



مجلس الوزراء
مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار

الوضع الراهن لصناعة الخبز في مصر ومقترحات تطويره وبعض التجارب الدولية

أغسطس ٢٠٠٨

قائمة المحتويات

٢	القسم الأول: الوضع الحالي لصناعة الخبز في مصر
٢	١.١ دعم رغيف الخبز
٣	٢.١ المخابز البلدية
٣	٣.١ الدقيق المدعم ٨٢٪
٤	٤.١ إنتاج الخبز البلدى المدعم وتوزيعه
٥	٥.١ مشكلات صناعة الخبز المدعم
٧	القسم الثانى: مقترحات تطوير صناعة الخبز في مصر
٧	١.٢ تطوير عملية الإنتاج
٧	١.١.٢ التوسع فى إنشاء مجمعات الخبز للقوات المسلحة وتشغيل الخطوط العاطلة بها
٨	٢.١.٢ إحكام عملية الرقابة
٩	٣.١.٢ تطوير أساليب الإنتاج الحالية
٩	٤.١.٢ تطبيق سياسة فعالة لخلط دقيق القمح بالذرة الشامية
١٠	٥.١.٢ تحسين نسب الاستخراج لدقيق القمح
١١	٦.١.٢ تحسين القيمة الغذائية لرغيف الخبز البلدى
١١	٢.٢ تطوير عملية البيع والتسويق
١١	١.٢.٢ سرعة الانتهاء من فصل الإنتاج عن التوزيع
١١	٢.٢.٢ تطبيق سياسة التمييز السعري على الخبز البلدى
١٢	٣.٢ تحسين الجودة
١٢	١.٣.٢ تحسين جودة رغيف الخبز ومواصفاته الفنية
١٤	القسم الثالث: تجارب دولية فى مجال صناعة الخبز
١٤	١.٣ تجربة ماليزيا
١٤	٢.٣ تجربة المملكة المتحدة
١٥	٣.٣ تجربة أستراليا
١٧	٤.٣ دول غرب أوروبا
١٩	٥.٣ تجربة اليمن

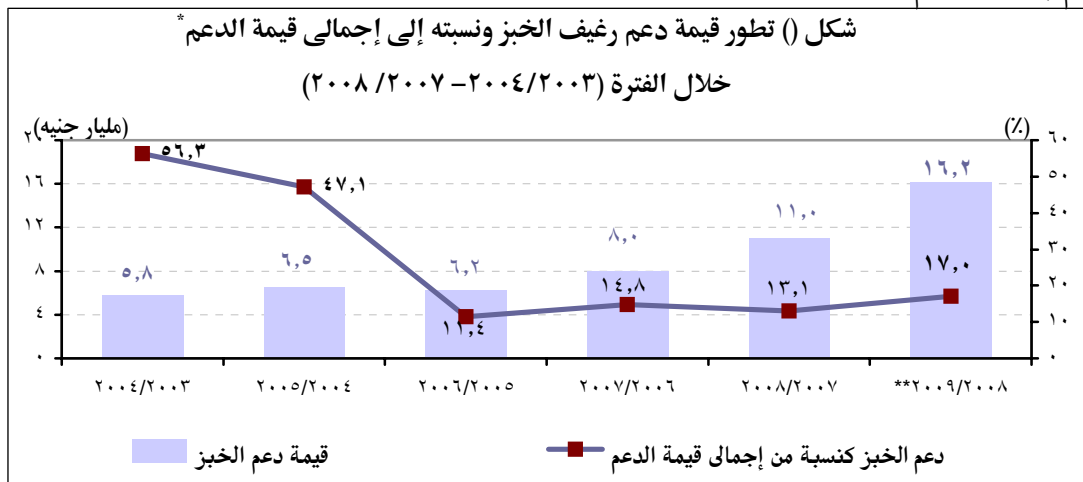
القسم الأول

الوضع الحالي لصناعة الخبز في مصر

الخبز البلدى هو الغذاء الرئيسى لمعظم أفراد الشعب المصرى وخاصة طبقة ذوى الدخل المنخفض، فهو يحتوى على مواد نشوية وبروتينية ومعدنية تمد المواطن بنسبة كبيرة من احتياجاته من السعرات الحرارية، كما يتميز بأنه السلعة الغذائية الوحيدة المدعمة المتاحة لجميع المستهلكين دون قيد حيث تستفيد منه كافة فئات المجتمع، والتي تتسم بثبات سعرها لفترة طويلة من الزمن حيث لم يتغير سعر رغيف الخبز البلدى منذ عام ١٩٨٨/١٩٨٩، ويتناول هذا القسم عرضاً لتطور قيمة المخصصات الموجهة لدعم الخبز، وعدد المخابز البلدية، وتطور نصيب الفرد من حصة الدقيق المدعم ٨٢٪، كما يتم عرض أهم مشكلات الخبز ودور القوات المسلحة فى رفع العبء عن كاهل المواطنين وتوفير الخبز لهم.

١.١ دعم رغيف الخبز

يعتبر رغيف الخبز أحد المكونات الهامة لغذاء المصريين، ولذلك فقد ارتفع الدعم المخصص لرغيف الخبز بحوالى ١٧٩,٣٪ خلال الفترة (٢٠٠٣/٢٠٠٤-٢٠٠٨/٢٠٠٩)، إذ حُصص حوالى ١٦,٢ مليار جنيهه لدعمه عام ٢٠٠٨/٢٠٠٩ مقابل حوالى ٥,٨ مليار جنيهه عام ٢٠٠٣/٢٠٠٤، وعلى الرغم من هذا الارتفاع إلا أن نسبة دعم الخبز إلى إجمالى قيمة الدعم قد انخفضت من ٥٦,٣٪ عام ٢٠٠٣/٢٠٠٤ إلى حوالى ١٧٪ من إجمالى مخصصات الدعم عام ٢٠٠٨/٢٠٠٩، ويرجع هذا الانخفاض الملحوظ إلى التغيرات فى هيكل الدعم بداية من عام ٢٠٠٥/٢٠٠٦.



