث يبلغ نحو ١٨ رغيفا/ يوم ؛ ويرجع ذلك إلى انخفاض عدد السكان بالشياخة وتركز كثير من الصناعات اليدوية بها ، وانتشار الأنشطة التجارية ولهذا فإن مخابز هذه الشياخة تخدم عدداً كبيراً من سكان الشياخات المجاورة التي ينخفض فيها نصيب الفرد من الخبز وهي شياخات المحطة والعمري والكفرة وقد تبين من الدراسة الميدانية أن معظم سكان الأطراف الشمالية للشياخات الثلاث يحصلون على احتياجاتهم من الخبز من مخابز شياخة صبرى، شكل (٧) .



شكل رقم ( ٦ ) توزيع السكان وعمالة المخابز في شباعات مدينة طنطا عام ٢٠٠٤





شكل رقم ( ٧ ) متوسط ما بخدمة المخبز من السكان ونصيب الفرد من إنتاج الخبز بشياخات مدينة طنطا عام ٢٠٠٤ م

٣٣١ يزيد متوسط نصيب الفرد من الخبز اليومي عن المتوسط العام للمدينة في شياخة الساعة في حي أول وشياخات الكفرة وصبري وقحافة . ويقل متوسط نصيب الفرد من الخبز اليومي عن متوسط المدينة في شياخات حي أول باستثناء شياخة الساعة ، بينما تقل في شياخات السلخانة والعمري والملجأ وعلى أغا ويصل أدناه في شياخة الملجأ فتبلغ ٠,٨ رغيف فرد / يوم ، ويرجع ذلك لزيادة عدد السكان ونقص عدد المخابز وانخفاض الحصص اليومية للمخابز .

٣٣٢ بالنسبة لمتوسط ما يخدمه المخبز من السكان فنجد أن الكثافة ترتفع في شياخات الملجأ والدواوين وذلك لحدائثة العمران بها وعدم الترخيص للمخابز البلدية حيث تزيد كثافة ما يخدمه المخبز في هاتين الشياختين على تسعة آلاف نسمة، وتقل عن ذلك في شياخة سيجر حيث تزيد على ستة آلاف نسمة وبالتالي فإن هذه الفئة تزيد فيها نسبة ما يخدمه المخبز على ثلاثة آلاف نسمة وهو العدد الذي تحدده وزارة التموين لإقليم كل مخبز .

٣٣٣ ويقل المتوسط عن ذلك في شياخات وابور النور وقحافة والسلخانة والعمري والمحطة وتعد هذه الفئة هي الأكثر انتشارا في شياخات المدينة، وبالتالي يجب إعادة توزيع مخابز المدينة على الشياخات.

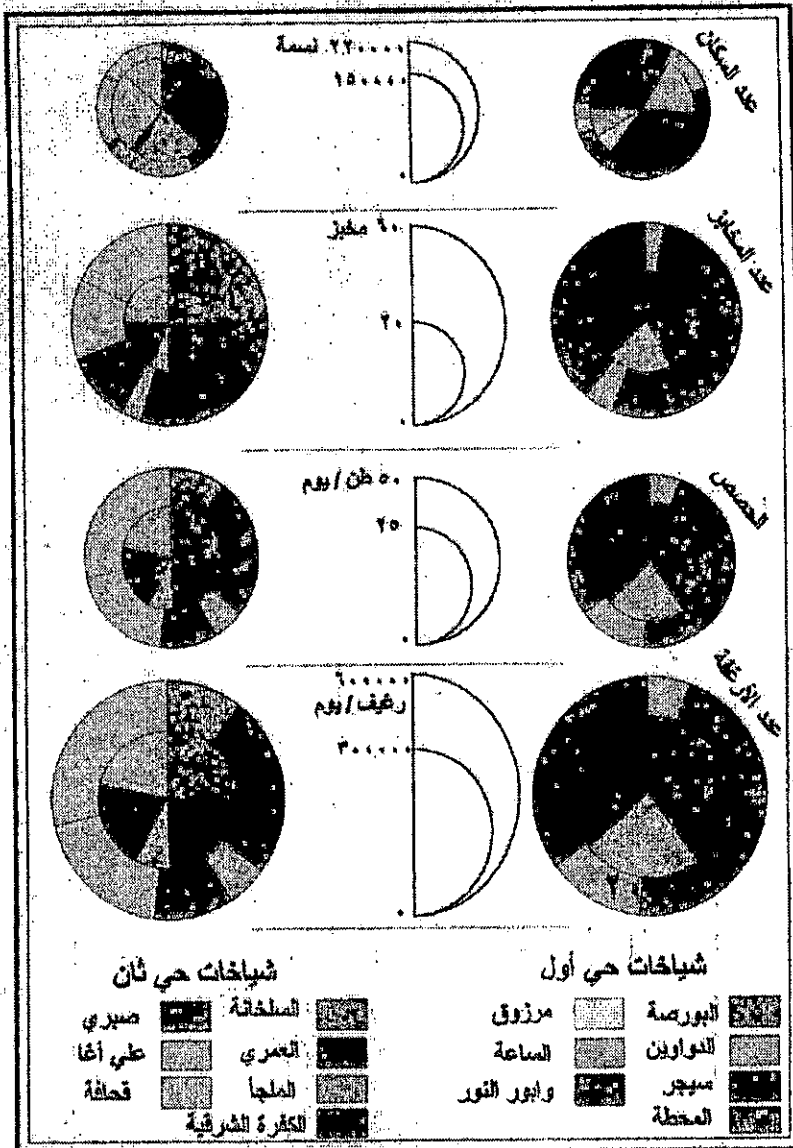
ومما سبق نلاحظ . أن توزيع المخابز البلدية في أحياء المدينة ليس توزيعا متوازنا من حيث العدد والحصص اليومية فنجد زيادة كبيرة في متوسط نصيب الفرد من الخبز اليومي بين شياخات المدينة، وكذلك هناك تباين كبير في متوسط ما يخدم المخبز من السكان ويبلغ معامل الارتباط بين السكان والمخابز ٠,٦ وبين السكان والإنتاج ٠,٧ ويؤكد ذلك أن هناك ارتباطا بينهم.

### تطور إنتاج المخابز في شياخات مدينة طنطا:

تعتبر المخابز البلدية من أهم المخابز في مدن مصر ويرجع ذلك إلي أهمية رغيف الخبز لمتوسطي ومحدودي الدخل الذين يشكلون نسبة كبيرة من المجتمعات المدنية ، واستجابة للزيادة السكانية المطردة في شياخات مدينة طنطا نشأت كثير من المخابز وخاصة في المناطق حديثة العمران حيث شهدت نموا كبيرا خلال فترة الثمانينات من القرن العشرين وما بعدها كما يوضح الجدول رقم (٧) والشكل رقم (٨)، ومنهما يلاحظ ما يلي:-

جدول (٧): تطور أعداد السكان وإنتاج الخبز اليومي والإزادة الموزعة في شبكات مدينة طنطا في الفترة من ١٩٧٦: ٢٠٠٤ (١١)

الشبكات	عام ١٩٧٦ وما قبله				عام ١٩٨٦				عام ١٩٩٦				عام ٢٠٠٤			
	عدد السكان	معدل الزيادة	معدل الإنتاج	معدل الزيادة	عدد السكان	معدل الزيادة	معدل الإنتاج	معدل الزيادة	عدد السكان	معدل الزيادة	معدل الإنتاج	معدل الزيادة	عدد السكان	معدل الزيادة	معدل الإنتاج	
التوزعة	١٢٤٣٨	-	-	-	١٣٤٣٥	٨,١	-	-	١٥١٠٠	١٢,٤	-	-	١٦٧٢٥	١٠,٧	-	
الدواوين	٢٣٨٣٩	-	-	-	٢٤٨٧٢	٤,١	٣٢١٩٧	٣,٤	٣٣٩٨٢	٣,٤	٣٢١٩٧	-	٣٢١٩٧	١٠,٧	٢٦٥٤٧	
الصناعة	١١٦١٩	-	٦٥٩١٣	-	٨٨٩٩	٢٣,٤	٧٧٣٣١	١٧,٣	٨١٤٢	٨,٥	٧٧٣٣١	-	٧٧٣٣١	١٠,٧	٩٠١١٣	
المستقلة	١٤٠١٤	-	٥٦٠٥٢	-	٢٤٣٩٤	٧٤,١	٤٤١١١٥	٢١,٣	٢٩٣٧٨	٢٠,٤	٥٩٦٨٥	٣٥,٣	٢٤٠٢٤	١٥,٨	٥٩٦٨٥	
العمري	٦٥٣٨٨	-	٢١٤٦٩	-	٣٠٨٥١	٢١,٩	٢٦٤٦٩	-	٣٩٣٧٨	١٩,١	١٠٣٥٩	١٠,٨	٤٢٥٣٩	١٥,٨	١٠٦٣٦٥	
الكثرة	٨٧٩٦	-	٢٦٩٨٨	-	٧٧١٢	١٢,٣	٤٠٤٨٢	٥٠	٦٦١٤	١٤,٢	٤٠٤٨٢	-	٧٦٥٨	١٥,٨	٤٠٤٨٢	
المحطة	٤٥٤٧٧	-	١١٢١٠٤	-	٥٤٧٩٧	٢٠,٥	١٦٢٩٩	٤٥,٤	٥٨٨٨٨	٩,٣	١٦٥١٤٤	١٩,٧	٦٦٢٩٣	١٠,٧	١٩٥١٤٤	
المليحة	٢٧٤١٣	-	١٧٦٤٦	-	٣٤١٤٤	٢٤,٦	٣٣٢١٦	٨٨,٢	٣٧٦٦٩	١٠,٣	٣٣٢١٦	-	٤٣٦٢٦	١٥,٨	٣٣٢١٦	
سيبر	١٥٦٦٣	-	-	-	٢٨٤١٧	٨١,٤	٨٣,٤	-	٣٥٤٤٠	٢٤,٧	١٧٤٤٦	١١٢,٥	٣٩٢٢٩	١٠,٧	٦٢٧٩٩	
صيري	٤٠٥٩	-	٤٥١٧٢	-	٣٥٠٥	٣٥,٥	٤٥١٧٢	١٣,٦	٢٩٧١	١٥,٢	٥٦,٥٢	٢٢,٧	٣٤٤٣	١٥,٨	٦٣٢٩٩	
على أفا	٣٢٢٠٧	-	٤٧٧٤٨	-	٣٢٨٤٢	١,١	١١٢١٠٤	١٢٤,٧	٣٠٠٣٨	٨,٥	١١٢١٠٤	-	٣٤٧٨٧	١٥,٨	١١٢١٠٤	
تخافة	١٧٢٤٣	-	-	-	٢٠٢٦٣	٣٥,٥	٨٨٢٣٠	-	٧٧٢٢٠	١٨,٢	١٤٤٢٨٢	١٢,٥	٣١٩٩٠	١٥,٨	١٦٥٠٤٢	
مزوق	٨٤١٢	-	-	-	٦٥٥٤	٢٢,١	-	-	٦٠٧٠	٧,٤	-	-	٦٧٢٠	١٠,٧	-	
واوير التور	٣٣٩٧٧	-	١٠١٢٠٥	-	٣٨٣٤٨	١٢,٩	١٧٨٥٣٦	٧٦,٤	٤٥٠٤٥	١٧,٥	١٩٦١٨٢	٩,٨	٤٨٦٦٤	١٠,٧	١٩٦١٨٢	



شكل ( ٨ ) تطور عدد السكان والمخابز والمطاحن والحصص وعدد الأرزعة بشياخات مدينة طنطا بين عامي ١٩٧٦-٢٠٠٤م

رسم الشكل اعتمادا على أرقام جداول (٥)-(٦)-(٧)

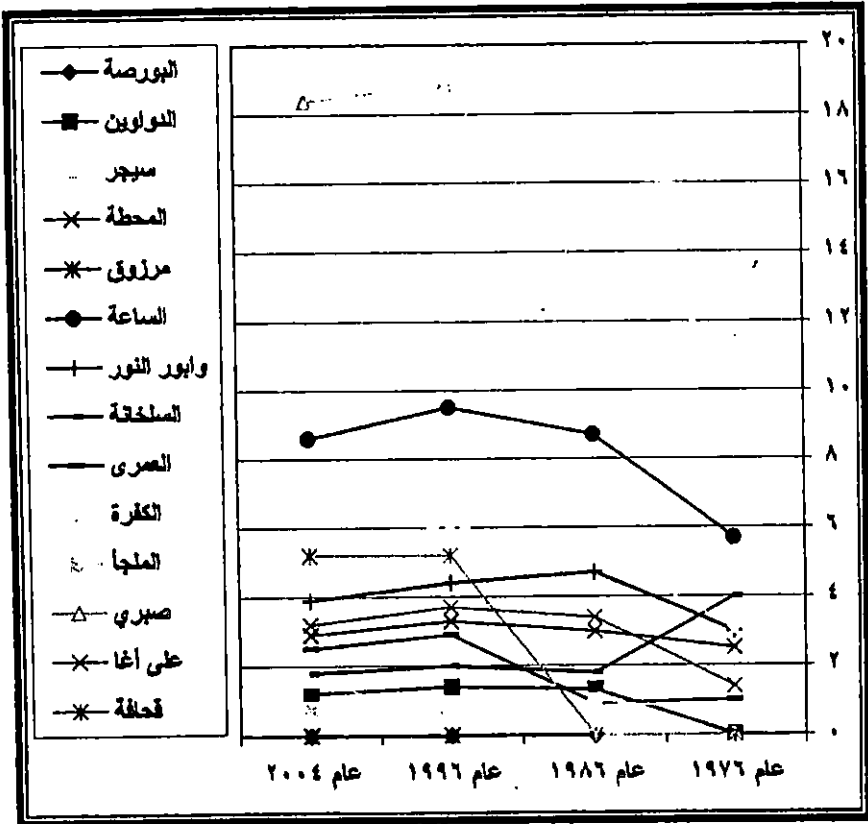
- ٣٧١ فقد بلغ عدد سكان المدينة عام ١٩٧٦ نحو ٢٦٥٩٢٥ نسمة ، كما بلغ إنتاج الخبز اليومي في هذا العام نحو ٤٩٩٧٩٧ رغيفا ، وفي عام ١٩٨٦ بلغت النسبة المئوية للزيادة السكانية ٢٤,٢% بينما تفوقت النسبة المئوية لزيادة إنتاج رغيف الخبز على نسبة الزيادة السكانية كثيراً حيث بلغت ٧٠,١% .
- ٣٧٢ وفي عام ١٩٩٦ بلغ عدد سكان المدينة ٣٦٤٦٨٩ نسمة بنسبة زيادة مئوية عن عام ١٩٨٦ بلغت ٩,٨% ، بينما زادت النسبة المئوية لإنتاج رغيف الخبز خلال تلك الفترة إلى ٢٦% ، وفي الفترة الأخيرة من عام ١٩٩٦ إلى عام ٢٠٠٤ بلغت النسبة المئوية للزيادة السكانية ١٣,١% بينما انخفضت نسبة الزيادة المئوية لإنتاج رغيف الخبز إلى ٦,٨% .
- ٣٧٣ وجدير بالذكر أن الفترة من ٧٦ : ١٩٨٦ م قد شهدت زيادة كبيرة في أعداد المخابز ، وكذلك في الحصص المقررة لها وبالتالي إنتاج رغيف الخبز ، ولكن هذه الزيادة تناقصت بنسبة ٢٦,٠% ثم إلى ٦,٨% وكانت الزيادة حتى عام ١٩٩٦ اتواكب الزيادة السكانية ، بينما في الفترة الأخيرة لم تواكب فيها زيادة الإنتاج الزيادة في أعداد السكان .
- ٣٧٤ وفي داخل الشياخات نجد أن أكثر الشياخات في عام ٨٦ زيادة في عدد السكان شياختا سيجر والسلخانة وأكثر الشياخات زيادة في النسبة المئوية للإنتاج في هذه الفترة شياخة على أغا ١٣٤% والملجأ بنسبة ٨٨,٢% و ابور النور ٧٦% ولهذا ومن ثم ليس هناك مواكبة لزيادة السكان في إنتاج الخبز في النواحي أو ارتباط بين السكان والزيادة ويرجع ذلك إلى الترخيص بإنشاء المخابز في مناطق غير مناسبة وهذا ما يسبب سوءا في توزيع الخبز .
- ٣٧٥ وفي عام ٩٦ انخفضت نسبة الزيادة السكانية في شياخات المدينة عن الفترة السابقة ولكن التوازن بين زيادة السكان في الشياخات وبين الإنتاج يكاد يكون معدوما . فنجد شياخة سيجر زادت فيها نسبة الإنتاج إلى ١١٢,٥% بينما بلغت زيادة السكان ٧٤,٧% ، وفي شياخة العمري ارتفعت النسبة إلى ٣٠١,٨% بينما بلغت الزيادة السكانية ١٩,١% ، في حين انخفضت نسبة الزيادة في الإنتاج عن زيادة السكان في شياخة و ابور النور .
- ٣٧٦ وفي الفترة من عام ٩٦-٢٠٠٤ زادت نسبة الإنتاج في نواحي سيجر والعمري وصبري وقحافة ، ويلاحظ أن هذه الزيادة كاملة معظمها في الفترة من عام ١٩٩٦ وحتى عام ٢٠٠١ ولم يرخص بعد هذا الناتج بإنشاء مخابز أخرى .

