

التحليل الجغرافي للمخابز البلدية بمركز منوف

التحليل الجغرافي للمخابز البلدية بمركز منوف

الباحثة /مى محمد عبدالعزيز رخا

لدرجة الماجستير بقسم الجغرافيا كلية الآداب – جامعة المنوفية

تحت إشراف

أ.د/ موسى فتحي عتلم

استاذ الجغرافيا الاقتصادية بكلية الآداب جامعة المنوفية

د/ علا حمدي الشراوى

مدرس الجغرافيا الاقتصادية بكلية الآداب جامعة المنوفية

مقدمة.

يعد رغيف الخبز البلدي من اهم السلع الغذائية التي تدعمها الدولة، حيث تتحمل الدولة نسبة كبيرة من تكلفة انتاجه بهدف توفيره الي محدودي الدخل بسعر متدن، وقد ادى ارتفاع تكلفة إنتاج الخبز الي اعتماد المستهلكين علي الخبز المدعم للاستفادة من الدعم وتفادي تكاليفه العالية، وقد ادى ذلك الي زيادة الطلب عليه مما صعب القدرة علي توفيره بالكم والجودة المناسبة.

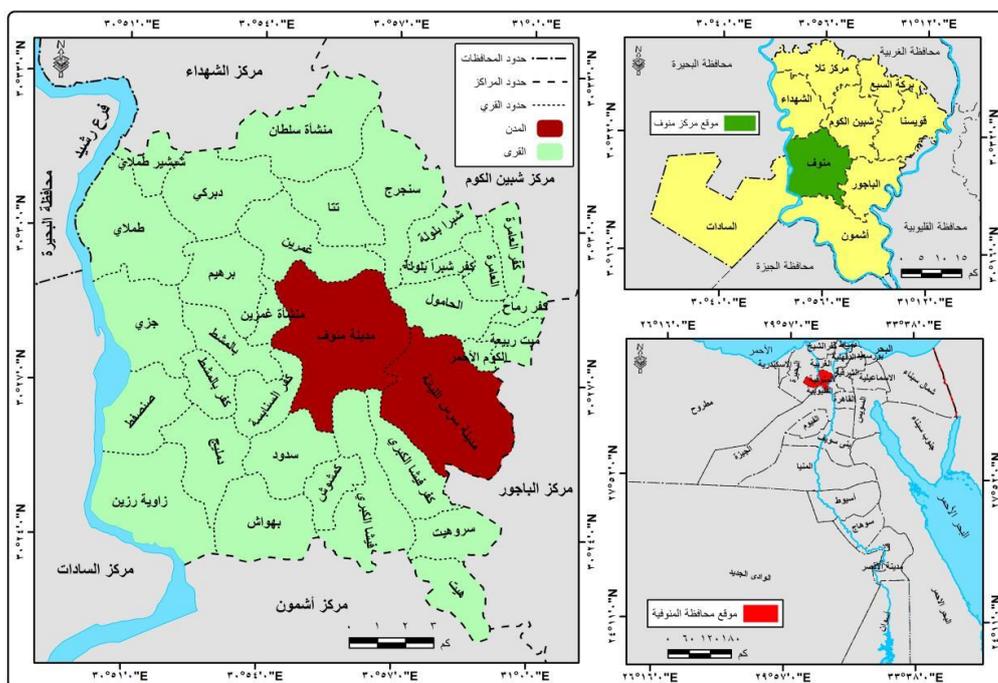
تعد صناعة الخبز أهم هياكل الصناعات الغذائية على الإطلاق ، فهي تعتمد على عدد صخم من المخابز تشكل ٨١ % من جملة المنشآت في قطاع الصناعات الغذائية في مصر ( الديب ، ١٩٩٩ ، ص٢٣٣) ، حيث أن الخبز هو المادة الغذائية الرئيسة التي لا يمكن الاستغناء عنها ولا تخلو المنازل منه في ظل الدخل المنخفض والأسعار المرتفعة ، حيث يتم تسليم القمح والدقيق للمطاحن والمخابز بالسعر الحر المتداول في الأسواق على أن يقوم صاحب المخبز بإنتاج الدقيق وبيعه للمواطن بالسعر المدعوم ٥ قروش، ثم يحصل صاحب المخبز علي فارق تكلفة إنتاج الخبز من الحكومة ليظل سعر الرغيف ثابت للمواطن ، بهدف منع تهريب الدقيق المدعوم للسوق السوداء .

ويعد مركز منوف منطقة الدراسة، وتبلغ مساحة المركز (١٩٩.٤) كم مربع ، وبلغ عدد سكان مركز منوف عام ٢٠٢٠ (٥٥٢٨١٢) نسمة بنسبة ١٥.١% من سكان

الباحثة/مى محمد عبدالعزيز رخا

المحافظة، وبلغت نسبة سكان الحضر ٢٠.٣% من إجمالي سكان المركز ونسبة سكان الريف ٧٩.٧% من إجمالي سكان المركز، ويضم المركز ٧ وحدات محلية قروية، كما يضم ٣١ قرية ومدينة منوف(محافظة المنوفية ، ٢٠٢٠ ، والنسب من حساب الطالبة).