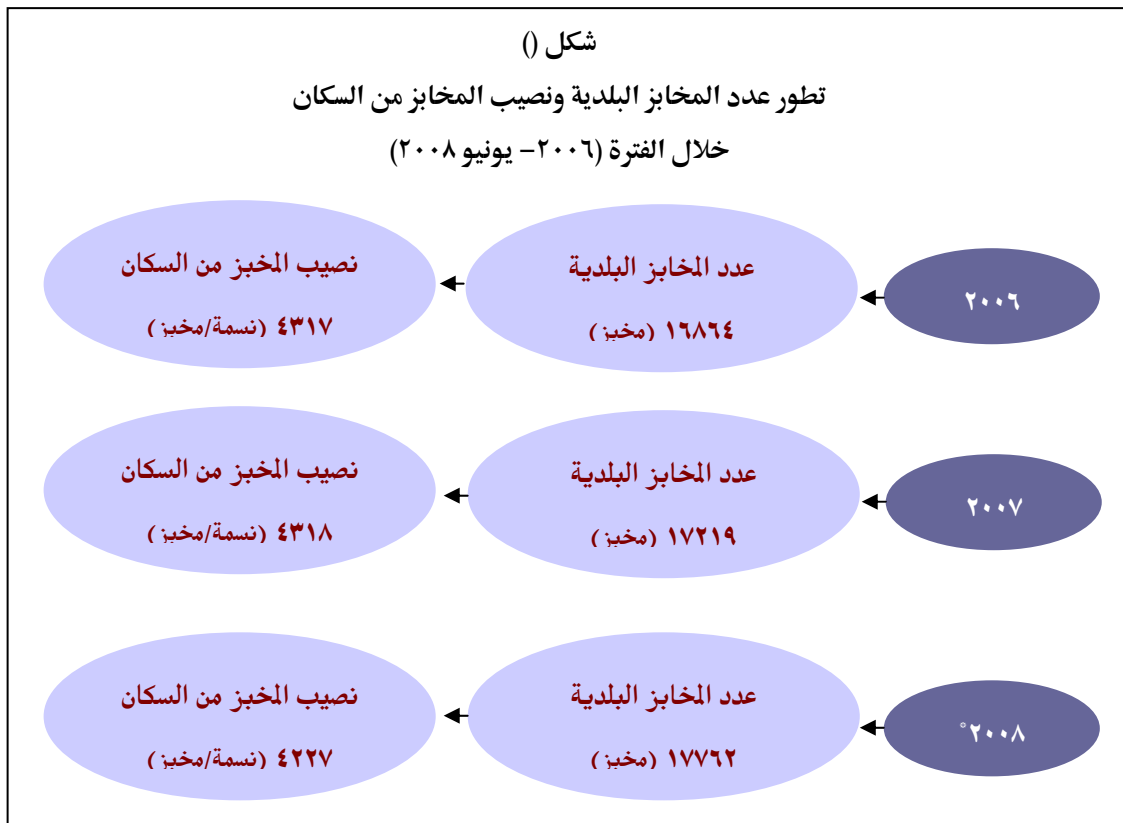
* إجمالى قيمة الدعم خلال عامى ٢٠٠٣/٢٠٠٤ و ٢٠٠٤/٢٠٠٥ لا تشمل دعم المواد البترولية والكهرباء، وإجمالى قيمة الدعم خلال

عامى ٢٠٠٥/٢٠٠٦ و ٢٠٠٦/٢٠٠٧ لا تشمل دعم الكهرباء. ** موازنة

المصدر: وزارة المالية.

٢.١ المخازن البلدية

ارتفع عدد المخازن البلدية ليبلغ ١٧,٨ ألف مخبز حتى يونيو ٢٠٠٨ مقابل ١٦,٩ ألف مخبز عام ٢٠٠٦، حيث يخدم المخبز البلدى الواحد حوالى ٤٢٢٧ نسمة حتى يونيو ٢٠٠٨ مقابل ٤٣١٧ نسمة/مخبز عام ٢٠٠٦، ويقل نصيب المخبز من السكان فى محافظة المنيا ليبلغ ٢٥٢٣ نسمة للمخبز الواحد، بينما وصل نصيب المخبز فى محافظة القاهرة ٥٦٣٦ نسمة للمخبز الواحد، ووصل، ويزيد نصيب المخبز من السكان فى محافظة بورسعيد إلى ٨٣٠٠ نسمة للمخبز الواحد.



= حتى يونيو ٢٠٠٨

المصدر: وزارة التضامن الاجتماعى

٣.١ الدقيق المدعم ٨٢٪

قامت الحكومة لحل أزمة الخبز بزيادة حصة الدقيق المدعم ٨٢٪ للمخازن ليبلغ ٥٩٣,٦ ألف طن شهرياً حتى يونيو ٢٠٠٨، واستحوذت القاهرة على أعلى حصة دقيق شهرياً ٨٧ ألف طن. كما ارتفع نصيب الفرد من حصة الدقيق المدعم ٨٢٪ شهرياً ليبلغ ٧,٩ كجم يومياً، ولقد بلغ نصيب الفرد من حصة

الدقيق المدعم ٨٢٪ أقصاها في محافظة شمال سيناء ليبلغ ١٣ كجم يومياً حيث وصل نصيب الفرد من الخبز في محافظة شمال سيناء ٤,٦ رغيف يومياً.

جدول (١)

تطور حصة الدقيق المدعم ٨٢٪ ونصيب الفرد منها شهرياً ونصيب الفرد من أرغفة الخبز المدعم يومياً خلال الفترة (٢٠٠٦- يونيو ٢٠٠٨)

السنة	حصة الدقيق المدعم ٨٢٪ شهرياً (ألف طن)	نصيب الفرد من حصة الدقيق ٨٢٪ شهرياً (كيلوجرام/ فرد)	نصيب الفرد من أرغفة الخبز المدعم يومياً (كيلوجرام=١٠,٥ رغيف)
٢٠٠٦	٥٤٧,٩	٧,٥	٢,٦
٢٠٠٧	٥٥٤,٨	٧,٥	٢,٦
٢٠٠٨*	٥٩٣,٦	٧,٩	٢,٨

* حتى يونيو ٢٠٠٨

المصدر: وزارة التضامن الاجتماعي

٤.١ إنتاج الخبز البلدى المدعم وتوزيعه

"الهيئة العامة للسلع التموينية" هي نقطة البداية في إنتاج الخبز حيث تقوم بتوفير القمح كمدخل رئيسي في صناعة الخبز، سواء بتوفير القمح المحلى من خلال المزارعين، أو القمح المستورد من الأسواق العالمية للقمح. ثم يتم تسليمه إلى الجهات المسؤولة عن توزيع القمح على المحافظات، ويقوم بعملية النقل كل من: السكة الحديد، وجمعيات النقل، وشركات المطاحن، وشركات النقل.