□ وقد لوحظ أن زيادة السكان قد صاحبها زيادة في الحصص وعدد الأرغفة وكذلك أعداد المخابز كما أن متوسط نصيب الفرد ارتفع من ١,٩ نسبة ١٩٧٦ إلى ٢,٨ رغيف/يوم عام ٢٠٠٤ م .

□ وبالنسبة لتطور نصيب الفرد من إنتاج الخبز داخل الشياخات فقد بلغ متوسط نصيب الفرد من الأرغفة حي أول ٢,٥ : ٥,٧ رغيف/يوم في عام ٧٦, واختلف المعدل داخل الشياخات حيث نجد أن شياخات صبري تصل أعلاها ١,٦ ارغيف/يوم للفرد وتقل في شياخة الملجأ عن رغيف/يوم فتبلغ ٠,٦, وفي حي ثان يتراوح المتوسط بين ٣,٣ : ٠,٦ رغيف/يوم، وفي عام ٨٦ وصلت المتوسط أعلاه في شياخة صبري ١,٦ ارغيف/فرد/يوم وأدناه في شياخة سيجر ٠,٣ رغيف/يوم، وفي عام ١٩٩٦ ازداد المتوسط إلي ٨,٩ رغيف/يوم، وإن دل ذلك على شيء فإنما يدل على أن توزيع المخابز داخل شياخات المدينة غير متوازن وبالتالي يمتد نفوذ المخبز خارج الشياخة، ويسبب ذلك الزحام الذي يوجد باستمرار في أوقات بيع الخبز، وقد تغير متوسط نصيب الفرد من الخبز في شياخات مدينة طنطا في الفترة ١٩٧٦-٢٠٠٤ م كما يوضح الجدول رقم (٨) والشكل رقم (٩) .

جدول (٨) تطور متوسط نصيب الفرد من الخبز في شياخات مدينة طنطا في الفترة ١٩٧٦-٢٠٠٤ م<sup>(٢١)</sup>

عام ٢٠٠٤	عام ١٩٩٦	عام ١٩٨٦	عام ١٩٧٦	الشياخات
-	-	-	-	البورصة
١,٢	١,٤	١,٣	-	الدواوين
٨,٦	٩,٥	٨,٧	٥,٧	الساعة
١,٨	٢	١,٨	٤	السلخانة
٢,٥	٢,٩	٠,٩	١	العمرى
٥,٣	٦,١	٥,٢	٣,١	الكفرة
٢,٩	٣,٣	٣	٢,٥	المحطة
٠,٨	٠,٩	١	٠,٦	الملجأ
١,٦	٠,٥	٠,٣	-	سيجر
١٨,٤	١٨,٩	١٣	١١,٦	صبري
٣,٢	٣,٧	٣,٤	١,٤	على آغا
٥,٢	٥,٢	-	-	قحافة
-	-	-	-	مرزوق
٣,٩	٤,٤	٤,٧	٣	وابور النور
٤,٦	٤,٩	٣,٩	٣,٦	أجمالى المدينة



شكل ( ٩ ) تطور متوسط نصيب الفرد من الخبز في شياخات مدينة طنطا في الفترة ١٩٧٦ : ٢٠٠٤ م

## أقاليم المخابز :

تأتي دراسة أقاليم المخابز من المؤشرات المهمة في بيان توازن توزيع الانتاج للخبز البلدى وقد اتضح من الدراسة الميدانية التي أجريت على المستهلكين في ٢٩ مخبزاً داخل شياخات المدينة<sup>(٢٧)</sup> والتي يوضحها الشكل رقم (١٠) ما يلي:-  
يمتد نفوذ المخابز أرقام (٣)، و(٢٦)، (٢٥، ٢٨، ٢٩) إلي خارج الشياخات التي توجد فيها حيث تخدم العاملين في مديرية الأمن والمحافظه ومديرية الزراعة والضرائب والطب البطرى ومديرية التعليم والطرق والكبارى ، و يتردد العاملون في هذه المصالح على المخابز طوال أيام الأسبوع ، و لوحظ من خلال الدراسة الميدانية أن هذه المخابز تكاد تخلو من المترددين عليها في أيام الجمع والعطلات الرسمية مما يضطر أصحابها إلي التوزيع خارج نطاق الحى، أما المخابز من ٧ إلي ١٦ التي تتركز في شياخات سيجر والمحطة والعمرى فهي تخدم سكان هذه الأحياء فضلاً عن سكان قري فيشا سليم وشونى وميت حبيش ومنتشية جنزور ونفيا التي تجاور حدود المدينة مع هذه الشياخات ، أما المخابز ١٧، ١٨، ٢٢، ٢٣، ٢٤ فتقوم هذه المخابز بخدمة سكان الشياخات التي توجد فيها ولا يمتد نفوذها إلي شياخات أخرى نظراً لانخفاض المستوي الاقتصادي للسكان في شياخات السلخانة وعلى أغا والعمرى مما يجعل السكان يعتمدون اعتماداً كلياً على الخبز البلدى المدعوم، بينما يمتد نفوذ المخابز رقم ١٩، ٢٠، ٢١، ٢١، ٢١، ٢١ إلي القري الشمالية مثل شوبر وخرسيت وكفر عصام وسبرباي.

ونخلص من ذلك أن المخابز الموزعة على شياخات المدينة لا يقتصر دورها على سكان الشياخات فقط بل هناك امتدادا كبيرا لنفوذها حسب موقعها ويوزع معظم إنتاج المخابز التي تقع على الأطراف خارج نطاق المدينة من خلال المترددين على هذه المناطق من القري المجاورة لها، أما المخابز التي تقع إلي جوار المصالح الحكومية فهي تؤثر أيضاً على سكان الشياخات الموجودة فيها، بينما يقتصر النفوذ داخل الشياخة في الأجزاء التي تقع داخل الكتلة السكنية في المدينة وبعيداً عن الإدارات والمصالح الحكومية ، ولهذا فإن مؤشر متوسط نصيب الفرد من رغيف الخبز في مدينة طنطا يشوبه بعض الخطأ خاصة، وقد تبين من الدراسة الميدانية أن معظم المترددين على المدينة من النواحي القريبة منها يستخدمون الخبز في أغراض أخرى مثل تربية الطيور والماشية وتظهر الصورة في هذه المخابز وقد ازدحمت بالمترددين على المخابز بصورة يصعب معها على



السكان الموجودين في الشياخات الحصول على الخبز الكافي لهم ، فضلاً على أن معظم السكان من مرتفعى الدخل يقومون بشراء الخبز البلدي غير المدعوم الذى يتميز بجودته ولكن بسعر مرتفع حيث يمثل سعره خمسة أمثال سعر الرغيف المدعوم، وقد انتشرت صناعة هذا الخبز الذى يطلق عليه الخبز السياحي في كثير من شياخات المدينة التى تتميز بارتفاع دخول الأفراد فيها وخاصة في حي أول مثل وابور النور والدواوين والساعة.

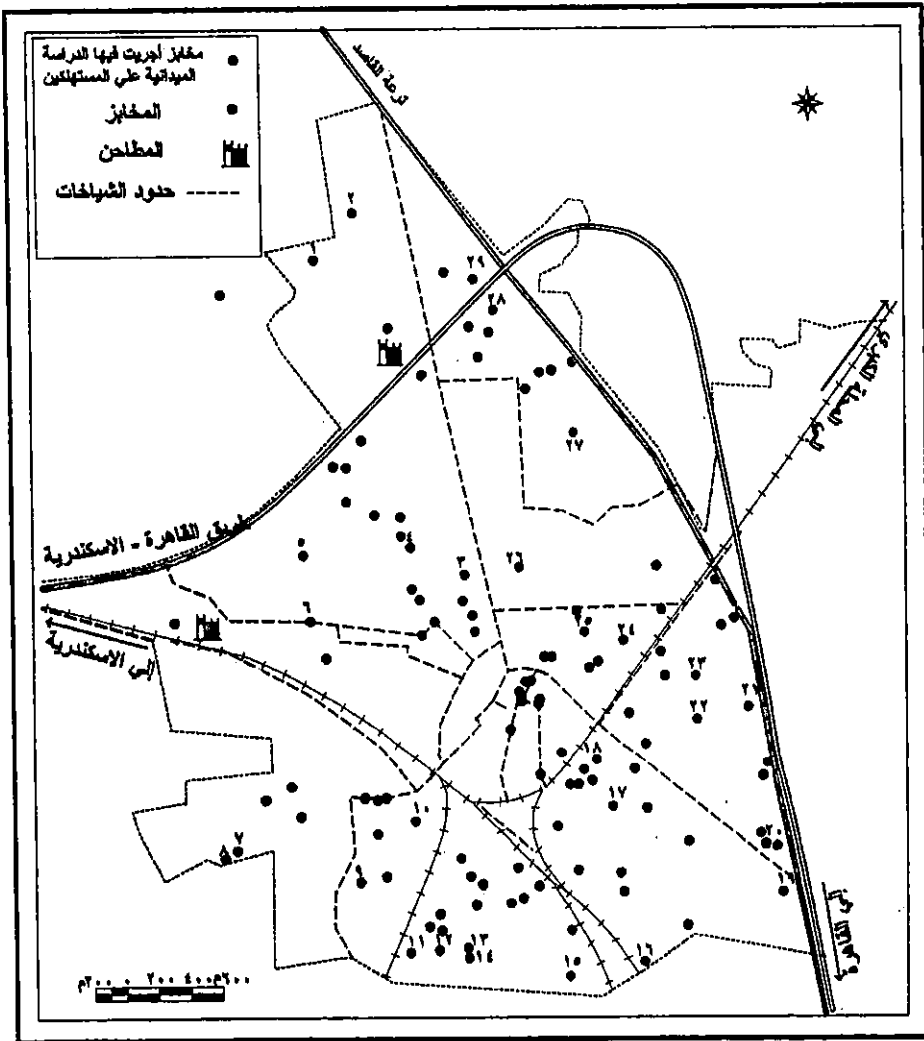
## مدخلات صناعة الخبز:

### ١- المادة الخام:

تعتمد المخابز على دقيق القمح كمادة خام أساسية في إنتاج رغيف الخبز وتقوم وزارة التموين بالتنسيق مع المطاحن بتوزيع الحصص الخاصة بالمخابز من خلال متعهدين يقومون بتوزيع الحصص يومياً عليها ، وتلتزم المخابز بتصنيع الحصة بالكامل وتكون على هيئة أجولة من الخيش وزنها ١٠٠ كجم أو شيكاره بلاستيكية وزنها ٥٠ كجم.

وتوزع الحصص يومياً على المخابز بسيارات نقل متوسطة الحجم تتعاقد مع المطاحن لتوزيع الإنتاج، هذا فضلاً عن بعض الحصص القريبة من المطحن يتم توزيعها بعربات الكارو، وكما سبق فإن المخابز البلدية في مدينة طنطا تحصل على حصتها من مطحن الاتحاد الذى يقع على الأطراف الشمالية من مدينة طنطا ، ويعمل المطحن من خلال كميات القمح المحلية التى ترد إليه من صومعة طنطا والتي تقع إلى الجنوب منه بمسافة ٢ كم وهى مركز تجميع القمح المحلى والمستورد، والدقيق المستخدم في إنتاج الخبز البلدي استخلاص ٨٢% وتكون مواصفاته واحدة ولكن تتوقف جودته على نوع القمح المورد إليها والمراحل التى يمر بها داخل المطحن .

تقوم وزارة التموين بتوزيع الحصص على المخابز وفق خطة محددة تتوقف فيها على عدة اعتبارات منها عدد السكان ، ونوعية المخبز ، والحصص الثابتة إلا في حالة إغلاق أحد المخابز لمخالفته ، فيتم توزيع الحصة على المخابز المجاورة له ، ويبلغ سعر الجوال ٢٤ جنيهاً وهى سعر مدعوم حيث يبلغ سعره بدون دعم حوالى ٥٢ جنيهاً وتستخدم عمليات تجهيز الخبز مثل الفرد والتقطيع والنخالة ، ويتم صرفها أيضاً في صورة حصص من المطاحن ولكنها لا تكفى المخابز ويضطر أصحاب المخابز إلى شراء النخالة لإتمام عملية الإنتاج.



شكل (١٠) توزيع مخابز الدراسة الميدانية بشياخات مدينة طنطا عام ٢٠٠٤ م

وتشترط وزارة التموين أن يقوم أصحاب المخابز بإنتاج الخبز من الحصة اليومية له بالكامل ، وتضع الوزارة رقابة على ذلك بأن يتولى موظفا من إدارة التموين بالمنطقة الإشراف عليها ، ويتم عجن الدقيق بإضافة المياه عليه في ماكينات مخصصة لذلك على أن تتم تسوية الخبز ونضجه ، وتصل نسبة الرطوبة فيه إلي ٤٠% ليصل وزن الرغيف ١٣٥ جم، ويصل حجم الدعم في رغيف الخبز نحو ثمانية قروش حيث تصل التكلفة الحقيقية لرغيف الخبز الي ١٣ قرش ويباع بخمسة قروش.

ونخلص من ذلك بأن المادة الخام اللازمة لصناعة الخبز توفرها الدولة مدعومة بصرف النظر عن مكان المخبز ، فالوزارة ملزمة بتوصيله إلي مكان المخابز ويسعر ثابت على مستوى الدولة.

## ٢ - الطاقة:

تعتبر الطاقة من أهم مكونات البنية الأساسية في صناعة الخبز شأنها في ذلك شأن كثير من الصناعات، و يعد المازوت من أهم مصادر الطاقة الرخيصة التي استخدمتها المخابز بأنواعها لفترة طويلة فحل محلها الآن السولار بهدف تقليل نسبة التلوث الناتج عن احتراق المازوت .

ولقد غير استخدام الكهرباء دور الطاقة في الصناعة الحديثة وتوطن النشاط الصناعي<sup>(٢٨)</sup> وقد حققت الشبكة الموحدة مزايا كثيرة في جميع أنحاء مصر منها زيادة إنتاج الكهرباء المولدة ، وأتاحة المرونة الكافية لمواجهة المتطلبات الطارئة غير المتوقعة ، وخفض رؤوس الأموال ووفرت تكلفة إنتاج الكهرباء وتحديد سعر التيار حسب نوع الاستخدام في سائر أنحاء الجمهورية<sup>(٢٩)</sup> ، وتستخدم المخابز الكهرباء في المراحل الأولى للإنتاج وتختلف كمية الكهرباء المستهلكة حسب نوع المخبز ، وتساهم الكهرباء في تجهيز رغيف الخبز بداية من عملية العجن ثم الفرد والنقل عن طريق سيور إلي أفران التسوية التي كانت تعمل بالمازوت ثم تحولت إلي الاعتماد على السولار، وحديثا بدأت بعض المخابز في حي ثان طنطا في استخدام الغاز الطبيعي عن طريق مواسير تتصل بالشبكة الرئيسية وتقوم شركة الغاز بعمل التركيبات اللازمة وتجهيز الأفران لاستخدام الغاز وتقسيم التكلفة على سنتين ، ويوجد نوعان من المخابز البلدية آلية ونصف آلية ، وتنتشر في مدينة طنطا المخابز نصف آلية ويبلغ متوسط استهلاكها من الكهرباء ما يقرب من ٢٥٠

جنيتها شهرياً للمخابز<sup>(٣٠)</sup> التي تنتج ١٠ جوال أي أن نصيب الجوال من الكهرباء يبلغ ٠,٨ جنيتها وتزيد عن ذلك لتصل ١,٢٥ جنيتها في المخابز الآلية. ويأتي السولار في الترتيب الأول من الطاقة المستخدمة بمخابز المدينة حيث تعمل معظم المخابز في المدينة بالسولار ، فيما عدا بعض المخابز في حي ثان التي بدأ تشغيلها بواسطة الغاز الطبيعي.