ويحد مركز منوف من الشمال مركزا شبين الكوم والشهداء ومن الجنوب مركز أشمون، ومن الشرق مركز الباجور ومدينة سرس الليان، ومن الغرب مركز السادات ومحافظة البحيرة كما هو موضح بالشكل (١) الذي يوضح الموقع الجغرافي والتقسيم الإداري لمركز منوف عام ٢٠٢٠ .



شكل (١) الموقع الجغرافي والتقسيم الإداري لمركز منوف عام ٢٠٢٠

واستهدف البحث التعرف على بعض الجوانب الجغرافية للمخايز البلدية بمركز منوف ، واعتمد البحث على المنهج التطوري لتوضيح تطور إنتاج الخبز البلدي في محافظة المنوفية ومركز منوف، ومنهج تحليل التشابه - التباين المكاني ويهدف إلى إبراز الاختلافات المكانية لتوزيع إنتاج الخبز البلدي وإدراك الجوانب التوزيعية له على

**التحليل الجغرافي للمخابز البلدية بمركز منوف**  
 مستوى مركز منوف، واعتمد البحث على الأسلوب الإحصائي والأسلوب البياني  
 والأسلوب الكارتوجرافي من خلال استخدام برنامج Arc GIS في إنتاج الخرائط .

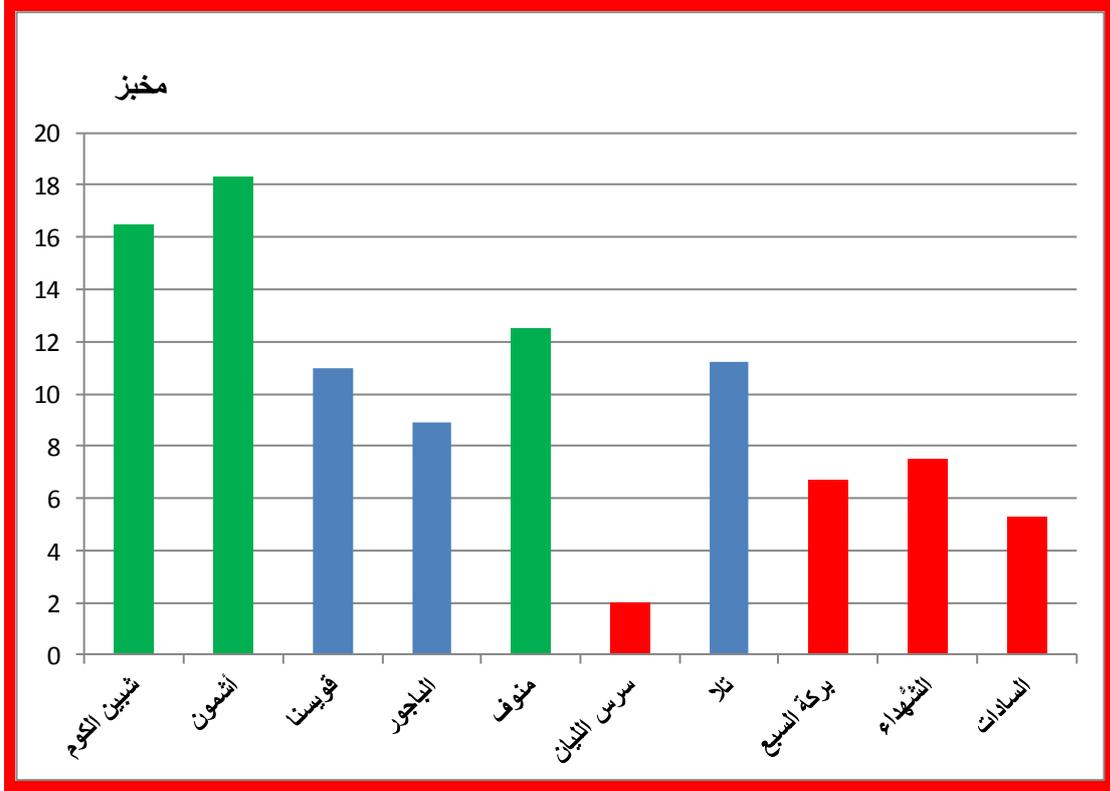
وتتألف خطة البحث من:

- أولاً : الوزن النسبي لإنتاج الخبز البلدي في منوف بالمقارنة بالمحافظة.
  - ثانياً: تطور إنتاج الخبز البلدي بمركز منوف .
  - ثالثاً: تصنيف المخابز البلدية بالمركز .
  - رابعاً: مصادر الطاقة المشغلة للمخابز البلدية بالمركز .
  - خامساً: الحصص التموينية بالمخابز البلدية بالمركز .
  - أولاً: الوزن النسبي لإنتاج الخبز البلدي في منوف بالمقارنة بالمحافظة.
- يعد التعرف على الوزن النسبي للمخابز البلدية على مستوى مراكز المنوفية على  
 جانب كبير من الأهمية في التعرف على موقع مركز منوف بين مراكز المحافظة في  
 المخابز ، وتتباين أعداد المخابز البلدية وكمية الدقيق المستهلكة بين مراكز المحافظة عام  
 ٢٠٢٠ كما يوضح جدول (١) .