يلى شراء القمح ونقله وتخزينه، قيام شركات المطاحن (٢٠١ مطحن)، بطحن كل من القمح والذرة، بهدف الحصول على دقيق القمح المخلوط (٨٠٪ دقيق، و٢٠٪ ذرة). ثم تأتي عملية التوزيع على كل من "الهيئة العامة للسلع التموينية" التي تحصل على النخالة والنواتج الثانوية، و"مصانع المكرونات" التي تستخدم القمح في إنتاج المكرونات المدعمة، وأخيراً "المخابز المربوطة بالمطاحن"، وهي كل من المخابز البلدية، والمخابز الإفرنجية.

١.٤.١ دور القوات المسلحة في إنتاج رغيف الخبز

قامت القوات المسلحة بمعاونه القطاع المدني في حل مشكلات المواطنين المتعلقة بالخبز، لذلك تم التعاقد عام ١٩٨٣ بين القوات المسلحة متمثلة في جهاز مشروعات الخدمة الوطنية، والشركة القابضة للمضارب والمطاحن متمثلة في الشركة العامة لمخابز القاهرة الكبرى وشركة مطاحن الإسكندرية، بهدف إدارة وتشغيل القوات المسلحة لسبعة مجمعات إنتاج الخبز آلية ونصف آلية- وقابلة للزيادة بعد موافقة الطرفين- وهى المملوكة لشركتى مخابز القاهرة الكبرى ومطاحن شمال الإسكندرية.

وقد تم طبقاً للاتفاق بين الطرفين، إنشاء سبع وحدات عسكرية على مداخل القاهرة الكبرى (مثل عبود فى شبرا، مدينة نصر، حلوان....)، وقد تم الاتفاق بين القوات المسلحة والشركة العامة لمخابز القاهرة الكبرى على قيام القوات المسلحة بالإنتاج -فقط- دون تحمل أى مصاريف أو تكاليف إنتاجية، فى حين تتولى شركة المخابز جميع المصاريف، إلى جانب توليها مسؤولية التوزيع، الأمر الذى يتولد عنه إمكانية تحقيق أرباح للقوات المسلحة من جراء الإنتاج، مع انخفاض التكاليف التى قد تتحملها القوات المسلحة، نتيجة لعدم وجود أهم بند من بنود التكاليف والمصروفات وهو الأجور.

ومع تصاعد أزمة الخبز فى مصر مع بداية عام ٢٠٠٨، كلف السيد رئيس الجمهورية جهاز الخدمة المدنية بالقوات المسلحة بزيادة إنتاجية المخابز التابعة له للمساهمة فى سد احتياجات المواطنين من رغيف الخبز، بالإضافة إلى استعانة وزارة التضامن بجهاز الخدمة الوطنية لمساعدتها فى التصدى لظاهرة تسرب الدقيق المدعم.

١.٥ مشكلات صناعة الخبز المدعم

تواجه صناعة الخبز فى مصر العديد من الصعوبات والمشكلات التى تعوق دون تحقيق مخصصات الدعم الموجه للخبز هدفه فى حصول المواطن على خبز مدعم ذو مستوى جودة مرتفع، والتى يمكن تلخيصها فى النقاط التالية:

١.٥.١ المشكلات المتعلقة بمرحلة ما قبل الإنتاج

أولاً: المشكلات المتعلقة بعملية توفير القمح

- تعدد الجهات القائمة بتوفير القمح.
- مشكلة النقل الداخلى.

ثانياً: المشكلات المتعلقة بعملية طحن القمح:

- عدم إخضاع المطاحن للرقابة الشديدة.
- مشكلة تعبئة الدقيق بالمطاحن واختلاطه بالشوائب.

١. ٥. ٢ المشكلات المتعلقة بمرحلة الإنتاج

- انخفاض جودة الخبز المنتج نتيجة لعدم توافر أفراد ذوى خبرة وتلاعب أصحاب المخابز بنسب خلط الدقيق.
- عدم تصنيع الأجولة المخصصة للخبز المدعم.
- فشل استخدام الميكنة الحديثة فى جميع مراحل إنتاج الخبز.
- استخدام الأفران التى تعتمد على السقف الصاج.

١. ٥. ٣ المشكلات المتعلقة بمرحلة ما بعد الإنتاج

- هى مجموعة من المشكلات التى تعاني منها مرحلة ما بعد إنتاج الخبز المدعم أهمها هى مشكلة التوزيع والذى يتم غالباً داخل المخابز، وتتمثل أهم هذه المشكلات فى كل من التالى:
- عدم تحقيق العدالة فى التوزيع الجغرافى لمنافع الخبز البلدى المدعم
 - ارتفاع معدلات الاستهلاك والفاقد والهدر على مستوى الأسرة المصرية
 - انخفاض ربحية المخابز وعدم تنمية اقتصاديات صناعة الخبز

القسم الثانى

مقترحات تطوير صناعة الخبز فى مصر

يتناول هذا القسم عرضاً لمقترحات تطوير صناعة الخبز فى مصر، وذلك من أجل النهوض بتلك الصناعة الهامة، حيث يعتبر رغيف الخبز الغذاء الرئيسى لمعظم أفراد الشعب المصرى وخاصة طبقة ذوى الدخل المنخفض، فهو يحتوى على مواد نشوية وبروتينية ومعدنية تمد المواطن بنسبة كبيرة من احتياجاته من السرعات الحرارية، كما يتميز بأنه السلعة الغذائية الوحيدة المدعمة المتاحة لجميع المستهلكين دون قيد حيث تستفيد منه كافة فئات المجتمع. ويتناول هذا القسم عرضاً لمحاولات تطوير تلك الصناعة والتي تتمثل فى تطوير عملية الإنتاج، تطوير عملية البيع والتسويق، وتحسين جودة الخبز.