وتبلغ تكلفة إنتاج جوال الدقيق البلدي الذي ينتج في مخابز مدينة طنطا من السولار المدعوم نحو ٣,٦ جنيتها حيث يستهلك ٦ لتر سولار لكل جوال وقد عاني كثير من أصحاب المخابز من تحول الطاقة إلى المازوت الذي كان يستخدم من قبل ومن ثم انخفضت تكلفة الجوال إلى النصف تقريباً عند استخدام المازوت.

### ٣- العمالة:

تعد العمالة أحد العوامل الرئيسة التي تؤثر في قيام الصناعة وذلك من خلال توفرها من الناحية العددية والمهارة الفنية ، وقد ساعدت وسائل النقل حديثاً من إمكانية نقل العمالة وكسر حاجز المسافة والزمن ، ولذلك فقد شهدت معظم المدن هجرة يومية للعمالة من مناطق الريف القريبة منها، وهذا ما ينطبق على عمالة المخابز ، فقد بلغ عدد العاملين في المخابز البلدية في شياخات مدينة طنطا ١٧٥٦ عاملاً<sup>(٣١)</sup> ، وتبلغ أعداد العمالة الحرفية في المخابز نحو ٥٨٩ عاملاً ، وتضم أفران والعجان والقطاع ، ويشترط أن تكون عمالة ماهرة ومدربة و تصل نسبتهم إلى ثلث عمالة المخابز في المدينة تقريباً ، وقد تبين من الدراسة الميدانية أن معظم العمالة تأتي من القرى المحيطة بالمدينة والتي تخدمها شبكة جيدة من وسائل النقل البري، ويعتبر عدد العمال هو الأساس الشائع لقياس الكم الصناعي في منطقة ما أو في صناعة معينة، ويرتبط بهذا المتغير بكثير من الخصائص الجغرافية للمنطقة الصناعية، فاستيعاب عامل واحد في الصناعات التحويلية يحتم إيجاد فرص عمل يتراوح بين ٢-٣ عامل خدمات ويزيد من أهمية هذا المتغير أن الصناعة المصرية تميل كثيراً في اعتمادها على العمال<sup>(٣٢)</sup> ولذلك فإن عدد عمالة الخدمات في مخابز المدينة قد بلغ ١١٦٧ عاملاً، ولا يشترط فيها أن تكون عمالة ذات خبرة و تكون مدربة، وتتوفر هذه العمالة كثيراً في المناطق العشوائية في المدينة وتعاني المخابز من نقص شديد في العمالة الفنية المدربة رغم أهميتها ويرجع ذلك لانخفاض التقنية في هذه الصناعة ووجود الخلافات الدائمة والمستمرة بين أصحاب المخابز وهؤلاء الحرفيين على الأجور وأوقات الراحة والخدمات والحوافز التي تقدم من قبل

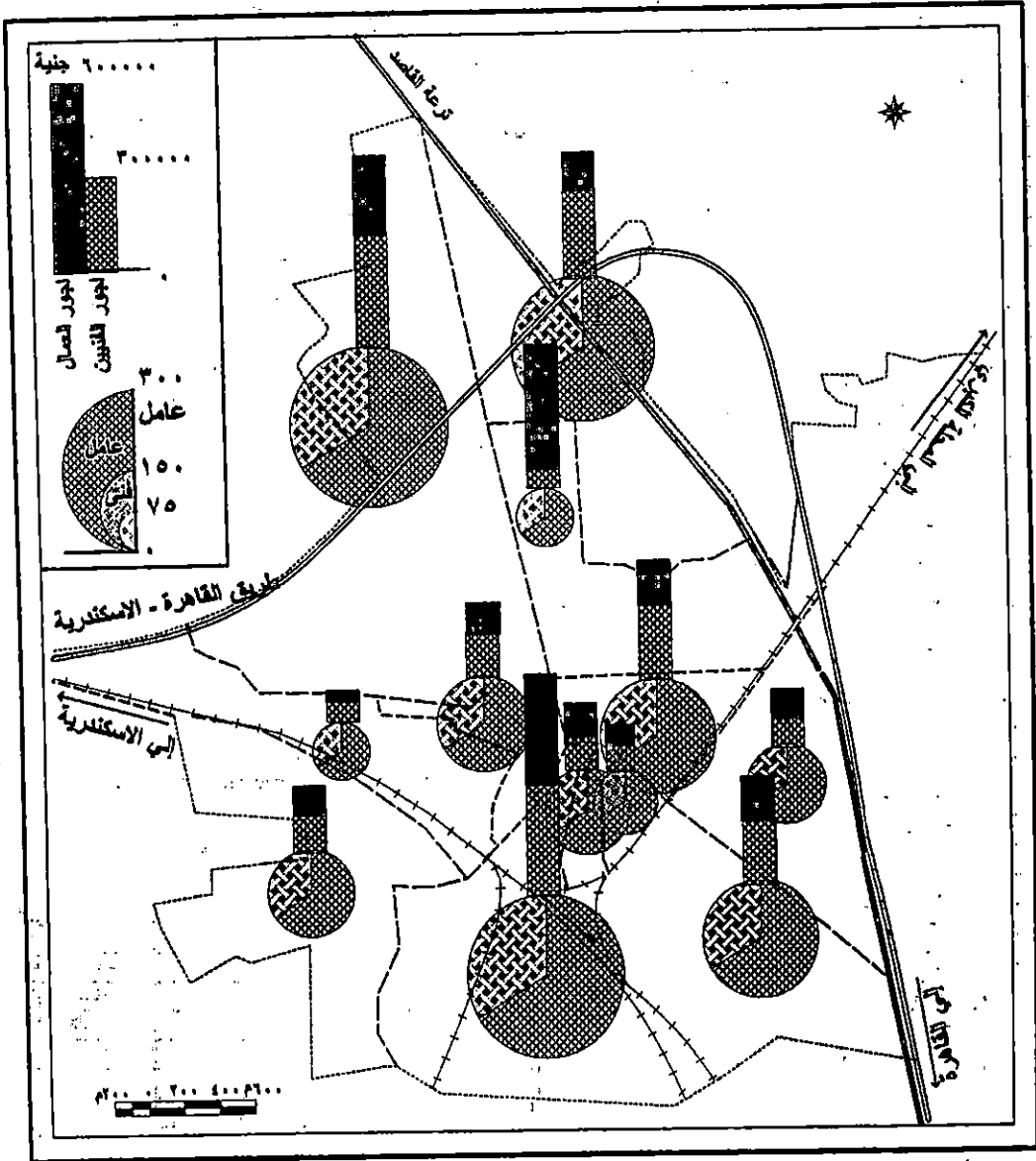
أصحاب المخابز ومنها العلاج حيث تسبب هذه الصناعة الكثير من المخاطر للعمال الموجودة فيها ، فالفران يستمر عمله مواجهاً لدرجة حرارة مرتفعة جداً تزيد على ٣٠٠ درجة مئوية أمام فرن التسوية طوال فترة العمل التي تتراوح بين ٦ : ٨ ساعات ويسبب ذلك الإصابة بالأمراض الصدرية للعمال كما يعاني باقي العمال في المخابز من تصاعد ذرات الدقيق وهذا من شأنه تعرضهم لمشاكل مرضية كثيرة مثل مرض التحجر الرئوي .

والعمال في مخابز المدينة كلها من الذكور ، ويقوم أصحاب المخابز بالتأمين على العمالة الحرفية فقط ، وبأجور ليست حقيقية لتخفض قيمة الاشتراكات الشهرية لهؤلاء العمال في الهيئة العامة للتأمينات الاجتماعية .

ويبلغ متوسط أجر العامل الحرفي في المخابز نحو ٣٥ جنيهاً في اليوم الواحد تزيد على ذلك بالنسبة للفران الذي يصل أجره اليومي ٤٥ : ٥٠ جنيهاً وتزيد في المواسم والأعياد وشهر رمضان المعظم لتصل إلى ٧٠ جنيهاً، أما أجور العمالة الخدمية فهي تتراوح بين ١٠ : ١٥ جنيهاً لليوم الواحد (٣٣) وهي عمالة متوفرة لا تحتاج إلى تدريب ويتلخص عملها في التنظيف والنقل والفرد للدقيق والعجين والخبز قبل التسوية وبعدها ، وبلغت جملة أجور العمال في مخابز المدينة ٣٦٣٦١ جنيهاً/ يوم ويوضح الجدول رقم (٩) والشكل رقم (١١) توزيع العمالة والأجور في المخابز في شياخات المدينة .

جدول (٩) توزيع العمالة والأجور في المخابز في شياخات المدينة عام ٢٠٠٤ (٣٤)

الشيخات	العمالة				الأجور				
	جملة العمالة	عدد العمالة الحرفية	%	عدد العمالة الفنية	%	جملة الاجور	اجور العمالة الحرفية	%	اجور العمالة الفنية
اليورصة	-	-	-	-	-	-	-	-	-
الدواوين	٥٨	٣٨	٥٦,٥	٢٠	٣٤,٥	١٠٤٩	٦٢٠	٥٩,١	٤٢٩
الساعة	١١٩	٧٩	٦٦,٣	٤٠	٣٣,٧	٢٤٨٧	١٤٦٠	٥٨,٧	١٠٢٧
السلخانة	٨٤	٥٦	٦٦,٧	٢٨	٣٣,٣	١٨٢٥	٩٩٧	٥٤,٦	٨٢٨
العمري	١٦٤	١٠٩	٦٦,٤	٥٥	٣٣,٦	٣٣٥٧	١٩٤٠	٥٧,٨	١٤١٧
الخنزة الشرقية	٦٣	٥٢	٦٦,٦	٢١	٣٣,٤	١٣١١	٧٦٥	٥٨,٣	٥٤٦
المحطة	٣٠٠	٢٠٠	٦٦,٦	١٠٠	٣٣,٤	٦٢١٠	٣٦١٠	٥٨,١	٢٦٠٠
الملجأ	٥٢	٣٤	٦٥,٣	١٨	٣٤,٧	١٠٩٢	٦٥٠	٥٩,٥	٤٠٤٢
سيجر	٩٧	٦٤	٦٥,٩	٣٣	٣٤,١	- ٢٠٤٥	١٢١٣	٥٩,٣	٨٣٢
سیدی مزوق	-	-	-	-	-	-	-	-	-
صبرى	٩٨	٦٥	٦٦,٣	٣٣	٣٣,٧	٢٠٢٥	١١٨٠	٥٨,٢	٨٤٥
على اغا	١٧	١١٥	٦٦,٤	٥٦	٣٣,٦	٣٦٢٥	٢١٣٠	٥٨,٧	١٤٩٥
قنافة	٢٥٤	١٦٩	٦٦,٥	٨٥	٣٣,٥	٥٠١٢	٢٨٨٥	٥٦,٧	١١٩٧
وابور النور	٣٠٢	٢٠١	٦٦,٥	١٠١	٣٣,٥	٦٢٥٣	٣٦٤٠	٥٨,٢	٢٦١٣
الجملة	١٧٦٤	١١٧٢	٦٦,٦	٥٩٢	٣٣,٥	٣٦٣٦١	٢١٠٩٠	٥٨,٠	١٧٨٧١



شكل رقم ( ١١ ) توزيع العمالة الخدمية والحرفية في المخابز في شياخات مدينة طنطا والاجر عام ٢٠٠٤

ومنهما نلاحظ ما يلي:-

☐ بلغت نسبة أعداد العمالة في حي أول طنطا ٤٩,٤% من جملة العاملين في مخابز المدينة، وتزيد النسبة قليلاً في حي ثان لتبلغ ٥٠,٦% واستحوذت شياخة وابور النور على نحو ١٧,٢% من جملة العمال في مخابز المدينة، وتأتي بذلك في الترتيب الأول بالنسبة لشياخات المدينة، ويليهما في الترتيب شياخة المحطة بنفس النسبة أو تقل عنها قليلاً فتبلغ ١٧,١%، وتليها شياخة قحافة في حي ثان بنسبة ١٤,٤% وتكاد تتساوى النسبة المئوية للعمالة الفنية المدربة في شياخات المدينة من جملة عمالة المخابز والتي بلغت نحو ٣٣,٥%، وتزيد في شياختي الدواوين والسلخانة لوجود بعض المخابز التي تعتمد في معظمها على العمل اليدوي وتزيد فيها الحصص.

☐ وعن فئات الأجور فهي تكاد تتساوى في الحيين وفي معظم الشياخات وذلك لأن سعر العمالة ثابت على مستوى مخابز المدينة وقد بلغت جملتها في المخابز نحو ٣٦٣٦١ جنيها/يوم ، وبلغت جملة أجور العمالة الفنية منها ٢١٠٩٠ جنيها/يوم بنسبة ٥٨,٦% من جملة الأجور، بينما بلغت في العمالة الخدمية ١٥٢٧١ جنيها/يوم بنسبة ٤٢,٤% وتتساوى هذه النسبة داخل الشياخات وقد لوحظ من الدراسة الميدانية أن أجر العامل الحرفي يتضاعف ثلاث مرات تقريبا بالنسبة لعامل الخدمات ولذلك فإن هناك تفاوت في أعداد العمالة و الأجور، فبينما تبلغ نسبة العمالة الحرفية ٦٦,٦% تبلغ نسبة أجورهم ٥٨% بفارق قدره ٨,٥% وهذا يؤكد التفاوت بين الأجور في المخابز.

### توطن المخابز في مدينة طنطا:

من خلال دراسة المادة الخام اللازمة لصناعة الخبز وكذلك الطاقة لوحظ بأنه لا تأثير لهم على موقع المخبز ، وبعد السوق من العوامل المهمة في توطين المصنع حيث يعمل على جذب بعض الصناعات بجواره عندما يكون هناك تزايد في وزن أو حجم المنتج أو أن يكون سريع التلف أو منخفض القيمة المالية وتكلفة نقله عالية<sup>(٣٥)</sup>.

وتأتي فكرة توطين المخبز بالسوق لمحاولة تخفيض تكلفة انتقال المخرجات التي تباع للمستهلك النهائي ، ولاستقصاء أثر السوق في توطن الصناعة يستلزم

الأمر معالجته من زوايا مختلفة أهمها : مقياس إمكانية اقتصاد وتوفير تكلفة النقل في الصناعة<sup>(٣٦)</sup>.

ويقول فيبر "إن الصناعات التي ينقص حجم وزن الخامات المستخدمة فيها كثيراً بالفقد عند التصنيع تتوطن بجوار المادة الخام بينما الصناعات التي يزيد وزن منتجاتها عن المادة الخام الداخلة فيها ومنها المخبوزات تتوطن بجوار السوق"<sup>(٣٧)</sup> ولذلك فإن صناعة الخبز من الصناعات الغذائية التي تأثرت بالسوق في توطن بعض منشآتها وقد سمحت الحكومة بإنشاء المخابز بمعدل مخبز لكل ٣٠٠٠ مواطن وقد مر التسويق بالنسبة للخبز على مراحل ، فالأولى عندما كان المنزل المصري ينتج معظم احتياجاته من الخبز وفي هذا الوقت كان الخبز يتم تسويقه من خلال محلات الطعام ، وكانت تبعد عن المخابز كثيراً وكانت حاجة المواطن للخبز ضعيفة ثم تحول بعد ذلك الإنتاج إلي الاعتماد على المخابز كلية، فأصبح الضغط كبيراً وبدأ بيع الخبز من المخبز مباشرة، وبعد ارتفاع سعر إنتاج الخبز بدأت الدولة تضع يدها على الإنتاج وبدأ التسويق يتم في منافذ تبعد أمتار عن المخبز ويتم التسويق من خلال الدولة.

### التركيب الحجمي للمخابز في شياخات مدينة طنطا :

وعن التركيب الحجمي لصناعة الخبز في شياخات مدينة طنطا فيمكن مقارنة التوزيع النسبي للعمالة والاستثمارات والحصص و يمكن الحكم على هذا التركيب في الشياخات والوقوف على أهمية هذه المتغيرات كما يوضح الجدول (١٠) والشكل (١٢).

ويلاحظ من الجدول والشكل ما يلي :-

☐ تتوزع الفئات الحجمية للعمالة في المخابز بصورة غير متجانسة ، ولكن الغلبة للفئات الصغيرة التي يقل فيها عدد العمال عن عشرة، ويتركز معظمها في شياخات حي ثان وبعضها في حي أول، وتصل نسبة المخابز التي تقع في هذه الفئة إلى ١٠٠% في شياخة الدواوين والساعة وسيجر والكفرة الشرقية، كما تزيد هذه النسبة على ٥٠% في شياخات وابور النور والمحطة وقحافة وصبرى والعجيزى والسلخانة، وتزيد نسبة الشياخات في الفئتين على ٠٧% فيها فتصل فيها النسبة إلى ١٠٠% في ناحية الملجأ وفي الفئة التي يتراوح فيها عدد العمال في المخابز من ١٠:٢٠ تزيد النسبة على ٥٠% في شياخة على آغا في حي ثان (٥٧,٠%)، وترتفع النسبة إلى ٤٨% في ناحية السلخانة.



وهذا يعنى أن هذه المنشآت معظمها قزمية ، إذا أخذ في الاعتبار التصنيف على أساس أعداد العاملين فهذا المؤشر يثبت أن حجم هذه المنشآت لا يرقى إلى درجة صناعة ، بل من الممكن أن يطلق عليها منشآت حرفية أو صناعات قزمية فمعظم المخابز تقع في الفئة التي تتراوح فيها عدد العمال بين ١٠:٢٠٠ عاملا .

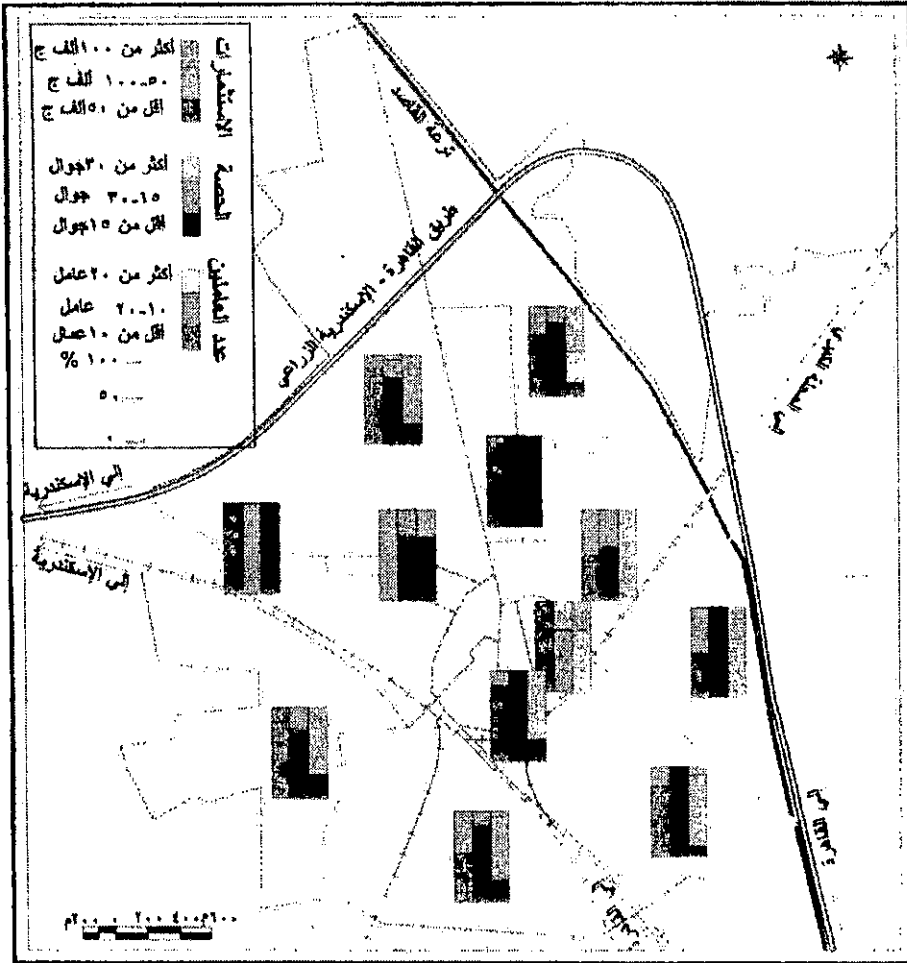
جدول (١٠) التوزيع النسبي لفئات العمالة الاستثمارات وحصص الدقيق

في مخابز شياخات مدينة طنطا عام ٢٠٠٤م<sup>(٣٨)</sup>

عدد العاملين		الحصة			الاستثمارات			الشياخة
٢٠-١٠	أقل ١٠	٣٠	٣٠-١٥	أقل	١٠٠	-٥٠	أقل من	
عامل	عمال	فأكثر جوال	جوال	١٥ جوال	فأكثر ألف جنيه	١٠٠ ألف جنيه	٥٠ ألف جنيه	
-	-	-	-	-	-	-	-	البورصة
-	١٠٠	-	-	١٠٠	-	١٠٠	-	الدواوين
-	١٠٠	-	٦٦,٧	٣,٣٣	-	٦٦,٧	٣,٣٣	الساعة
٤٨	٥٢	-	-	١٠٠	-	١٠٠	-	السلخانة
٢٠	٨٠	-	-	١٠٠	١٠	٨٠	١٠	العمري
-	١٠٠	-	٣,٣٣	٦٦,٧	٣,٣٣	٦٦,٧	-	الكفرة
٤٦,٧	٥٣,٣	-	٢٠	٨٠	٦,٧	-	٢٦,٧	المحطة
١٠٠	-	-	-	١٠٠	-	٣٣,٣	-	الملجأ
-	١٠٠	-	٣,٣٣	٦٦,٧	-	٧٥	٢٥	سيجر
-	-	-	-	-	-	-	-	سيدي مرزوق
١٦,٧	٨٣,٣	-	-	١٠٠	٣,٣٣	٥٠	١٦,٧	صبري
٥٧,١	٤٢,٩	-	٤٢,٩	٥٧,١	-	١٠٠	-	على أغا
٣٣,٣	٦٦,٧	-	١٦,٧	٨٣,٣	٥٠	٦,٦٦	١٦,٧	فحافة
١٥	٨٥	٥	٢٥	٧٠	١٥	٦٠	٢٥	وابور النور

☐ وعن الاستثمارات فقد بلغت جملتها في المخابز البلدية في شياخات مدينة طنطا ٦,٥٠٠,٠٠٠ جنيهها وقد بلغ متوسط الاستثمارات في المخبز نحو ٥٠٤٠٠ جنيهها مصريا ولا يشير هذا المتوسط إلى الحقيقة، فهناك مخابز تصل استثماراتها إلى ضعف هذا الرقم ، وأخرى تقل عنه .

☐ وتصل الاستثمارات أقصاها في شياخة وابور النور ١,٤٠٠,٠٠٠ مليون جنيهها وتسنأثر هذه الشياخة بنسبته ٢٣% من جملة الاستثمارات في المدينة بالرغم من أن نسبة المخابز بها تبلغ ١٨% وتأتي هذه الزيادة بسبب أن معظم المخابز في شياخة وابور النور مرتفعة في استثماراتها لارتفاع أسعار الأراضي، وأسعار التمليك وبالتالي ترتفع أسعار الإيجارات .



شكل ( ١٢ ) التوزيع النسبي لمخانات الاستثمارات والحصص وعدد العمال في المخابز بشياخات مدينة طنطا ٢٠٠٤م

تزيد نسبة الاستثمارات التي تقل عن ٥٠ ألف جنيه عن الثلث في شياخات الساعة والمحطة والكفرة الشرقية ، وذلك بسبب زيادة أعداد المخابز البلدية القديمة، بينما تقل النسبة في باقي الشياخات ، وتصل أذناها في شياخات العمرى، أما عن النسبة الثالثة فهي تمثل أهم فئة في الاستثمارات وتصل إلي ١٠٠% في نواحي الدواوين وعلى أغا والملجأ والسلخانة ومعظم هذه المخابز أنشئ في فترة الثمانينيات من القرن الماضي، أما مخابز الفئة الأخيرة وهي التي يزيد فيها معدل الاستثمار في المخبز عن ١٠٠ ألف جنيه فتوجد فقط في نواحي وابور النور والمحطة وقحافة وصبرى والعمرى وترتفع الاستثمارات في هذه الفئة، لأن معظم المخابز حديثة الإنشاء وترتفع فيها أسعار الأراضي. ونخلص من ذلك أن هناك كثيراً من المخابز ذات تقنيات قديمة تقل استثماراتها عن ٥٠ ألف جنيه ، وعلى الجانب الآخر فإن الفئة الكبيرة (أثر من ١٠٠ ألف جنيه) تقل فيها كثيراً أعداد المخابز وإن دل ذلك على شئ فإنما يدل على أن معظم مخابز المدينة تعاني من قدم الميكنة وتواضع التقنية وعدم التطور، وبالتالي يزيد الفاقد وتزيد العمالة وتتحفض جودة الرغيف وتزيد أيضاً تكلفته وبذلك تعتبر من المنشآت الحرفية ولا ترقى إلي صناعة . وكما سبق فإن مخابز المدينة نصف آلية ويوجد بها عجانات ويتم تجهيز الخبز بعد العجين يدويا وتتسم المراحل الباقية بالاستعانة بالعمالة .

وبالنسبة لفئات الحصص فنلاحظ أن معظم المخابز في المدينة تقع في الفئة الأولى والتي تقل فيها الحصص عن ١٥ جوالاً فنجدها تصل إلي ١٠٠% في أربع شياخات هي الدواوين وصبرى والسلخانة والعمرى ، كما تزيد عن ٥٠% في شياخات قحافة ووابور النور والمحطة وسيجر والكفرة الشرقية وعلى أغا وتعتبر هذه الفئة من الحصص أقل بكثير من طاقة المخابز الفعلية .

أما الفئة الثانية والتي تتراوح فيها حصص المخبز بين ١٥ : ٣٠ جوالاً/يوم فتزيد نسبتها عن ٥٠% في شياخة الساعة بينما تقل عن ٥٠% باقي الشياخات للمخابز البلدية .

ولهذا فإن الحصص المقررة للمخابز البلدية للشياخات من الدقيق تقل كثيراً عن إمكانات المخابز، ولذلك تستمر المخابز طوال اليوم مغلقة ويتركز عملها في الساعات الأولى من النهار فقط وهذا يعنى أن هذه الصناعة في حاجة كبيرة إلي التطوير وبخاصه في التقنية و الإنتاج.

وجدير بالذكر أن دراسة المتغيرات الثلاثة والتي تضم عدد العمال والحصص المقررة للإنتاج والاستثمارات في شياخات المدينة تؤكد أن صناعة الخبز تضم منشآت صغيرة الحجم إلي قزمية ، وبعد ذلك من الأسباب التي أدت إلي تدهور وصعوبة استخدام التقنيات العالية في هذه الصناعة ، ويرجع ذلك لأن معظم المخابز في مباني مشتركة مع السكن ولا توجد المخابز في مباني منفصلة فهي تشغل الأدوار الأرضية والمساحات فيها لا تتجاوز ١٥٠ متراً في المتوسط ، ويحول ذلك دون عمليات التوسع والتطور .

وبتطبيق طريقة Barbour للرتب والتي من خلالها يمكن أن تتحدد الأهمية النسبية للشياخات في ضوء الاعتماد على المتغيرات الأربعة عدد المخابز والحصة والعمالة والاستثمارات ورأس المال كما يوضحها الجدول رقم ( ١١ ) يلاحظ ما يلي .

جدول (١١) توزيع المخابز والحصص والعمالة ورأس المال مرتبها  
في شياخات مدينة طنطا ٢٠٠٤<sup>(٣)</sup>

الشياخات	عدد المخابز		الحصة بالشكارة		العمالة		الاستثمارات		الترتيب
	الرتبة	العدد	الرتبة	عدد الشكارة	الرتبة	عدد العمال	الرتبة	رأس المال	
البورصة	-	-	-	-	-	-	-	-	-
الدواوين	١٠	٢	١٢	٦٣	١٢	٥٨	١١	١٥٠	١٢
الساعة	٩	٣	٦	١٤٩	٦	١١٩	١٠	٢٠٠	٨
السلخانة	٤	١٥	٨	١٠٥	٩	٨٤	٧	٣٧٥	٧
العمرى	٣	١٦	٩	٢٠٥	٥	١٦٤	٣	٧٥٠	٤
الكفرة الشرقية	٩	٣	١٠	٧٨	١٠	٦٣	٨	٢٧٥	١٠
المحطة	١	٢٤	٢	٣٧٦	٢	٣٠٠	٢	٩٧٥	٢
الملجأ	١٠	٢	١١	٦٤	١١	٥٢	١١	١٥٠	١١
سيجر	٨	٦	٨	١٢١	٨	٩٧	٩	٢٥٠	٩
سيدي مرزوق	-	صفر	-	-	-	-	-	-	-
صبري	٧	٧	٧	١٢٢	٧	٩٨	٥	٥٠٠	٦
على أغا	٦	٨	٤	٢١٦	٤	١٧٣	٦	٤٥٠	٥
قحافة	٥	١١	٣	٣١٨	٣	١٥٤	٤	٥٧٥	٣
وابور النور	٢	٢٢	١	٣٧٨	١	٣٠٢	١	١,٤٠٠,٠٠٠	١

٣٣٣ بالنسبة لعدد المخابز فنجد أن الأهمية تظهر في شياخة المحطة والتي بها أكثر عدد من المخابز تليها شياخة وابور النور وتدرج الشياخات حتى تصل إلي شياختي الدواوين والملجأ ويأتيان في الترتيب العاشر والأخير.

٣٣٤ وبالنسبة للحصص فتختلف أهميتها النسبية فنجد شياخة وابور النور تأتي في الترتيب الأول تليها شياخة المحطة ثم قحافة والاختلاف هنا سببه تفاوت الحصص المقررة للشياخات حسب مقررات وزارة التموين.

٣٣٥ وبتطبيق الترتيب السابق مع العمالة فنجد أيضا شياخة وابور النور يليها شياخة المحطة ثم قحافة وتأتي الدواوين في الترتيب الأخير .

أما بالنسبة لرأس المال فهناك اتفاق مع التوزيع السابق الخاص بالعمالة وكذلك بالحصص، وإذا أخذنا محصلة الترتيب النهائي يمكن أن نحكم على الشياخات كما يلي:-

٣٣٦ تأتي شياخة وابور النور في المرتبة الأولى من بين شياخات المدينة وذلك في ضوء توزيع أعداد المخابز والحصص والعمال والاستثمار بها .

٣٣٧ وتأتي شياخة المحطة في المرتبة الثانية ثم شياخة قحافة في المرتبة الثالثة ، وجدير بالذكر أن الحصة اليومية والعمالة ورأس المال هنا جاءت لتضع هذه الشياخات الثلاث متميزة في القياس ، وهذا يعني التقارب بين المتغيرات الثلاثة.