٢.١ تطوير عملية الإنتاج

٢.١.١ التوسع فى إنشاء مجمعات الخبز للقوات المسلحة وتشغيل خطوط العاطلة بها

يشير واقع إنتاج رغيف الخبز إلى نجاح مجمعات الخبز الكبيرة فى الاستفادة من اقتصاديات الحجم، حيث تحقق المجمعات العسكرية بالقوات المسلحة فائضاً فى إنتاجها يصل إلى حوالى ٤٧٪ من إجمالى حجم الإنتاج المستهدف. ومن ثم فإن أسلوب الإنتاج الأمثل للخبز يعتمد على التوسع فى الاستفادة من المجمعات الكبرى، إلا أن إنشاء هذه المجمعات يتطلب فى البداية الوقوف على تحديد أكثر المناطق احتياجاً، بالإضافة إلى أنه يمكن الاستفادة من مجمعات القوات المسلحة الحالية فى كل من القاهرة الكبرى والإسكندرية وتشغيل خطوط الإنتاج العاطلة بهذه المجمعات.

ويتطلب مقترح التوسع فى إنشاء مجمعات الخبز للقوات المسلحة وتشغيل خطوط العاطلة بها، تطوير منظومة إدارة وتشغيل هذه المجمعات، وذلك قبل الشروع فى زيادة خطوط الإنتاج، أو إنشاء مجمعات بالمحافظات الأكثر احتياجاً، وتأخذ عملية التطوير فى الاعتبار ما يأتى:

- توفير الأيدي العاملة الماهرة، حتى يتم الارتقاء بمستوى إنتاج المجمعات، ويُقترح فى هذا الشأن ضرورة توافر صناع خبز ماهرين بصفة مستمرة فى هذه المجمعات العسكرية، مع تدريب الأفراد الذين يتم التحاقهم بهذه المجمعات أثناء فترة تأدية الخدمة العسكرية، وذلك بهدف توفير خبز ذى مواصفات فنية جيدة.

- تفعيل الرقابة على إنتاج القوات المسلحة، وذلك لضمان جودة الرغيف المنتج من خلال وجود جهة رقابية من وزارة التضامن الاجتماعى، تقوم بمهامها الرقابية على هذه المجمعات، كالتى تقوم بها على المخابز البلدية المدعمة.

٢.١.٢ إحكام عملية الرقابة

تأتى عملية الرقابة كأحد أهم المقترحات على الإطلاق، وتشمل كلا من الرقابة الكمية، والرقابة النوعية، وتتمثل أوجه عملية الرقابة الكمية فى التالى:

- مطابقة كمية إنتاج الخبز المدعم للحصص اليومية المقررة للمخبز: وذلك من خلال التأكد من حصول منافذ التوزيع على الحصص اليومية من المخابز، وفقاً لحصص الدقيق المدعم المربوط لكل مخبز، ومن ثم يضمن ذلك إنتاج المخابز لحصص الدقيق المدعم دون بيعها فى السوق السوداء.

أما الرقابة النوعية، فهى تلك الرقابة التى تشمل الآليات التالية:

- إحكام الرقابة على المطاحن فى مختلف مراحل طحن القمح: بدءاً من تخزينه، وغربلته، وغسيله، وتجفيفه، وطحنه، ونخله، وخلطة بالذرة، وتعبئته لضمان إنتاج دقيق مطابق للمواصفات الفنية للخبز المدعم، حيث تُعانى المطاحن من غياب آليات الرقابة، خاصة فى مطاحن القطاع العام.

- إحكام الرقابة الحالية على المخابز والمجمعات العسكرية: وذلك للتأكد من مطابقة الخبز المنتج للمواصفات الفنية التى حدّتها وزارة التموين سابقاً.

- إعادة تأهيل القائمين على عملية الرقابة: ويتضمن هذا المقترح إعادة التأهيل المهني للأفراد المخول لهم تنفيذ إجراءات الرقابة، بحيث يضمن ذلك القضاء على الفساد المرتبط بهذه العملية، ويصاحب ذلك تغليظ الجزاءات والعقوبات على من يثبت تورطهم فى التساهل فى عمليات الرقابة.

- إنشاء صندوق شكاوى مستقل: يتبع هذا الصندوق مباشرةً -من حيث الإدارة والتنظيم- المحافظة، التى تقوم بدورها من خلال إدارة داخلية بالبت فى الشكاوى المقدمة، والتحقيق

فيها، والتنسيق مع مباحث التمويل، والجمعيات الأهلية، وجمعيات حماية المستهلك. ويرتبط بذلك توعية المواطنين بهذا الصندوق، من خلال حملة إعلامية بدور هذا الصندوق، والسبل المختلفة للاتصال به وتقديم الشكاوى.

— إشراك الجمعيات الأهلية والتعاونية: حيث يتم السماح لجمعيات المجتمع المدني، وجمعيات حماية المستهلك -بمشاركة جهات الرقابة الرسمية- بالقيام بأعمال الرقابة الدورية على منافذ توزيع الخبز، خاصة في المناطق الريفية، حيث تنتشر هذه الجمعيات بالقرى المختلفة على مستوى الجمهورية.

٣.١.٢ تطوير أساليب الإنتاج الحالية

ويهدف هذا المقترح إلى العمل على تطوير المخابز البلدية المدعّمة، والتي تقوم باستخدام أساليب إنتاج تقليدية، إضافة إلى تأهيل العاملين في صناعة الخبز، وتشمل آليات العمل في هذا المقترح على إنشاء أقسام خاصة في مراكز التأهيل المهني، وتفعيل الحال منها وذلك بهدف تخريج كوادرن فنية تقوم بخدمة نشاط صناعة الخبز، الأمر الذي يساعد على زيادة وتحسين الإنتاجية، ويشمل ذلك أيضاً تأهيل العاملين في المجمعات العسكرية، وتحسين مستواهم في إنتاج الخبز، بالإضافة إلى التحول تدريجياً إلى المطاحن الحديثة وهي تلك التي تعمل بالسندرات، والتخلص من المطاحن الحجرية. كما تشمل التوسع في إنشاء الصوامع في جميع محافظات الجمهورية، وتطوير القائم منها وذلك للتغلب على نقص عدد الصوامع، الذي ينتج عنه ارتفاع تكلفة النقل الداخلي، هذا بالإضافة إلى استكمال تحويل المخابز البلدية الحالية إلى مخابز نصف آلية وذلك لضمان التسوية الجيدة للرغيف ولتقليل الفاقد منه، مع النظر في منح أصحاب المخابز في القطاع الخاص قروضاً ميسرة لتطوير مخابزهم وتحويلها إلى مخابز نصف آلية.