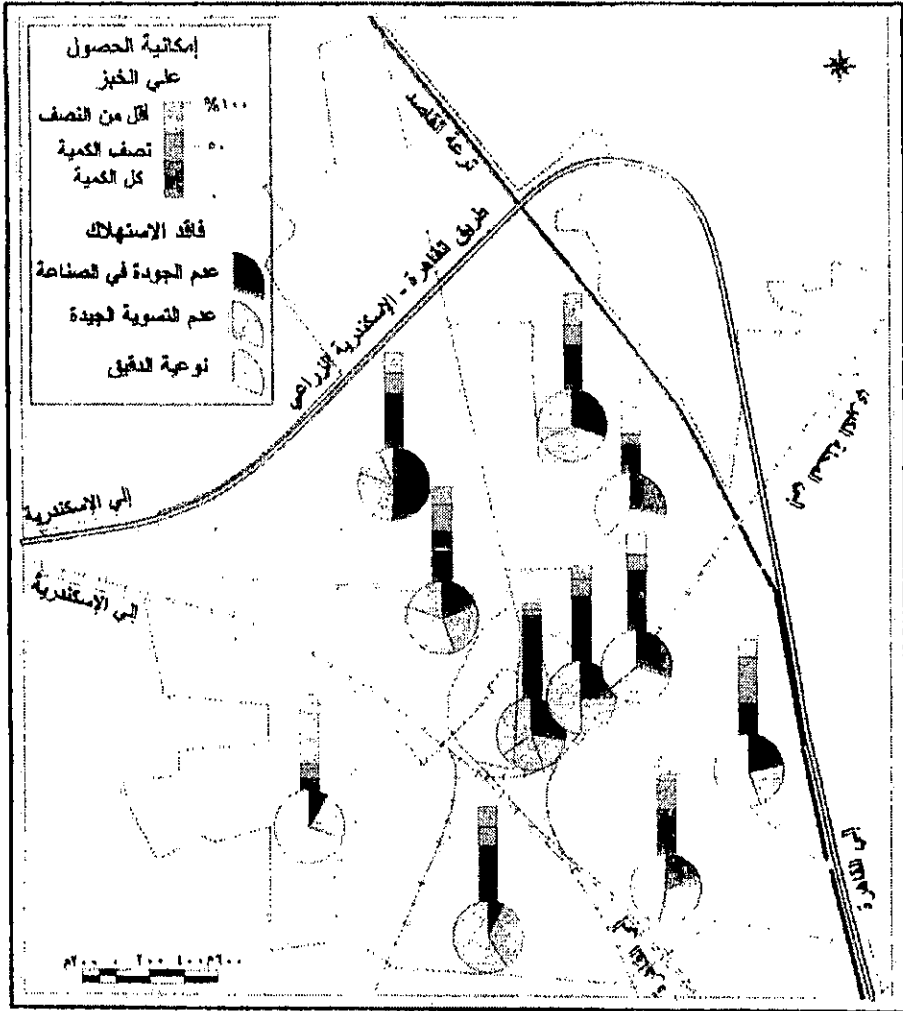
٣٣٨ وتعد الشياخات الثلاث الأولى من أهم الشياخات في المدينة بالنسبة لإنتاج الخبز ويرجع ذلك إلي أن معظم المخابز بها حديثة النشأة وتتسع فيها المساحات ، وهي تضم أيضا أهم اتجاهات النمو العمراني الحديث في المدينة مع ملاحظة انخفاض الرتب في المخابز التي توجد في الأحياء القديمة من المدينة والأحياء الداخلية مثل الساعة والملجأ وصبري والكفرة.

### استهلاك رغيف الخبز :

وعن استهلاك رغيف الخبز فقد تبين من خلال الدراسة الميدانية أن هناك تبايناً كبيراً في متوسط استهلاك الفرد من الأرغفة / يوم وكذلك نسبة الفاقد في الخبز المنتج ويوضحهما الجدول رقم (١٢) والشكل رقم (١٣) .

جدول (١٢) : متوسط استهلاك الفرد من الخبز المدعم عام ٢٠٠٤م (١١)

التصاغة	الفرد			متوسط استهلاك الفرد من الخبز المدعم		
	أقل من ٢ رغيف %	٢ - ٣ %	أكثر من ٣ %	لا يوجد %	٢٠ %	أكثر من ٥٠ %
البورصة	-	-	-	-	-	-
الدواوين	-	-	-	-	-	-
الساعة	-	-	-	-	-	-
السلخانة	٦	٢٣	٧١	٨٧	٩	٤
العمرى	٤	٢٦	٧٠	٨٣	٩	٨
الكفرة	١٣	٢٨	٥٩	٨٠,٥	١٣,٥	٦
المحلة	٢٠	١٢	٦٨	٨٩	٧	٤
الملجأ	٥٩	٣٣	٨	٣٧	٢٢	٤١
سيجر	٥	١٥	٨٠	٨٨	٧	٥
صبرى	١٨	٢٠	٥٢	٥٢	٢٦	٢٢
على أغا	١٣	١٢	٧٥	٦٩	١٣	٢٨
قحافة	٣٥	٣٦	٢٩	٢٠	٤٥	٣٥
مرزوق	٦٦	١٠	٢٤	٥٣	١٦	٣١
واير النور	٨٠	١٢	٨	٤٦	١٨	٣٦



شكل ( ١٣ ) التوزيع النسبي لمفاد الاستهلاك وإمكانية الحصول على كمية الخبز اللازمة للسكان بشيخات مدينة طنطا ٢٠٠٤م

## ويلاحظ منهما ما يلي:-

٣٧١ بالنسبة لمتوسط استهلاك الفرد فقد أمكن تقسيم المتوسط إلى ثلاث فئات ، الفئة الأولى وهي التي يزيد فيها استهلاك الفرد على ثلاثة أرغفة / يوم ، وقد تركزت هذه الفئة في الشياخات الجنوبية والوسطى من المدينة وترتفع فيها النسبة حيث تصل أقصاها في شياخة المحطة ، وقد بلغت نحو ٦٨% من مفردات العينة وهي التي تعتمد على الخبز البلدي المدعوم ويزيد نصيب الفرد فيها على ثلاثة أرغفة/ يوم ، وتتمثل هذه الشياخات في "سيجر والمحطة والعمرى وعلى أغا وصبري والكفرة الشرقية والسلخانة " ويلاحظ أن أكثر من ٥٠% من السكان في هذه المناطق يعتمدون اعتماداً كلياً على هذا النوع من الخبز ، ويرجع ذلك إلى المستوي الاقتصادي المنخفض لسكان هذه الشياخات وليس أمامهم بديل لاستهلاك أنواع أخرى من الخبز المرتفعة الثمن بينما تقل النسبة في هذه الفئة في الشياخات الشمالية مثل الساعة ووابور النور والملجأ وقحافة وتزيد فيها نسبة السكان الذين يقل استهلاكهم عن ٢ رغيف/ يوم ومعظم هؤلاء السكان يعتمدون على أنواع أخرى من الخبز غير المدعوم، أما الفئة الوسطى من السكان فهي تزيد في شياختي الملجأ وقحافة نظراً لأن هاتين الشياختين يزيد فيها أصحاب الدخول المتوسطة الذين يجمعون بين الخبز المدعوم إلى جانب أنواع أخرى من الخبز الحر .

٣٧٢ وترتبط نسبة الفاقد في رغيف الخبز المنتج بمتوسط استهلاك الفرد ، حيث نجد أن الشياخات التي يزيد فيها معدل استهلاك الفرد هي الشياخات التي لا يوجد فيها نسبة فاقد في رغيف الخبز البلدي ، ويرجع ذلك إلى استخدام السكان لهذا النوع من الخبز رغم رداءة صناعته وصعوبة الحصول عليه لعدم وجود بديل أمامهم غير ذلك .

٣٧٣ وقد تبين من الدراسة الميدانية أن الشياخات التي تزيد فيها نسبة الفاقد ترتبط بمستوي دخل الأسرة المرتفع، حيث يستخدم السكان في غذائهم القسم الأعلى من رغيف الخبز ويتم التخلص من قسمه الأسفل دون استخدام آخر ، هذا فضلاً عن أن الخبز يستخدم فقط وهو ساخن ويتم التخلص منه بعد أن يترك فترة قصيرة ، ولذلك فإن محدودية ومتوسطي الدخل هم أكثر السكان الذين يعانون من رداءة الصناعة ونقص كميات الخبز والحصول عليه .

٣٧٤ ولذلك نلاحظ أن نسبة الفاقد تزيد على الثلث في شياخات الساعة ووابور النور والملجأ وقحافة بينما نجد شياخات سيجر والمحطة والعمرى تزيد فيها نسب استخدامات الخبز بدون فاقد على ٨٠% .



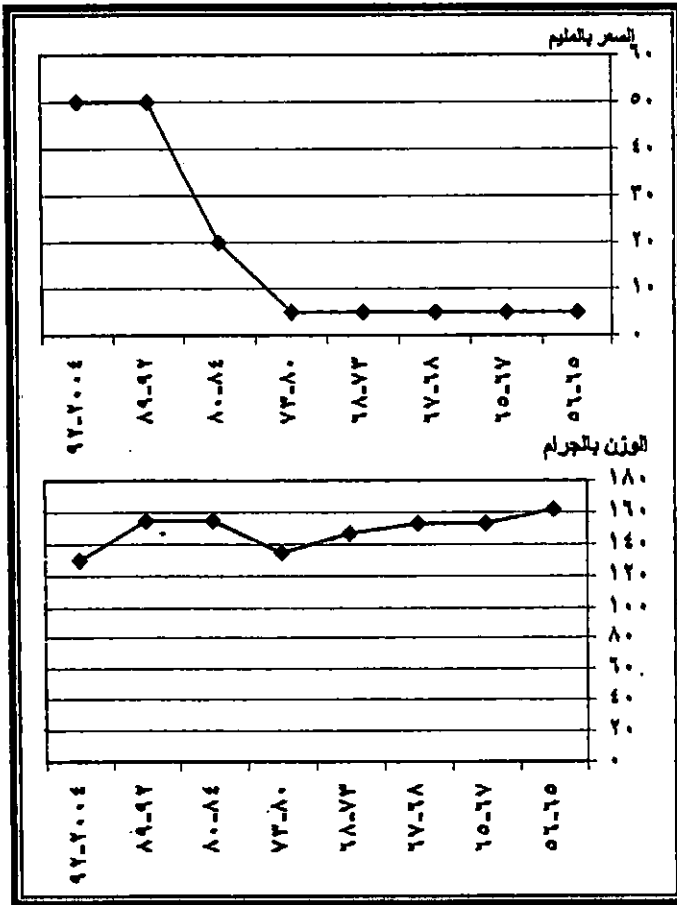
## تطور خصائص رغيف الخبز :

أثناء الحرب العالمية الثانية أصدرت الحكومة تشريعات وأوامر عسكرية تحدد نسبة خلط الخبز البلدي الذي كان يباع للسكان ومواصفاته وأسعاره وتعديلت هذه النسب كثيراً، فقد أصدرت الأمر العسكري رقم ١٩ لسنة ١٩٤٢، الذي ينص على أن يكون رغيف الخبز المباع مصنوعاً من ٥٠% من دقيق القمح استخراج ٩٠%، ٢٥% من دقيق الأذرة، ٢٥% من دقيق الأرز<sup>(٤١)</sup>. وفي سنة ١٩٤٩ أصدرت تشريعاً استثنائياً نص على أن تكون نسب استخراج دقيق القمح ٩٥%، أي تستبعد منه الردة الخشنة فقط، وأن تكون نسبة استخراج دقيق الشعير ٦٢,٥%، أي يستبعد منه السن الأحمر والردة بنوعيهما، وكانت نسبة الخلط بين الدقيقين بواقع ٩٠% دقيق قمح، ١٠% دقيق شعير مع مراعاة زيادة نسبة الرطوبة فيهما ١٥%، وتبلغ نسبة الرطوبة في رغيف الخبز ٤٠% وأن يتم رغفه على الردة الناعمة علي أن تكون خالية من العناصر الغريبة<sup>(٤٢)</sup>.

وفي أكتوبر ١٩٤٥م أصدرت الحكومة تشريعاً ينص على السماح بخلط دقيق القمح بنسبة ٧٥% مع دقيق الأذرة الرفيعة بنسبة ٢٥% على ألا تزيد نسبة الرطوبة عن ١٢% في الخلط. وكذلك خلط دقيق القمح بنسبة ٧٤% مع دقيق الأذرة الشامية بنسبة ٢٦%. وكل هذه القيود لتخفيض الضغط على القمح لعدم كفاية الانتاج المحلي بسبب اتساع السوق لوجود قوات الحلفاء وصعوبة الاستيراد<sup>(٤٣)</sup>. وبعد قيام ثورة يوليو أصبحت المطاحن والمخابز تتبع في عملها وزارة التموين، وبالتالي بدأ وزن وسعر رغيف الخبز يخضع لخصائص أخرى حددتها الوزارة وقد طرأ على رغيف الخبز خلال الفترة من ١٩٥٦ : ٢٠٠٤ م كثيراً من التغييرات في نوعيته وسعره ووزنه كما يوضحه الجدول رقم (١٣) والشكل رقم (١٤).

جدول (١٣) : تطور وزن وسعر رغيف الخبز البلدي ونوع الدقيق خلال الفترة من ١٩٥٦-٢٠٠٤<sup>(٤٤)</sup>

السنة	السعر بالمليم	الوزن	نسبة الاستخراج
٥٦-٦٥	٥	١٦٢	٨٢%
٦٥-٦٧	٥	١٥٣	٩٠%
٦٧-٦٨	٥	١٥٣	٩٣,٥%
٦٨-٧٣	٥	١٤٧	٨٧,٥%
٧٣-٨٠	٥	١٣٥	٨٧,٥%
٨٠-٩٢	٢٠	١٥٥	٨٢,٠%
٨٩-٩٢	٥٠	١٥٥	٨٢,٠%
٩٢-٢٠٠٤	٥٠	١٣٠	٨٢,٠%



شكل ( ١٤ ) تطور وزن وسعر رغيف الخبز البلدى في الفترة من ١٩٠٤ : ١٩٦٥ م

**ومنهما يلاحظ ما يلي:-**

☐ بدأ سعر رغيف الخبز البلدي منذ عام ١٩٥٦ بخمسة مليمات، واستمر ذلك حتى عام ١٩٨٠، وفي بداية هذه الفترة كان وزن الرغيف البلدي قد بلغ ١٦٢ جراما، وكانت نسبة استخراج الدقيق المستخدم في إنتاجه تبلغ ٨٢% . ثم استقر سعره كما هو خمسة مليمات في الفترة الثانية من عام ٦٥-٦٧، بينما تناقص وزن الرغيف إلى ١٥٣ جراما بنقص بلغ ٩ جرامات واحتوي على النخالة بنسبة أكبر وبلغ استخلاص الدقيق ٩٠% بعد أن كانت نسبة استخراج الدقيق ٨٢% . وانخفضت بذلك جودة الخبز.

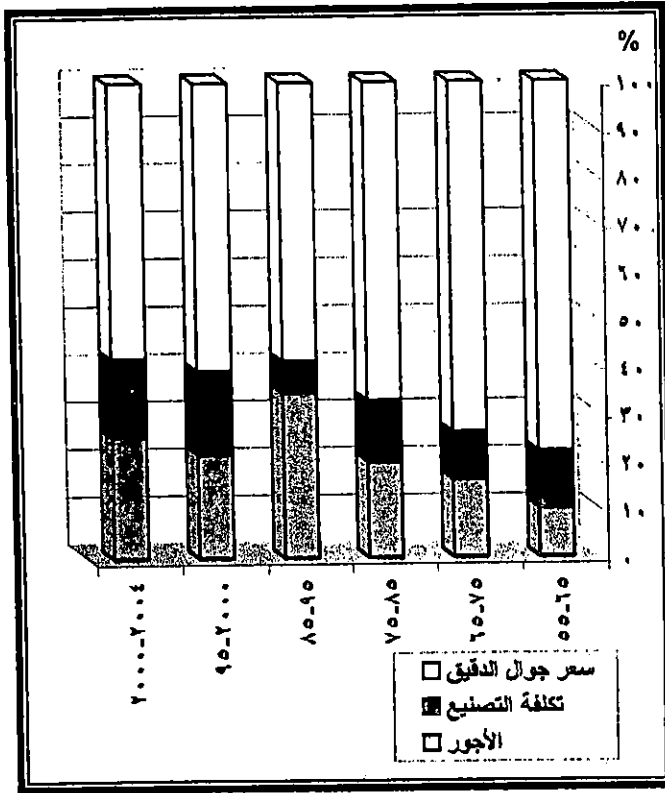
☐ استمر التناقص حتى عام ٨٠ فبلغ وزن الرغيف ١٣٥ جم بنقص بلغ ٢٧ جم وبلغت نسبة استخلاص الدقيق ٩٣,٥% في الفترة التالية ، ثم تحسنت في الفترتين الرابعة والخامسة نسبة استخراج الدقيق المستخدم فبلغت ٨٧,٥%، وفي عام ١٩٨٠ ارتفع سعر الرغيف إلى أربعة أمثال وبلغ سعره ٢٠ مليما وتحسنت خصائص الدقيق المستخدم في إنتاجه ، حيث بلغت نسبة الاستخلاص ٨٢% . وفي بداية عام ١٩٨٩ ارتفع سعر الرغيف فبلغ ٥٠ مليما، وزاد وزنه إلى ١٥٥ جراما، واستمرت نسبة الاستخلاص كما هي. وفي الفترة الأخيرة ظل السعر ثابتا وكذلك نسبة الاستخلاص ولكن بلغ وزنه أدنى حد له فبلغ ١٣٠ جراما . ومما سبق نلاحظ أن هناك تغيرات طرأت على خصائص الدقيق البلدي أثرت على جودة الرغيف وكان هذا تحايلا على الظروف التي عاشت فيها مصر أثناء وبعد حرب ٦٧ نظراً للظروف الاقتصادية التي أصابت الدولة.

☐ ولكن عادت خصائص الدقيق للتحسن، بينما قفزت أسعار الخبز فجأة دون تدرج وأدى هذا إلى نوع من عدم القبول لدى السكان ، وبذلك استمر سعر الرغيف ثابتا طوال ما يقرب من ٢٦ عاما، ثم زاد في الفترة من ٨٠-٩٠ إلى نحو ١٠ أمثال.

☐ وجدير بالذكر أن رغيف الخبز الآن يعاني كثيراً من رداءة الدقيق المستخدم في صناعته، وهناك عدم اهتمام بصناعته ومع هذا لا يزال هو الغذاء الوحيد الذي تعتمد عليه الطبقة المتوسطة والمعدومة من السكان.

**القيمة المضافة في رغيف الخبز:**

تعد عملية تطور تكلفة إنتاج جوال الخبز البلدي من المشكلات المهمة التي تواجه هذه الصناعة ويوضحها الجدول رقم (١٤) والشكل رقم (١٥) .



شكل ( ١٥ ) تطور تكلفة إنتاج جوال الخبز البلدى فى محافظة الغربية فى الفترة من ١٩٥٥ : ٢٠٠٤م

جدول (١٤) : تطور تكلفة إنتاج جوال الخبز البلدي بالقرش  
في محافظة الغربية، الفترة من ١٩٥٦ : ٢٠٠٤ م (٤٥)

الفترة	أجور العمال		تكلفة التصنيع		سعر جوال الدقيق		إجمالي
	قيمة	%	قيمة	%	قيمة	%	
٦٥-٥٥	٠,٤٣	١٠,٢٩	٠,٥٠	١١,٩٦	٣,٣٠٠	٧٧,٧٤	٤,٢٤٥
٧٥-٦٥	٠,٧٨	١٦,٣٥	٠,٤٧	٩,٩٣	٣,٥١٦	٧٣,٧١	٤,٧٧٠
٨٥-٧٥	١,٥٠	٢٠,١٠	٠,٩٦	١٢,٨٦	٥,٠٠٠	٦٧,٠٢	٧,٤٦٠
٩٥-٨٥	٦,٨٠	٣٤,٥٨	١,٣٦	٦,٩	١١,٥٠٠	٥٨,٤٩	١٩,٦٦٠
٢٠٠٠-٩٥	٨,٢٥	٢١,٧٣	٦,٧٠	١٧,٦٥	٢٣,٠٠٠	٦٠,٦٠	٣٧,٩٥٠
٢٠٠٤-٢٠٠٠	١٠,٦	٢٥,٥٤	٦,٩٠	١٦,٦٢	٢٤,٠٠٠	٥٧,٨٣	٤١,٥٠٠

ومنهما نلاحظ ما يلي :-

☐ ثبات سعر بيع جوال الدقيق زنة ١٠٠ كجم عند ثمن ٣,٣٠ جنبيه ولم يطرأ عليه تغيير إلا في عام ١٩٧٥ حيث بلغ ٥ جنبيها، ومع بداية عام ١٩٨٥ ووصل سعره إلى ١٠,٨٥٠ جنبيه، وفي ضوء ما طرأ من تغيرات في أسعار المازوت وكذلك عاد سعر الجوال إلي الارتفاع فبلغ ٢٣ جنبيها، وأثر ذلك على تكلفة الإنتاج

☐ وباعتبار ١٩٦٥ سنة الأساس لوحظ أن هناك زيادة في سعر بيع الجوال بنحو ٢٠ جنبيها بنسبة ٥٩٧%، واحتل بذلك سعر جوال الدقيق المركز الأول من حيث الأهمية النسبية لبنود تكلفة إنتاج الخبز، فهو يزيد على ٥٠% في معظم سنوات الفترة المذكورة .

☐ يدخل متوسط أجور العمالة المستخدمة في المخابز في تكلفة إنتاج الجوال، فقد بدأت الفترة الأولى بمبلغ ٠,٤٣ جنبيه ثم ارتفعت إلي ٠,٧٨ جنبيه حتى بلغت في نهاية الفترة ١٠,٦ جنبيه. وتأتي أجور العمالة في المرتبة الثانية من حيث الأهمية في تكلفة إنتاج الجوال ، أما تكاليف تصنيع الجوال التي تشمل أسعار الوقود والمياه والكهرباء والمستلزمات السلعية ، بخلاف الدقيق فقد تضاعفت أيضاً بصورة كبيرة من عام ١٩٥٦ حتى عام ٢٠٠٤ . وتعد بيانات وزارة التموين بعيدة عن الحقيقة فقد تبين من خلال الدراسة الميدانية أن أجور العمالة تزيد كثيراً عن القيمة المذكورة لإنتاج الجوال حيث تزيد على عشرة جنبيها للجوال في الوقت الحالي، وهناك فاقداً في الإنتاج في المخابز النصف آلية في كمية الدقيق والخبز غير الصالح، و يقوم أصحاب المخابز

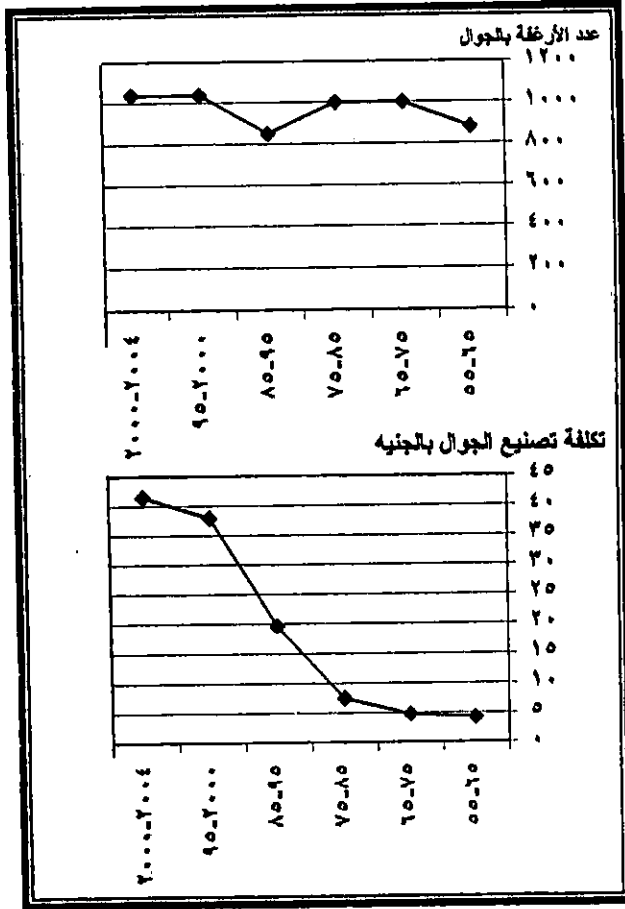
بشراء النخالة التي تدخل في عملية الصناعة نظراً لعدم كفاية الكميات الواردة إليهم من المطاحن . هذا فضلاً عن أن معظم إنتاج الخبز يوزع من خلال أكشاك ملحقة بالمخابز بعكس ما كان يحدث في الماضي ، فكان الخبز يوزع بمحلات البقالة والمطاعم وأيضاً بداخل المخابز. وأنشأت المحافظة منافذ لتوزيع الخبز ، ويتم إمدادها بكميات الخبز لبيعها للمستهلك وهو ما يعرف بتجربة فصل الإنتاج عن التوزيع ، وذلك هدفاً من الدولة لوصول الخبز إلى معظم السكان، ولكن هذه الأكشاك تمثل عبئاً على أصحاب المخابز إذا تتقاضى المجالس المحلية التابعة للمحافظة مبلغاً يصل إلى ٢٠: ٣٥ جنيهاً يومياً من أصحاب المخابز نظير إدارة هذه الأكشاك ، ويمثل ذلك جزءاً من المصروفات الخاصة بتكلفة إنتاج رغيف الخبز على حساب القيمة المضافة لرغيف الخبز في مدينة طنطا وتطور عدد الأرغفة في الجوال.

جدول (١٥) : تطور تكلفة إنتاج رغيف الخبز البلدي في الفترة ١٩٥٥-٢٠٠٤ م<sup>(١٦)</sup>

الفتريات	أجمالى ثمن الجوال وتكلفة تصنيعه بالجنيه	عدد الأرغفة الناجة بالرغيف	تكلفة الرغيف بالمليم	سعر الرغيف بالمليم
٦٥-٥٥	٤,٢٤٥	٨٧٩	٤,٨	٥
٧٥-٦٥	٤,٧٧٠	١٠٠٠	٤,٧	٥
٨٥-٧٥	٧,٤٦٠	١٠٠٠	٧,٤	١٠ مليم
٩٥-٨٥	١٩,٦٦٠	٨٥٠	٢٣,١	٢٠
٢٠٠٠-٩٥	٣٧,٩٥٠	١٠٣٨	٣٦,٥	٥٠
٢٠٠٤-٢٠٠٠	٤١,٥٠٠	١٠٣٨	٣٩,٩	٥٠

يلاحظ من الجدول رقم (١٥) والشكل (١٦) ما يلي:-

إن وزن رغيف الخبز ثابت منذ بداية عام ١٩٥٦ وحتى نهاية ٢٠٠٤ فبعد أن كان عدد الأرغفة بالجوال ٨٧٩ رغيفاً في بداية الفترة ، فقد زاد العدد في الفترة من ٦٥-١٩٨٥ إلى ١٠٠٠ رغيفاً في الجوال ، ثم تناقص عدد الأرغفة في الجوال إلى ٨٥٠ رغيفاً في الفترة من ٨٥-١٩٩٥ ، وذلك لزيادة سعر الرغيف ووصل عدد الأرغفة المقرر الآن إلى ١٠٣٨ رغيفاً أى نقص وزن الرغيف .



شكل (١٦) تطور عدد الأربعة وتكلفة تصنيع الجوال في الفترة ١٩٥٥ : ٢٠٠٤

وقد تبين من الدراسة الميدانية أن أصحاب المخابز يعانون من هذا التحديد لعدد الأرغفة في الجوال أثناء التصنيع ، لأن ذلك يحقق خسائر كبيرة لهم ، ولذلك فإن إنتاج الجوال في معظم المخابز يصل إلى ١٢٠٠ رغيفا ، ويقول هؤلاء إن هذا العدد هو الذي يمكن من خلاله تحقيق مكسب في إنتاج الخبز ، هذا بالرغم من وجود نوع من الرقابة اليومية على أصحاب المخابز ، ولكن دون جدوى فالرغيف يقل وزنه عن ١٣٠ جم ، كما تزيد فيه نسبة الرطوبة عن ٤٠% لأن معظم المخابز تنتج خبزا غير ناضج لكي يحافظ على الوزن المقرر له ، ويؤدي هذا إلي زيادة الفاقد في استهلاك الخبز لنقص وزنه ورداءة صناعته ومحاولة المستهلك افتراش الخبز على الأرض لإمكانية تجفيفه في الهواء قبل حمله إلي منازلهم ، ويؤدي هذا إلي نسبة تلوث عالية في الخبز .



## الخاتمة:

تعاني صناعتا طحن الغلال و الخبز في مدينة طنطا من مشكلات عديدة مما له من أثر سلبي على رغيف الخبز المنتج فيها ، وفي مدينة طنطا مطحنان لإنتاج الدقيق الأول وهو مطحن العاشر ، وقد حدث هذا المطحن وزود بأحدث وسائل الطحن والتخزين ، فهو يضم سلندرات بها أحدث تكنولوجيا في صناعة الطحن ، ويضم صومعة بداخله يأتي إليها القمح الصلب من الميناء عن طريق القطار ، وتكفي الصومعة الواحدة لإنتاج أسبوع تشغيل ، وينخفض حجم العاملين بالمطحن لميكنة كل مراحل الإنتاج ، وقد خصص هذا المطحن لمعالجة القمح المستورد و إنتاج الدقيق باستخلاص ٧٢% ، وقد سبق الإشارة إلى إن إنتاج المطحن اليومي من هذا الدقيق الفاخر و يستخدم في إنتاج الخبز الإفنجي وأنواع من الحلوى والمكرونة ، يكفي إنتاج المطحن المخابز الموجودة في المدينة والتي يبلغ عددها ٣٥ مخبزا ، ويوزع باقي الإنتاج على مراكز المحافظة والمحافظات المجاورة حسب خطة وزارة التموين فيوزع الإنتاج على محافظات البحيرة وكفر الشيخ الدقهلية والمنوفية .

أما المطحن الثاني فهو مطحن الاتحاد ويعمل هذا المطحن على إنتاج دقيق استخلاص ٨٢% ، وهذا الدقيق البلدي المخصص لإنتاج رغيف الخبز البلدي ويعتمد هذا المطحن على القمح المصري المنتج محليا ويتم نقله من المطحن عن طريق الصومعة المنشأة بجوار مطحن العاشر ، ولم يطور هذا المطحن منذ ١٥ عاماً ، ولذلك فهناك مراحل كثيرة في الصناعة تتم بصورة بدائية ؛ فعملية تخزين القمح تتم في شون لا تتناسب مع هذه الصناعة ، حيث يتعرض القمح للتلوث والتلوث وفقدان الكثير منه ، هذا فضلا عن أن هذا يؤثر على إنتاج الدقيق وهناك الكثير من الشكوى من الدقيق المنتج من أصحاب المخابز و المستهلكين وذلك لاحتوائه على الكثير من الشوائب ، ولعل ذلك يرجع إلي عدم آلية المطحن وآلات غسل وتنظيف القمح لا تتم بالأساليب الحديثة المتبعة في مطحن العاشر ، كما أن القمح المحلى لا يعطى خصائص الدقيق الجيد ويعانى مطحن العاشر من انخفاض طاقته الفعلية عن الطاقة التصميمية وذلك لنقص كميات الدقيق المستورد .

## ولحل مشاكل المطاحن يجب عمل ما يلي :

١- تحديث مطحن الاتحاد والارتقاء بالميكنة به والاهتمام بتزويده بالقمح الجيد ليخرج الدقيق المنتج بجودة تتناسب و إنتاج رغيف خبز جيد ، وإنشاء صومعة بداخل المطحن حتى يحافظ على القمح ويحول دون تعرضه للتلف والتلوث وفقدان الكثير منه .

٢- يجب استغلال الطاقة التصميمية لمطحن العاشر والتي يمكن أن تساهم بنسبة كبيرة في إنتاج الدقيق في الغربية والمحافظات المحيطة بها وذلك عن طريق توفير كميات القمح التي يمكن أن يصل من خلالها إلى الطاقة التصميمية وذلك لأن المطحن يتميز بكفاءة عالية في إنتاج الدقيق تتميز عن مطاحن أخرى في المحافظة .

## أما مشاكل المخابز :-

فيختلف أمرها عن المطاحن كثيراً لأن إنتاج رغيف الخبز البلدي في المدينة يعاني كثيراً من أوجه القصور في الوزن المقرر ، وفي الجودة و رداءة الصناعة وصعوبة الحصول عليه ، ولذلك فتتناول مشكلة إنتاج رغيف الخبز في شياخات المدينة جميعها ما يلي :-

١- عدم إنتاج رغيف الخبز البلدي من حيث الشكل والوزن و الخصائص بالموصفات المطلوبة .

٢- زيادة نسبة الرطوبة في رغيف الخبز البلدي المنتج عن ٤٠% في معظم المخابز الموجودة بالشياخات وذلك نقادياً لمراقبة التموين لوزن الرغيف بها .

٣- يتعرض رغيف الخبز منذ عملية الطحن وحتى الاستهلاك للكثير من مصادر التلوث البدائية التصنيع في كثير من عمليات الإنتاج وعدم الاهتمام بتجهيز القمح للطحن .