٤.١.٢ تطبيق سياسة فعالة لخلط دقيق القمح بالذرة الشامية

يهدف هذا الاقتراح إلى ضرورة الاستمرار في سياسة خلط دقيق الذرة مع دقيق القمح بنسب متفاوتة بما يقلل من نسب التسرب، حيث تبين أن الدقيق المخلوط لا يمكن استخدامه في إنتاج أنواع الخبز غير المدعّمة التي تتطلب دقيقاً مرتفع الجودة، وفي سبيل تخفيف أعباء دعم الخبز على الموازنة العامة للدولة والحد من السوق السوداء في تجارة دقيق القمح بدرجة كبيرة، قامت وزارة التمويل اعتباراً

من عام ١٩٩٥ بخلط دقيق القمح استخراج ٨٢٪ بدقيق الذرة الشامية استخراج ٩٧٪ بنسبة ٨٠٪ من الأول إلى ٢٠٪ من الثاني.

وعلى الرغم من تعميم إنتاج رغيف الخبز المخلوط في معظم محافظات مصر، إلا أنه يعتقد أن نسب الذرة المستخدمة في عملية الطحن تقل عملياً عن النسبة المقررة ، وهى ٢٠٪، ففى عام ٢٠٠٠ طحنت الدولة ٤٩٦ ألف طن من الذرة الشامية وقد حققت تلك الكمية خلطاً من دقيق الذرة الشامية بنسبة ١١,٣٪ على مستوى الدولة ، ولكن إذا ما تم تحقيق نسبة الخلط المقررة وهى ٢٠٪ فسوف يتحقق وفراً أكثر من كميات القمح المستورد، بما يؤدي ذلك في النهاية الى خفض الدعم خفصاً كبيراً.

٢.١.٥ تحسين نسب الاستخراج لدقيق القمح

قامت الحكومة في أوقات سابقة بأجراء عدة تجارب لزيادة نسب الاستخراج من دقيق القمح من ٨٢٪ إلى ٨٧,٥٪ وذلك في مايو ١٩٧٥ ، ثم ارتفع إلى ٩٣,٣٪ في فبراير ١٩٨٠ ، حتى استقر نهائياً على ٨٢٪ اعتباراً من يولييه ١٩٨٠ حتى الآن ، وفى ذلك الوقت لم يكتب لتلك التجارب بالاستمرار نظراً لعزوف المستهلكين عن تقبل الخبز الناتج من دقيقها (٨٧,٥٪ و ٩٣,٣٪) لاسمرار لونه وعدم استساغاه طعمه بالإضافة إلى مواجهة أزمة النقص في الأعلاف ونقص النخالة مما أدى إلى انتشار السوق السوداء فيها. ولكن إزاء تضخم قيمة دعم رغيف الخبز في الوقت الراهن فانه يمكن إعادة النظر نحو تعديل نسبة استخراج الدقيق، لتصبح ٨٥٪ أو ٨٧,٥٪ بدلاً من ٨٢٪ .

ومن شأن تحسين نسب الاستخراج في دقيق القمح تخفيض كميات القمح المطحونة على مستوى الجمهورية وعدم زيادة الدعم المخصص لها، إلى جانب عدم تأثير عملية تعديل نسبة الاستخراج على مواصفات الدقيق البلدي الناتج تقريباً، وخاصة إذا ما ادخل في الاعتبار عمليات خلطه أوتوماتيكياً بدقيق الذرة البيضاء الشامية بوحدة الخلط الملحقة بمطاحن السلندرات الحديثة.

ومن ناحية أخرى يرى بعض الخبراء انه كلما انخفض معدل الاستخراج انخفضت القيمة الغذائية ونسبة ونوعية البروتين والفيتامينات والألياف حيث تتركز هذه المكونات في الطبقات الخارجية للحبة وفى الجنين ، وهذا الأمر أدى بكثير من دول العالم لرفع استخراجات الدقيق إلى الحد الذي تنتج فيه نوعيات من الخبز من الحبة الكاملة، أو من الدقيق الأسمر عالى الاستخراج.

* جدير بالذكر ، بلغ اجمالى كميات الادرة الشامية المفروزة (الموردة الى المطاحن لخلطها مع دقيق القمح) فى موسم ٢٠٠٤-٢٠٠٥ ، حوالى ٤٠٩,٤ ألف طن ، الامر الذى يؤكد ان نسب الخلط الفعلية للادرة تقل عن النسب المقررة .

٢.١.٢ تحسين القيمة الغذائية لرغيف الخبز البلدى

يرى بعض الخبراء أنه لتحسين القيمة الغذائية لرغيف الخبز البلدى والبحث عن بدائل متميزة ورخيصة، في ضوء ارتفاع أسعار البروتين الحيواني فإنه يمكن إضافة دقيق الصويا - بعد نزع الزيت منه نظرا لارتفاع نسبة البروتين به إلى حوالي ٥٠٪ أو أكثر - بنسبة حوالي ٢ - ٤٪ من دقيق الصويا إلى دقيق القمح، إن هذا الاقتراح يوفر كمية كافية من البروتين الجيد وخاصة لمحدودي الدخل دون تكلفة إضافية سواء من المستهلك أو الدولة، وقد ثبت إن العائد من إضافة هذه النسبة من دقيق الصويا يعادل تقريبا الفرق في السعر بين دقيق القمح ودقيق الصويا، إلا إن العائد الغذائي والصحي إلى جانب تحسين جودة الرغيف يعتبر عائد متميزاً.

٢.٢ تطوير عملية البيع والتسويق

١.٢.٢ سرعة الانتهاء من فصل الإنتاج عن التوزيع

يقوم هذا المقترح على فكرة الفصل التام بين عملية إنتاج رغيف الخبز وتوزيعه، حيث يقتصر دور المخازن المدعمة على عملية الإنتاج فقط دون التوزيع، بينما تتولى جهة أخرى أعمال التوزيع، ويهدف هذا المقترح إلى ضمان إنتاج كميات الدقيق المدعم المخصص للمخابز، وقد قامت الحكومة بإتباع هذه السياسة، ليصل نسبة المخازن التي تم فصل إنتاجها من الخبز عن توزيعه بجميع حوالى ٩٠٪ من إجمالى المخازن على مستوى الجمهورية، ووصلت النسبة إلى ١٠٠٪ فى ١١ محافظة هى البحيرة والقليوبية والدقهلية ودمياط والإسماعيلية والفيوم والمنيا وأسيوط وقنا وأسوان والبحر الأحمر. وقد أثمرت تلك السياسة عن عدة من النتائج والتي كان من أهمها انخفاض حدة الزحام أمام المخازن وظاهرة الطوابير.