٤- زيادة تكلفة رغيف الخبز على أصحاب المخابز نظرا لزيادة أجور العمال، والمدخلات الأخرى مثل تغير الماكينات من العمل بالمازوت إلي العمل بالسولار، وتحول حديثا العمل بالغاز الطبيعي ، وتعد عملية التغير في ذاتها تكلفة وعبئاً كبيراً على أصحاب المخابز فضلاً عن أن المازوت كان يوفر كثيراً من تكلفة إنتاج رغيف الخبز والمرتببات التي تدفع ثمنها لغياب الرقابة على الرغيف .

٥- تعرض الخبز إلي تغير في شكله وخصائصه نتيجة لعملية النقل بأساليب بدائية من المخبز إلي منفذ التوزيع وتراكم الخبز فوق بعضه مما يجعله غير صحي .

٦- الزحام الشديد على المخابز في الشياخات الأربعة عشر طوال فترة الإنتاج مما يحول من حصول السكان على معظم استهلاكهم من الخبز .

وجدير بالذكر أن معظم هذه الأمور تتعلق بنوعية الدقيق المستخدم الذي يخرج من المطحن في كثير من الأحيان بصورة لا يصلح منها لإنتاج الخبز ، ومعظم المخابز نصف آلية ولا توجد في مباني مستقلة وتشغل مساحات صغيرة من الدور السفلي، كما يصعب تطوير المخابز في أماكنها، وأما بالنسبة لزيادة التكلفة فمعظم أصحاب المخابز ليس أمامهم إلا أحد طريقتين، الأول: وهو التعامل مع المراقب من قبل وزارة التموين بصورة تمكنه من إنقاص وزن الرغيف، وعدم مطابقته للمواصفات، والطريقة الثانية: هو بيع جزء من حصة المخبز في السوق السوداء، ويتم نخل الدقيق وبيعه إلي المخابز الإفرنجية التي انتشرت في السنوات الأخيرة بصورة ملحوظة ، أو بيعه دون نخل لمخابز إنتاج رغيف الخبز البلدي السياحي، وفي كلتا الحالتين ينخفض الإنتاج في المخابز البلدية وتشتد الازدحام، كما أن التوزيع غير المتوازن للحصص في شياخات المدينة وزيادة المترددين على مخابز المدينة من الخارج يساعد كثيرا على عملية الزحام.

وهناك حلول يمكن تطبيقها لعلاج هذه المشكلة ، ويجب السير في خطواتها بصورة سريعة ، لأن المشكلة تزيد يوما بعد الآخر ، وقد أوقفت وزارة التموين الترخيص للمخابز أو زيادة حصصها في الخمس سنوات الأخيرة .

#### ومن هذه الحلول :-

١- مراجعة الدولة للعديد من التسعيرات التي وضعتها لرغيف الخبز ، فنجد أن السكان يحصلون على الرغيف المدعوم بسعر خمسة قروش في حين يحصل آخرون على نفس الرغيف من نفس الدقيق المدعوم والمهرب للأطراف التي لا تخضع لرقابة عمومية ، ولكن بجودة أعلى بمبلغ ٢٥ قرشاً أي خمسة أمثال سعر المدعوم ، ولذلك فإن أولى خطوات فقد الدعم هو تهريب الدقيق وبيعه بنصف ثمنه، أو يزيد عن ذلك كثيراً ، ونعني مراجعة التسعيرة والدعم المقرر وارتفاع سعر الرغيف لحصول السكان عليه بوزنه المقرر بجودة عالية، وهذا من شأنه تقليل كثير من الفقد الذي بلغ نسباً كبيرة في الاستهلاك .

٢- تحديث مخابز المدينة بصورة تضمن الإقلال من الفاقد وتحسين الإنتاج وجودته والحد من التلوث والاستغناء عن العمالة في كثير من عمليات الإنتاج البدائية وقد حال عدم وجود العمالة الماهرة والتخلف التكنولوجي المستخدم بالمخابز وضعف كفاءة التشغيل إلى إقلاع أصحاب المخابز عن المخابز الآلية إلى النصف آلية، وكان في مدينة طنطا ثلاثة مخابز آلية حولها أصحابها إلى نصف آلية لعدم نجاحه في التشغيل بالعمالة الموجودة.

٣- الاهتمام بالدقيق المنتج لأنه من العوامل الأساسية في إنتاج رغيف خبز ذو جودة عالية ، وذلك بتحديث المطحن الذي يقوم بتغطية المخابز بحصتها من الدقيق .

٤- إعادة توزيع المخابز على شياخات المدينة ، وإن كان هذا صعباً تنفيذه بصورة عاجلة ، فلا بد من عمل خطة يتم فيها إنشاء مجمعات للمخابز في منشأة مستقلة ذات تركيب حجمي كبير يقوم بنقل هذه الصناعة من الخاصية الحرفية ليرقي بها إلى مرتبة الصناعة، وقد يؤدي ذلك إلى تحسين إنتاج الخبز وتكليفه وإنتاجه بصورة يصلح معه للاستخدام بعد الخبز بفترة مناسبة .

ولهذا فإن المخابز في حاجة ماسة إلى حل شامل وتطوير لتصفياتها وتحولها إلى الآلية الكاملة ، وكذلك مراجعة الدعم الذي من شأنه يساعد بصورة مباشرة وغير مباشرة على رداءة رغيف الخبز ، وندرة تواجده وصعوبة الحصول عليه و استخدامه في أغراض أخرى غير غذاء الإنسان .

## الملاحق

## ملحق (١)

جامعة طنطا

كلية الآداب

قسم الجغرافيا

## استمارة استبيان عن المخابز بمدينة طنطا

- عنوان المخبز؟

.....

- تاريخ إنشاء المخبز؟

.....

المنطقة التي يخدمها المخبز ؟

.....

نوع المخبز؟

آلي ..... بلدي ..... نصف آلي .....

هل المخبز ملك أم إيجار؟ ..... وقيمة الإيجار .....

مكان المخبز ؟ مفرد في المبنى ..... داخل مبنى .....

حالة المخبز ؟ قديم ..... متوسط ..... جديد .....

حالة الماكينة؟ قديم ..... متوسط ..... جديد!

مدى كفاءة المخبز للمنطقة ؟

الطاقة الفعلية؟ ..... والطاقة التصميمية؟ .....

هل للمخبز منفذ بيع ؟ نعم لا - مكان المنفذ ؟ بعيد قريب

عدد العاملين بالمخبز في المهن المختلفة والأجور؟ .....

عدد ساعات ومواعيد وأيام العمل؟ .....

رأس مال المخبز قديماً وحديثاً؟ .....

نوع الوقود وكميته؟ .....

قيمة فاتورة المياه والكهرباء .....

الدقيق المستخدم؟ ..... - ومكان الحصول عليه؟

من مستودع من مطحن

الوسيلة التي يتم بها التوصيل واجر التوصيل؟ .....

- الزيادة التي تتم في الحصص ومواعيدها وبما ترتبط؟.....
- العمليات التي تتم حتى إخراج المنتج ؟ .....
- مكان الحصول على العمالة؟ طنطا خارج طنطا
- أجر العمالة يرتبط بالإنتاج أم باليومية ؟
- حصة المخبز يوميا بـ(كجم) وكيف يتم تحديدها؟.....
- عدد الأربعة في الجوال والوزن؟
- نسبة المحافظة من العائد ؟ كيفية التوزيع ؟ .....
- الضرائب المفروضة على المخبز ؟ .....
- المشكلات ؟
- .....
- .....
- .....
- .....

## ملحق ( ٣ )

جامعة طنطا

كلية الآداب

قسم الجغرافيا

استمارة استبيان خاص بالمستهلكين لرغيف الخبز في مدينة طنطا

الشيخة : عنوان المخبز :

عدد أفراد الأسرة :

أولا : الأنماط والعادات الاستهلاكية .

س ١ : ما نوع الرغيف الذى تفضله ؟ بلدى ( ) افرنجى ( )

أنواع أخرى ( )

ولماذا ؟ لجودته ( ) لرخص ثمنه ( ) لسهولة الحصول عليه ( )

أسباب أخرى ( )

س ٢ : هل تفضل شراء رغيف الخبز يوميا أو أكثر من يوم ؟

لوجبة ( ) ليوم ( ) لأكثر من يوم ( ) لأسبوع ( )

ولماذا ؟ لتفضيل الخبز طازج ( ) بعد الفرن ( ) المعاناة عند شراء ( )

أسباب أخرى ( )

س ٣ : ما هي كمية ونوع الخبز التي تقوم بشرائها ؟

البيان	كمية الخبز المشتراة	سعر الرغيف	مدة الاستهلاك	كمية الفاقد بالعدد
بلدى				
افرنجى				
انواع أخرى				

س ٤ : هل تقوم بشراء رغيف الخبز بكميات كبيرة تزيد عن حاجتك الفعلية ؟

دائما ( ) في بعض الأحيان ( ) لا ( )

ولماذا ؟ لصعوبة الحصول عليه ( ) لتخزينه وتناوله في اليوم التالي ( )

لانتخفاض سعر ( ) لاستخدامه كعلف للدواجن ( ) لانتخفاض جودته ( )

أسباب أخرى ( )

س ٥ : هل تقوم باستهلاك الرغيف كاملا أو أجزاء منه ؟ ولماذا..

س ٦ : هل يمكنك شراء الكمية التي تطلبها ؟ نعم ( ) لا ( ) ولماذا..

- س٧ : هل تفضل شراء الخبز في أوقات معينة ؟ الصباح الباكر ( )  
الظهر ( ) . المساء ( )  
ولماذا ؟
- س٨ : ما هو المصدر الرئيسي لشراء الخبز بالنسبة لك؟ الفرن ( )  
البائع المتجول ( ) طرق أخرى ( )
- س٩ : هل تحصل عليه بأكثر من ثمن ؟ نعم ( ) لا ( ) ولماذا ؟
- س١٠ : ما هي المسافة بين مسكنك وبين مصدر الشراء تقريبا ؟  
قريبة لا تتعدى ١٠ دقائق ( ) متوسطة ١٥ دقيقة ( ) بعيدة أكثر من ٣٠ دقيقة ( )
- س١١ : ما هو الوقت المنقضى تقريبا في شراء الخبز من مصدر شرائك ؟
- س١٢ : هل تشتري الخبز لأغراض غير الاستهلاك الأدمى؟ نعم ( ) لا ( )  
ما هي نوعية الخبز ؟ بلدى ( ) أنواع أخرى ( )  
وما هي الكمية المشتراة يوميا ؟  
ثانيا: مستوى دخل المستهلك.
- س١٣: ما هي الكمية اللازمة من الخبز لسد حاجة الفرد من أسرتك حسب العمر؟  
من ٣ الى ٨ سنوات ( ) من ٩ الى ١٥ سنة ( )  
من ١٦ الى ٢٢ سنة ( ) من ٢٣ الى ٢٩ سنة ( )  
من ٣٠ الى ٣٦ سنة ( ) من ٣٧ الى ٤٢ سنة ( )  
من ٤٣ الى ما أعلى من ذلك ( )
- س١٣ : ما هي الكمية اللازمة من الخبز لسد حاجتك بمفردك يوميا ؟  
رغيفان ( ) ثلاثة أرغفة ( ) أربعة أرغفة ( ) أكثر من  
أربعة أرغفة ( )
- س١٤ : ما هي مدى ملائمة سعر الرغيف لمستوى دخلك؟  
ملائم ( ) غير ملائم ( )
- س١٥ : إذا زاد دخلك هل كمية استهلاكك للخبز ؟ تتخفف ( ) تزيد ( )  
تظل كما هي ( ) ولماذا
- س١٦ : هل توافق على زيادة سعر رغيف الخبز مع تحسين جودته ؟ أوافق ( )  
لا أوافق ( ) .
- س١٧: ما هي نسبة المنفق من دخلك على رغيف الخبز شهريا؟  
١٠% ( ) ٢٠% ( ) ٣٠% ( ) أكثر من ٣٠% ( )



- ثالثا : اثر الهجرة من الريف الى الحضر في استهلاك رغيف الخبز .
- س١٨ : ما هي الأماكن التي تقوم بشراء الخبز منها؟ المدينة ( )  
القرية ( ) (الاثنتين ( ) )
- س١٩ : عند شراء الخبز من المدينة ما هو السبب ؟  
مقيم فيها ( ) تعمل فيها ( ) صعوبة الحصول على الخبز من القرية ( )  
عدم وجود مخابز في القرية التي تقيم فيها ( ) لان الخبز في المدينة يكون أفضل  
من حيث الجودة ( ) لاسباب أخرى ( ) .
- رابعاً : الفاقد من استهلاك رغيف الخبز .
- س٢٠ : على أي أساس تفضل رغيف الخبز ؟ حجم الرغيف ( ) مستوى النضج  
( ) شكل الرغيف ( )
- س٢١ : هل يتبقى منك خبز فائض عن حاجتك ؟ دائما ( ) في بعض الأوقات ( )  
نادرا ( ) لا يتبقى ( )
- س٢٢ : كيف تستخدم الفائض عن حاجتك وغير المرغوب فيه ؟  
تخزنة لليوم التالي ( ) تلقية في سلة القمامة ( )  
تستخدمه كعلف للدواجن ( ) تستخدمه استخدامات أخرى ( )
- س٢٣ : في أي أنواع الخبز يكون الفاقد اكثر ؟  
الخبز البلدي ( ) الخبز الأفرانجي ( ) أنواع أخرى ( )
- س٢٤ : ما هي أسباب الفاقد من الخبز في رأيك ؟  
انخفاض سعره ( ) نقص جودته ( ) عدم توافره في جميع الأوقات ( )  
العادات الغذائية ( ) أسباب أخرى ( )
- س٢٥ : هل تستهلك الاسره خبز من الإنتاج الذاتي ؟ نعم ( ) لا ( ) وما هي  
نوعية الدقيق التي يصنع منها الخبز في المنزل ؟  
دقيق فاخر ٧٢% ( ) دقيق بلدي ٨٢% ( ) دقيق ذره ( ) وما هي الكمية ؟
- س٢٦ : هل يوجد فاقد من الخبز المصنع في المنزل ؟ نعم ( ) لا ( ) ولماذا
- س٢٧ : ما هو أسلوب حفظك للخبز في المنزل ؟  
أكياس بلاستيك ( ) عباشه ( ) الثلجة ( ) الفريزر ( ) .
- س٢٨ : في رأيك هل هذا الأسلوب للحفظ مناسب ؟ نعم ( ) لا ( )

## الهوامش:

- (١) محمد فهمى لهبطة، تاريخ فؤاد الأول الاقتصادي ، النهضة العربية ، القاهرة ، ١٩٤١ ، ص ٤٦٢ .
- (٢) نوال قاسم ، تطور الصناعات المصرية ، مكتبة مدبولي ، القاهرة ، ١٩٨٧ ، ص ١١٠ .
- (٣) تقرير غرفة صناعة الزيوت المصرية ، مصر الصناعة ، العدد ٥ ، السنة ١٦ ، مايو ١٩٤٠ ص ٢٢ .
- (٤) محمد مختار الجندي ، صناعة الحبوب ، الطبعة الأولى ، ١٩٦١ ، مكتبة النهضة العربية ، ص ٥
- (٥) فوزى يوسف رفاعي ، أساسيات صناعة الطحن ، منشورات المؤسسة العامة للمطاحن ، القاهرة ، ١٩٦٥ ، ص ١٣٠ .
- (٦) غرفة صناعة الحبوب ومنتجاتها ، التقرير السنوي ، ٢٠٠٣ - ٢٠٠٤ ، ص ٢٥ .
- (٧) مصطفى كمال مصطفى ، تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها ، عالم الكتب ، القاهرة ، ١٨٩٢ ، ص ٢٨ .
- (٨) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء ، صناعة طحن الغلال في جمهورية مصر العربية ، ديسمبر ١٩٩٥ .
- (٩) شركة مطاحن وسط وغرب الدلتا ، الإدارة العامة ، قسم الإحصاء ، النشرة السنوية عام ٢٠٠٤ .
- (١٠) المصدر السابق .
- (١١) اتحاد الصناعة المصرية ، الكتاب الذهبي بمناسبة مرور ٢٥ عام على تأسيسه (١٩٢٢ - ١٩٤٧) ، القاهرة ، ١٩٤٧ ، ص ١٧٤ .
- (١٢) مصطفى كمال مصطفى ، الصناعات الغذائية اقتصاد بيناتها ، در النهضة العربية ، القاهرة ، ١٩٤٧ ، ص ٦ .
- (١٣) شركة مطاحن وسط وغرب الدلتا ، الإدارة العامة ، قسم الإحصاء ، النشرة السنوية عام ٢٠٠٤ .
- (١٤) محمد محمود الديب ، الإقليم الصناعي \_ مغزى وقياس وتحديد ، دراسة تطبيقية على مصر حوليات كلية الآداب جامعة عين شمس ، المجلد ١٥ ، (٧٥ - ١٩٧٨) ، ص ٤٤-٤٧ .

- (١٥) شركة مطاحن وسط وغرب الدلتا ، مصدر سابق .
- (١٦) أحمد عبد الغفار ، دراسة عن اقتصاديات سلعتي القمح والدقيق في مصر ، ندوة استراتيجية القمح و مستقبلية في مصر ، المركز الدولي للزراعة ، سبتمبر ١٩٨٩ ، ص ٤٦ .
- (١٧) المرجع السابق .
- (١٨) عبد السلام جمعة وآخرون ، آفاق تنمية محاصيل الحبوب الاستراتيجية المستقبلية لإنتاجها في التسعينات ، مؤتمر الاستراتيجية الزراعية المصرية في السبعينيات ، القاهرة ، فبراير ١٩٩٢ ، ص ٦ .
- (١٩) عليّة على عبد الرحمن ، اقتصاديات تصنيع القمح في مصر ، رسالة ماجستير غير منشورة ، كلية الزراعة بمشهر ، ١٩٩٦ ، ص ٢٢ .
- (٢٠) نبيل إبراهيم ، إنتاج القمح في الأراضي المرورية ، لجنة استراتيجية القمح ومستقبله في مصر ، سبتمبر ٢٠٠٣ ، ص ١٢ .
- (٢١) أحمد شمس الدين ، الميكنة وتحسين إنتاج الخبز ، مؤتمر الخبز العربي ، يوليو ١٩٨٨ ، ص ٨٦ .
- (٢٢) - إدارة الأمن الصناعي بمدينة طنطا ، سجلات المخابز البلدية لحي أول وثان طنطا ، بيانات غير منشورة للأعوام المذكورة .
- النسب المئوية من حساب الباحث .
- (٢٣) - مديرية التموين والتجارة بالغربية ، بيانات غير منشورة ، لعام ٢٠٠٤ .
- النسب المئوية من حساب الباحث .
- (٢٤) المصدر السابق .
- (٢٥) - الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء ، كراسات التعداد الخاصة بالسنوات المذكورة وتقديرات الجهاز للسكان لعام ٢٠٠٤ .
- مديرية التجارة والتموين بالغربية ، بيانات الإنتاج للأعوام المذكورة .
- (٢٦) الجدول من حساب الباحث اعتمادا على بيانات جدول (٧) .
- (٢٧) تم اختيار هذه المخابز على أساس المترددين عليها فاخترت مخابز تقع إلي جوار المصالح الحكومية وأخرى تقع داخل الكتلة السكنية ، كما أختيرت أيضا المخابز التي تقع على أطراف المدينة ويتردد عليها السكان الريفيين من القرى المجاورة وتم تطبيق نحو ١٥٠٠ استمارة على هؤلاء السكان ( ملحق ٢ ) .

(28) Estall, R. c. and Buchanan, R.O. Industrial Activity and economic geography. Sccond edition, Hutchinson University library, London 1970, P 54.

(٢٩) محمد محمود الديب ، الطاقة في مصر - دراسة تحليلية في اقتصاديات

المكان ، الأنجلو المصرية ، القاهرة ١٩٩٣ ، ص ٥٤٤ - ٥٧٤ .

(٣٠) اتضح ذلك من خلال الدراسة الميدانية والاطلاع على فواتير الكهرباء

الشهرية الخاصة بالمخابز وتم حساب المتوسط .

(٣١) إدارة الأمن الصناعي بمدينة طنطا ، مصدر سابق .

(٣٢) محمد محمود إبراهيم الديب ، الإقليم الصناعي ، مصدر سابق، ص ٤٢-٤٣

(٣٣) بيانات الدراسة الميدانية التي أجريت على مخابز المدينة عام ٢٠٠٤م من

واقع استمارة الاستبيان (ملحق ١) .

(٣٤) الإحصائية تم حسابها من خلال تجميع أعداد العمال في استثمارات الدراسة

الميدانية التي أجريت على المخابز.

(35) Estall. R.c. and Bachnan Ro, PP. 26-30

(36) Willian, R. and lathaw, P.54 .

(٣٧) محمد محمود الديب ، الصناعات الغذائية في مصر ، تحليل في التنظيم

المكاني والتركيب والأداء ، الأنجلو المصرية ، القاهرة ، ص ٣٠٤ .

(٣٨) الجدول من أعداد الباحث اعتمادا على بيانات الدراسة الميدانية لمخابز

المدينة عام ٢٠٠٤ .

(٣٩) الإحصائية تم حسابها من خلال تجميع أعداد العمال في استثمارات الدراسة

الميدانية التي أجريت على المخابز.

(٤٠) المصدر السابق.

(٤١) تقرير غرفة مصر الصناعية، العدد ٢، السنة ١٨، مايو ١٩٤٢، ص ٢٠ .

(٤٢) تقرير غرفة مصر الصناعة ، العدد ١ ، السنة ١٩ ، ملخص الوثائق

التشريعات والمراسيم القراءات الاستثنائية التي تهم الصناعة والتي صدرت

من أول مايو إلي ٣١ يوليو ١٩٤٣ .

(٤٣) \_\_\_\_\_ ، السنة ٢٢ ، ثلاثة أشهر الأولى من عام

١٩٤٦ ، ملحق رقم ١١ ، النصوص التشريعية التي تهم أرباب الصناعة

التي صدرت من ١٩ أكتوبر ١٩٤٥ إلي آخر مارس ١٩٤٦ قرار وزير

رقم ٥٣٢ لسنة ١٩٥٤ من ص ١ : ص ٦ .

- (٤٤) - أكاديمية البحث العلمي والتكنولوجيا ، هيئة القطاع العام للمطاحن والصوامع والمخابز ، مؤتمر الخبز المصري ، يوليو ١٩٨٨ .  
- وزارة التموين ، بيانات غير منشورة .
- (٤٥) - وزارة التموين بيانات غير منشورة للسنوات من ٥٥ : ٢٠٠٠ .  
- الدراسة الميدانية للفترة من ٢٠٠٠ - ٢٠٠٤ .
- (٤٦) - أكاديمية البحث العلمي والتكنولوجيا - هيئة القطاع العام للمطاحن والصوامع والمخابز - جداول البيانات والقرارات التموينيه - مؤتمر الخبز المصري يوليو ١٩٨٨ .  
- وزارة التموين - بيانات غير منشورة .

## المصادر والمراجع:

- ١- اتحاد الصناعة المصرية ، الكتاب الذهبي بمناسبة مرور ٢٥ عام على تأسيسه (١٩٢٢-١٩٤٧) ، القاهرة ، ١٩٤٧ .
- ٢- أحمد شمس الدين، الميكنة وتحسين إنتاج الخبز ، مؤتمر الخبز العربي ، يوليو ١٩٨٨ .
- ٣- أحمد عبد الغفار ، دراسة عن اقتصاديات سلعتي القمح والدقيق في مصر ، ندوة استراتيجية القمح و مستقبلية في مصر ، المركز الدولي للزراعة ، سبتمبر ١٩٨٩ .
- ٤- إدارة الأمن الصناعي بمدينة طنطا ، سجلات المخابز البلدية لحي أول وثان طنطا ، بيانات غير منشورة .
- ٥- أكاديمية البحث العلمي والتكنولوجيا ، هيئة القطاع العام للمطاحن والصوامع والمخابز ، مؤتمر الخبز المصري ، يوليو ١٩٨٨ .
- ٦- تقرير غرفة صناعة الزيوت المصرية، مصر الصناعة ، العدد ٥ ، السنة ١٦ ، مايو ١٩٤٠ .
- ٧- تقرير غرفة مصر الصناعة ، السنة ٢٢ ، ثلاثة أشهر الأولى من عام ١٩٤٦ ، ملحق رقم ١١ ، النصوص التشريعية التي تهم أرباب الصناعة التي صدرت من ١٩ أكتوبر ١٩٤٥ إلى آخر مارس ١٩٤٦ قرار وزارى رقم ٥٣٢ لسنة ١٩٥٤ من ص:١ ص:٦ .
- ٨- تقرير غرفة مصر الصناعية، العدد ٢، السنة ١٨، مايو ١٩٤٢ .
- ٩- الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء ، صناعة طحن الغلال في جمهورية مصر العربية ، ديسمبر ١٩٩٥ .
- ١٠- الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء، كراسات التعداد الخاصة بالسنوات المذكورة وتقديرات الجهاز للسكان لعام ٢٠٠٤ .
- ١١- شركة مطاحن وسط وغرب الدلتا ، الإدارة العامة ، قسم الإحصاء ، النشرة السنوية عام ٢٠٠٤ .
- ١٢- عبد السلام جمعة وآخرون، آفاق تنمية محاصيل الحبوب الاستراتيجية المستقبلية لإنتاجها في التسعينات ، مؤتمر الاستراتيجية الزراعية المصرية في السبعينيات ، القاهرة ، فبراير ١٩٩٢ .

- ١٣- عليّة علي عبد الرحمن ، اقتصاديات تصنيع القمح في مصر ، رسالة ماجستير غير منشورة ، كلية الزراعة بمشهر ، ١٩٩٦ .
- ١٤- غرفة صناعة الحبوب ومنتجاتها ، التقرير السنوي ، ٢٠٠٣ - ٢٠٠٤ .
- ١٥- فوزى يوسف رفاعي ، أساسيات صناعة الطحن ، منشورات المؤسسة العامة للمطاحن ، القاهرة ، ١٩٦٥ .
- ١٦- محمد فهمي لهبطة ، تاريخ فواد الأول الاقتصادي ، النهضة العربية ، القاهرة ، ١٩٤١ .
- ١٧- محمد محمود الديب ، الإقليم الصناعي \_ مغزى وقياس وتحديد ، دراسة تطبيقية على مصر حوليات كلية الآداب جامعة عين شمس ، المجلد ١٥ ، ١٩٧٨ .
- ١٨- محمد محمود الديب ، الصناعات الغذائية في مصر ، تحليل في التنظيم المكاني والتركيب والأداء ، الأنجلو المصرية ، القاهرة ، ١٩٩٩ .
- ١٩- محمد محمود الديب ، الطاقة في مصر - دراسة تحليلية في اقتصاديات المكان ، الأنجلو المصرية ، القاهرة ١٩٩٣ .
- ٢٠- محمد مختار الجندي ، صناعة الحبوب ، الطبعة الأولى ، مكتبة النهضة العربية ، ١٩٦١ .
- ٢١- مديرية التموين والتجارة بالغربية ، بيانات غير منشورة ، لعام ٢٠٠٤ .
- ٢٢- مصطفى كمال مصطفى ، الصناعات الغذائية اقتصاد بيناتها ، در النهضة العربية ، القاهرة ، ١٩٤٧ .
- ٢٣- مصطفى كمال مصطفى ، تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها ، عالم الكتب ، القاهرة ، ١٩٨٢ .
- ٢٤- نبيل إبراهيم ، إنتاج القمح في الأراضي المرورية ، لجنة استراتيجية القمح ومستقبله في مصر ، سبتمبر ٢٠٠٣ .
- ٢٥- نوال قاسم ، تطور الصناعات المصرية ، مكتبة مدبولي ، القاهرة ، ١٩٨٧ .
- ٢٦- وزارة التموين بيانات غير منشورة للسنوات من ٥٥ : ٢٠٠٠ .

27- Estall, R. c. and Buchanan, R.O. Industrial Activity and economic geography. Sccond edition, Hutchinson University library, London 1970

@@@@@

## المطاحن والمخابز في مدينة طنطا " دراسة في جغرافية الصناعة "

دكتور / محمد زكى حامد السديمي \*

### الملخص باللغة العربية:

تعد صناعة طحن الغلال والخبز من الصناعات الغذائية المهمة والمتوطنة في مدينة طنطا ، ويعتمد عليها السكان وتعانى هذه الصناعة من مشكلات عديدة منها عدم كفاية إنتاج الخبز كما أن أنواع الخبز المنتجة لا تتميز بالجودة التى يجعلها مناسبة للسكان ، ويزيد الفاقد فيها ، وقد جاء اختيار البحث تطبيقا على شياخات مدينة طنطا لتزايد المشكلات الخاصة بالصناعتين فيه ويوجد فى مدينة طنطا مطحنان لإنتاج الدقيق و ١١٩ مخبز فقد تناول البحث توزيعهما و إنتاجهما وتركيبهم الحجمى وانتهى إلى المشكلات التى تواجههما ومنها ما يعانى المطحنان من المشكلات فى التحديث ونقص القمح وعدم جودته ، أما الخبز فيتعرض للتلوث فى التصنيع وزيادة تكلفته على أصحاب المخابز مما يضطرهم إلى إنقاص وزنة عن المقرر له ، كما أن الخبز يتغير فى شكله وخصائصه نتيجة لنقله بأساليب بدائية ، وتشهد المخابز ومنافذ البيع زحاما شديدا طوال فترة الإنتاج .

وقد انتهى البحث إلى عدد من المقترحات التى يمكن أخذها فى الاعتبار عن دراسة تخطيط هذه الصناعة فى المدينة ، ففى المطاحن يرى الباحث تحديث مطحن الدقيق البلدي والارتقاء بالميكنة فيه وتزويده بالقمح الجيد لإنتاج رغيف خبز جيد ، كما يجب استغلال الطاقة التصميمية بمطحن الدقيق الأفرنجى والذى يمكن أن يساهم بنسبة كبيرة فى سد حاجة السكان .

وبالنسبة لصناعة الخبز فعلى الدولة مراجعة التسعير الذى وضعته لرغيف الخبز الذى يكلف نحو ١٣ قرش ويباع بقيمة خمسة قروش ويتعرض بذلك لاستخدامه فى تغذية الطيور والحيوانات ، فضلا عن ارتفاع نسبة الفاقد فيه، والى جانب التسعيرة يجب معالجة جوده صناعة الرغيف ، ولهذا فإن المخابز فى حاجة ماسة إلى حل شامل وتطويره ومراجعة الدعم وإعادة توزيع المخابز والحصص على شياخات المدينة .

\* أستاذ مساعد بكلية الآداب جامعة طنطا



**الملخص الإنجليزي:**

Grinding and bakery is considered one of the most important foodstuff industries in Tanta. The inhabitants of the city (Tanta) depend on it. That process (The foodstuff industry) suffers from many problems. One of these problems is the insufficiency of the bread production. Also the quality of the product is not good that lopes with the people's standard. The loss is increasing with time. The research has been chosen on the different region because of the increase of problems associated to those two industries (grinding and baking). In Tanta, there are two grinders to produce flour and 119 bakeries. The research deals with the production and the distribution and their total volume. The research ends with the problems which encounter this industry. The main problems are the lack of wheat and its low quality. Concerning bread, it is exposed to contamination in its process and the increase of its production which lead the owners of bakeries to decrease the weight of the loaf. Means of transport the bread are primitive. The places of distribution are usually very crowded all over the day.

The research comes to some suggestions which can be put into consideration concerns the planning of this industry in Tanta. In grinder the researchers suggest modernising the grinders of the black flour and bettering its antonation and providing the grinders with the good wheat to produce a good loaf. Also we must exploit the constructive power of the white flour grinder which can contribute on a large scale in satisfying the people's needs.

Concerning the bread production, the authorities in charge must revise the pricing of the loaf which costs about 13 piastres and sold for 5 piastres, which encourage people to use it in feeding animals and birds and the rate of the loss is increasing. Beside prices the quality of the loaf must be revised. Consequently, the bakeries are in bad need to a comprehensive solution concerning the development and the support of the loaf. Also, the location of bakeries and the distribution areas must be revised so as to be equally placed in the different parts of the city.