٢.٢.٢ تطبيق سياسة التمييز السعري على الخبز البلدى

ويُقصد بهذا الإقتراح إنتاج رغيف خبز بلدى متميز بوزن ١٦٠ جرام على أن يباع بسعر عشرة قروش بحيث ينتج من الدقيق العادى أو الدقيق المخلوط ويكون ذا مواصفات جودة متميزة، وينتج فى مخازن مخصصة لهذا النوع فقط، وفى نفس الوقت يتم الإبقاء على الرغيف الحالى (وزن ١٣٠ جرام بسعر خمسة قروش)، حيث يكون لإنتاج هذا الرغيف الجديد العديد من المزايا والتي من أهمها منع تسرب رغيف الخبز البلدى المدعم إلى الفئات القادرة نسبيا، إلى جانب تلبية رغبات بعض فئات الشعب القادرة

على استهلاك رغيف بلدى ذو مواصفات جيدة وبسعر مناسب يتفق ورغباتهم وأذواقهم، هذا بالإضافة إلى أثره الفعال على تخفيض اعتمادات الدعم فى الموازنة العامة للدولة الموجهة لدعم رغيف الخبز البلدى، وكذلك ما يحققه إنتاجه من ربحية متزايدة لأصحاب المخازن.

٣.٢ تحسين الجودة

١.٣.٢ تحسين جودة رغيف الخبز ومواصفاته الفنية

يقدم هذا المقترح العديد من المقترحات التى من شأنها تحسين جودة رغيف الخبز ومواصفاته الفنية والتي تتمثل فى :

- الاهتمام بصناعة الخبز البلدى، وما تتطلبه من ضرورة الاعتناء بعملية التخمير وتعربة العجين وقت التخمير وتعرضه للتيارات الهوائية، ونضج الخبز، والعناية بنخل الدقيق قبل عجنه.
- الاهتمام بنوعية القمح المستخدم: تتأثر مواصفات رغيف الخبز (لونه، طعمه، مدى تطابقه مع المواصفات المطلوبة) على نوعيه القمح المستخدم فى إنتاج الدقيق، حيث هناك القمح الأبيض أو الأحمر، اللين Soft أو الصلب Hard والتي تؤثر على درجة الصلابة والرطوبة ونسب المواد النشوية والبروتينية والأملاح لكل نوع من هذه الأنواع.
- الاهتمام بطريقة تخزين القمح: تؤثر طريقة وفترة تخزين القمح على نوعية الدقيق المستخرج منه سواء كان فى صوامع أو فى العراء أو على أرض الشون.
- تطوير المطحن المنتج للدقيق: تختلف أنواع الدقيق ومن ثم نوعية رغيف الخبز الذي تم تصنيعه باختلاف أنواع المطاحن وهى: السلندرات والحجارة والمشرقة (التي تجمع بين الطحن بالحجارة ثم التنعيم بالسلندرات) ومن الناحية الفنية يفضل الدقيق المنتج من مطاحن السلندرات.
- الاهتمام بتعبئة الدقيق بالمطحن: فى العادة يتم تعبئة الدقيق المنتج فى عبوات زنة ١٠٠ كيلو، وفى كثير من الأحيان يتأثر جزء من هذا الدقيق على أرض العنبر الذي قد يحتوى شوائب مثل: الحشرات أو التراب أو الدوبار والتي تختلط بالعجين ومن ثم تؤثر على جودة رغيف الخبز المنتج.

— تطوير أنواع المخابز المنتجة لرغيف الخبز: هناك ثلاثة أنواع من المخابز تنتج الرغيف البلدي في الجمهورية هي: البلدية، والآلية، ونصف الآلية. وقد انقرضت المخابز الآلية لعدم ملاءمتها لإنتاج الخبز البلدي. ومعظم المخابز المنتشرة في الجمهورية هي من النوع البلدي، ونصف الآلية المنتجة محليا والتي ثبت نجاحها في إنتاج الرغيف البلدي لسهولة إدارتها وصيانتها وتوفر قطع غيارها وملائمة سعرها، ويعتبر الانتقال إلى استخدام المخابز نصف الآلية خطوة هامة نحو تطوير الرغيف البلدي المدعم.

القسم الثالث

تجارب دولية في مجال صناعة الخبز

١.٣ تجربة ماليزيا

شهدت صناعة الخبز في ماليزيا العديد من التغيرات خلال العقد الماضي، فقد بدأت كصناعة صغيرة الحجم، ثم بدأت في التوسع لتصبح صناعة متوسطة الحجم، ثم توسعت ليظهر اتجاه جديد يسمى بـ (boutique bakery) وهو نوع من التسويق المبتكر ويعتمد على مفهوم الشفافية بين المنتج والمستهلك، حيث أنه يتيح للمستهلك رؤية المنتج أثناء إعداده. وتزدهر صناعة الخبز في ماليزيا بشكل كبير وسريع، لتصبح منتجات الخبز من أكثر المنتجات التي تكتسب شعبية، بالإضافة إلى كونه البديل الأفضل للأرز لدى الماليزيين. وقد سجلت منتجات المخاز ما يقرب من ٢ مليار رينجيت ماليزي في عام ٢٠٠٣ بزيادة بلغت ٦٥ مليون رينجيت ماليزي عن العام السابق.

وفي الوقت الحاضر، تسيطر على صناعة الخبز في ماليزيا شركتان محليتان كبيرتان، حيث تستحوذاً على حوالي ٧٦٪ من أسواق البيع بالتجزئة. وتتنافس هاتين الشركتان لإحتلال الصدارة في سوق الخبز، الأمر الذي أدى إلى التغير المستمر في أسعار وكميات الخبز المنتجة وارتفاع جودة الخبز.

وبجانب هاتين الشركتين الكبيرتين، تحاول بعض المخاز الصغيرة التي يمتلكها القطاع العائلي الدخول إلى سوق الخبز والتي تبدأ كمخاز صغيرة وتتوسع لتدير العديد من المنافذ.

٢.٣ تجربة المملكة المتحدة

يعتبر سوق الخبز واحداً من أكبر قطاعات صناعة الغذاء في المملكة المتحدة، حيث يتم إنتاج ١٢ مليون رغيف خبز يومياً. وهناك ثلاثة قطاعات أساسية لصناعة الخبز في المملكة المتحدة:

١. مصانع الخبز الكبيرة (Large plant bakers)، وهي أكبر قطاعات إنتاج الخبز، حيث تنتج ٨٠٪ من إجمالي كمية الخبز في السوق. وتقوم معظم هذه المصانع بإنتاج الخبز وبيعه لكبار تجار التجزئة وبعض المحلات.

٢. المخابز بداخل المحلات (In-store bakeries)، تنتج هذه المخابز حوالى ١٧٪ من إجمالى كمية الخبز فى السوق وهى تقوم بإنتاجه داخل المحلات بطريقتين:

– إنتاج الخبز من البداية من المواد الخام خلال المخابز الخاصة بها.

– إنتاج الخبز المجمد ونصف المخبوز الذى تقوم مصانع الخبز الكبيرة بإمدادها به.

٣. المخابز الصغيرة للبيع بالتجزئة (Craft bakeries)، وتنتج الـ ٣٪ المتبقية من إجمالى كمية الخبز فى السوق. وتقوم بإنتاج الخبز، وتتواجد بشكل واضح فى منافذ البيع بالتجزئة بداخل المحلات والمتاجر الصغيرة وقد بدأ هذا القطاع فى التراجع لعدة سنوات أمام المنافسة الكبيرة من مصانع الخبز الكبيرة وكبار تجار التجزئة.

٣.٣ تجربة أستراليا

تتألف صناعة المخبوزات فى أستراليا من ثلاثة قطاعات وهى قطاع الخبز، وقطاع البسكويت، وقطاع الكيك والمعجنات، وتُقدر إجمالى المبيعات لهذه الصناعة بحوالى ٥,١ مليار دولار خلال عام ٢٠٠١/٢٠٠٢.

ويعتبر قطاع صناعة الخبز من أكثر القطاعات المساهمة فى مبيعات صناعة المخبوزات، إذ استحوذ على حوالى ٤٤٪ من إجمالى المبيعات بهذه الصناعة. وهناك أربعة جهات أساسية لصناعة الخبز فى أستراليا:

١. شركات صناعة الخبز (corporate plant bakeries)، وهى تقوم بإنتاج الخبز وبيعه بالجملة وكذلك تقوم بتصدير جزء من إنتاجها للخارج وهى بذلك تعتبر أكبر المنتجين للخبز فى أستراليا.

٢. محلات الخبز التقليدية (traditional hot bread shops)، تعتبر ثانى أكبر المنتجين للخبز فى أستراليا، وهى تقوم بتصنيع وبيع الخبز مباشرة فى محلاتها.

٣. محلات الخبز الحاصلة على حق الامتياز (franchised hot bread shops)، وهى تقوم كذلك بتصنيع وبيع الخبز مباشرة فى محلاتها.

٤. المخابز بداخل المحلات (supermarket in-store bakeries)، وهناك محلات تقوم بإنشاء مخابز بداخلها، وذلك لتشجيع المستهلكين على شراء الخبز منها بسهولة، وكذلك لمنافسة محلات الخبز الحاصلة على حق الامتياز.

وتتنافس محلات الخبز التقليدية ومحلات الخبز الحاصلة على حق الامتياز - والتي تقوم بإنتاج وبيع الخبز مباشرة في محلاتها - وهو ما يؤدي إلى انخفاض أسعار منتجاتها مقارنةً بأسعار منتجات شركات صناعة الخبز، وهو ما ترتب عليه زيادة دور تلك المحلات، في حين تقلص دور شركات صناعة الخبز في صناعة الخبز.

هناك العديد من الحوافز الحكومية التي تقدمها الحكومة للشركات التي تعمل في مجال صناعة المخبوزات والتي تتمثل في:

١. برنامج منح الابتكارات الغذائية (the food innovation grants program)، وهو برنامج ممول في إطار الإستراتيجية القومية لصناعة الغذاء. ويقوم البرنامج بإعطاء منح للمشروعات التي تقوم بإبتكارات جديدة في منتجات غذائية مختلفة.

٢. برنامج تطوير الصناعات الجديدة (the new industries development program)، ويقوم بتمويل الشركات الصغيرة ومتوسطة الحجم التي تعمل في مجال الزراعة، والأغذية المجهزة، وبعض الصناعات الأخرى، وذلك بهدف لتحويل الأفكار المبتكرة إلى مشاريع مربحة وقادرة على المنافسة.

وقد تم إصدار تشريع لتنظيم صناعة الخبز في استراليا، ويشمل قانونين:

١. قانون صناعة الخبز رقم ٦٥٢٩ لعام ١٩٥٩: ويتضمن هذا القانون عدة بنود لضمان استمرارية تزويد صانعي الخبز وتحظر الاتفاقيات المقاومة للمنافسة داخل هذه الصناعة.

٢. قانون العمالة والصناعة رقم ٦٢٨٣ لعام ١٩٥٨: ويقيد هذا القانون بيع الخبز لأكثر من ٤٨,٣ كيلومتراً من مكان خبزه، بالإضافة إلى تجريم توزيع الخبز في أوقات معينة في عطلة نهاية الأسبوع.

٤.٣ دول غرب أوروبا

من خلال صناعة الخبز في غرب أوروبا، يتم إنتاج حوالي ٢٥ مليون طن من الخبز في السنة، تساهم مصانع الخبز الكبيرة "plant bakeries" فيها بنحو ٨ مليون طن. وتعتبر ألمانيا والمملكة المتحدة المنتج الرئيسي لحوالي ٦٠٪ من إنتاج مصانع الخبز الكبيرة. أما فرنسا وهولندا وأسبانيا فتنتج ٢٠٪ موزعة على هذه الدول. وبالرغم من سيطرة مصانع الخبز الكبيرة على بعض أسواق الخبز الأوروبية، مثل المملكة المتحدة وإيرلندا والتي يمثل إنتاج هذه المصانع فيها نحو ٨٠٪ من إجمالي إنتاج الخبز، إلا أن المخابز الصغيرة "craft bakeries" تساهم بنسبة كبيرة في إنتاج الخبز في أوروبا بما يمثل نحو ٤٨٪ من إجمالي إنتاج الخبز مقارنة بنحو ٣٦٪ تنتجها مصانع الخبز الكبيرة، و١٦٪ تنتجها المخابز بداخل المحلات "in-store bakeries"، وفقاً لإحصائيات عام ١٩٩٧. ومع ذلك فإن المخابز الصغيرة بدأت بالتراجع أمام مصانع الخبز الكبيرة. وقد يرجع السبب في ذلك إلى عدم رغبة الأجيال الجديدة في العمل لساعات طويلة وهو ما يتطلبه العمل في المخابز الصغيرة، وتفضيل العمل لساعات أقل في المصانع الحديثة.

أما قطاع المخابز المتواجدة بداخل المحلات فيعتبر أسرع القطاعات نمواً نتيجة لزيادة مساهمة كبار تجار التجزئة في السوق. كما أن كون الخبز طازجاً يعتبر عاملاً أساسياً لشراء الخبز في الأسواق الأوروبية حيث يقوم المستهلكون بشراء الخبز يومياً لاستهلاكهم اليومي. وبالتالي فإن هناك ميزة لهذه المخابز تميزها عن مصانع الخبز الكبيرة والخبز نصف المخبوز الذي تنتجه هذه المصانع.

ويوضح الجدول التالي مساهمات القطاعات المختلفة في إنتاج الخبز في الأسواق الأوروبية وفقاً للدول:

(% من إجمالي إنتاج الخبز)

الدولة	مصانع الخبز الكبيرة "plant bakeries"	المخابز الصغيرة "craft bakeries"	أخرى
النمسا	٢٠,٠	٨٠,٠	—
بلجيكا	٣٦,١	٥٨,٨	٥,١
الدنمارك	٥١,٠	٤٩,٠	١,٠
فرنسا	٢٣,٠	٦٨,٠	٩,٠
ألمانيا	٣٥,٠	٦٥,٠	—
إيطاليا	١٠,٠	٩٠,٠	—
هولندا	٧٣,٧	٢١,٠	٥,٣
أسبانيا	٣٤,٠	٦٦,٠	—
المملكة المتحدة	٨٠,٠	٣,٠	١٧,٠

٥.٣ تجربة اليمن

تعتمد صناعة الخبز بشكل رئيسي في اليمن على القمح. وتستورد اليمن كميات هائلة من القمح سنوياً لإنتاج الخبز، وهو ما يعد مؤشراً سلبياً على أن الخبز اليمني أصبح مستورداً، حيث تصل نسبة الاكتفاء الذاتي من القمح إلى ٧,٥٪ فقط وفقاً لبيانات عام ٢٠٠٢. وقد وصل نصيب الفرد اليومي من الخبز إلى ٢٤٥,٧ جرام عام ٢٠٠٢. وتجدر الإشارة إلى أن كمية الخبز التي يتناولها الفرد يومياً في الدول النامية قد تراوحت بين ١٣٧ جرام – ٤١١ جرام.

وفيما يتعلق بصناعة الخبز في اليمن، فبناءً على بيانات الجهاز المركزي للإحصاء يرتفع عدد الأفران العاملة بنحو ٦٪ سنوياً. ويمكن تصنيف الأفران حسب نوعها إلى:

١. الأفران الشعبية: هي تلك الأفران التي تعتمد على العمالة في إنتاجها للخبز من مرحلة العجن حتى مرحلة الخبز. وتأتي هذه الأفران في المرتبة الأولى ونسبة ٦٧٪ من عدد الأفران العاملة في الجمهورية.

٢. الأفران التقليدية: هي تلك الأفران التي فيها بعض المعدات في العملية الإنتاجية ومنها العجانات غير إن عملية التخمير تحدث في ساحة الفرن. كما أن الفرن حجرياً ويتم تسخينه بالديزل أو الغاز. وتشكل هذه الأفران نسبة ٢٦٪ من عدد الأفران العاملة.

٣. المخابز شبه الآلية: فهي تلك التي تستخدم في إنتاجها معدات التصنيع من عجانات، تشكيل، تخمر (غرف تخمير يمكن التحكم في ضبط الحرارة والرطوبة) مع وجود فرن آلي (يمكن ضبط حرارته وفترة الخبز). وتشكل هذه الأفران ٧٪ من الأفران العاملة. ويوجد من هذا النوع مخبزان أحدهما في صنعاء والآخر في تعز يتبعان لدائرة الإمداد والتموين العسكري التابعة لوزارة الدفاع.

ويعتبر الخبز الناتج (الرغيف بدرجة أساسية وكذا خبز القوالب) من معظم الأفران (الشعبية والتقليدية) ذات جودة متدنية إذا ما قورنت بالخبز الناتج من بعض المخابز شبه الآلية (خبز القوالب – الخبز الفرنسي). ومن الناحية الصحية، فإن الأفران الشعبية ومعظم الأفران التقليدية تعاني من وضع صحي متدهور ضمن صالات الإنتاج غير النظيفة إلى التعامل اليدوي مع المواد والعجين. غير أن معظم

المخابز الشبه آلية تتميز بوضع صحي مرضي. وعن أماكن تخزين مدخلات الإنتاج (دقيق، خميرة، محسنات)، فإنها تحفظ في غرف لا تتوفر فيها الظروف الملائمة لتخزين هذه المواد الحساسة وخاصة في تلك المناطق المتميزة بمناخها الحار والرطب في الصيف.

ووفقاً للقرار الوزاري رقم ١٣٢ لعام ١٩٩٩ الصادر من وزارة التموين والتجارة في اليمن، تم تحديد سعر الخبز الذي يزن ١٠٠ جراماً ليكون ٥ ريالاً يمنية، ولكن الواقع أنه لم يتم تطبيقه كما يجب. فقد شهد قرص الخبز تناقصاً تدريجياً منذ عام ٢٠٠١ حيث تراوح فيه وزن قرص الخبز بين (٦٧ - ٨٨,٦ جراماً) وواصل انخفاضه ليتراوح وزن القرص عام ٢٠٠٤ بين (٥١ - ٥٦,٧ جراماً) وبنفس السعر.