**جدول رقم (١) عدد المخابز البلدية بمراكز محافظة المنوفية عام ٢٠٢٠ م.**

المركز	عدد المخابز البلدية	نسبة عدد المخابز البلدية %	كمية الدقيق المستهلكة (طن / سنة)	نسبة الدقيق المستهلكة (طن / سنة) %
شبين الكوم	٢٦٠	١٦.٥	٥٨٢٤٦	١٥.٢
أشمون	٢٨٩	١٨.٣	٦٩٤٠٢	١٨.٢
قويسنا	١٧٤	١١	٤٢٥٥٩	١١.١
الباجور	١٤١	٨.٩	٣٢٨٩٣	٨.٦
منوف	١٩٧	١٢.٥	٤٤٢١٢	١١.٦
سرس النيان	٣٢	٢	١٨٩٤٨	٥
تلا	١٧٦	١١.٢	٣٧٧٤٢	٩.٩
بركة السبع	١٠٥	٦.٧	٢٥٨٠.٨	٦.٨
الشهداء	١١٨	٧.٥	٣٢٣٧٠	٨.٥
السادات	٨٤	٥.٣	١٩٩٤٩	٥.٢
الإجمالي	١٥٧٦	%١٠٠	٣٨٢١٢٩	%١٠٠

المصدر: مديرية التموين والتجارة الداخلية ، يوليو ٢٠٢٠ م) والنسب من حساب الطالبة.



شكل رقم (٢) التوزيع النسبي لعدد المخبزات في مراكز محافظة المنوفية عام ٢٠٢٠ ومن خلال الجدول والشكل السابقين يمكن تقسيم مراكز المحافظة إلى عدد من الفئات علي أساس عدد المخبزات كما يلي:

الفئة الأولى: مراكز تضم عدد قليل من المخبزات يقل عددها عن ١٢٠ مخبزاً:

تضم تلك الفئة عدد من المراكز هي مركز سرس اللبان، ومركز السادات، ومركز بركة السبع ومركز الشهداء، حيث تضم هذه الفئة ٣٣٩ مخبزاً وذلك يعني أن الفئة (٤) مراكز تضم أكثر قليلاً من خمس المخبزات فقط، وذلك بنسبة مقدارها ٢١.١% من جملة عدد المخابر في محافظة المنوفية.

التحليل الجغرافي للمخابز البلدية بمركز منوف

الفئة الثانية : مراكز تضم عدد متوسط من المخابز يتراوح عددها بين ١٢٠ إلى ١٨٠

مخبزاً:

تضم تلك الفئة عدد من المراكز هي مركز الباجور، ومركز قويسنا، ومركز تلا، حيث تضم هذه الفئة ٤٩١ مخبزاً وذلك يعني أن الفئة (٣) مراكز فقط تضم أقل قليلاً من ثلث المخابز، وذلك بنسبة مقدارها ٣١.١% من جملة عدد المخابز في المحافظة.

الفئة الثالثة: مراكز تضم عدد كبير من المخابز يبلغ عددها ١٨٠ مخبزاً فأكثر:

تضم تلك الفئة عدد من المراكز هي مركز منوف، ومركز شبين الكوم، ومركز أشمون، حيث تضم هذه الفئة ٧٤٩ مخبزاً وذلك يعني أن الفئة (٣) مراكز فقط تضم أقل قليلاً من نصف المخابز، وذلك بنسبة مقدارها ٤٧.٣% من جملة عدد المخابز في محافظة المنوفية، وذلك يعني أن ما يقرب من نصف المخابز بالمحافظة تتركز في ثلاث مراكز فقط والتي من بينها منطقة الدراسة بواقع ١٩٧ مخبزاً، وذلك بنسبة مقدارها ١٢.٥% من جملة عدد المخابز في محافظة المنوفية.

ومما يذكر أن منطقة الدراسة جاءت في الفئة الثالثة التي تضم عدد كبير من المخابز (١٨٠ - ٢٥٠) مخبزاً، كما جاءت أيضاً في الفئة الأعلى من حيث إنتاج واستهلاك كمية الدقيق خلال العام.

ومن خلال بيانات الجدول والشكل التاليين يمكن تقسيم مراكز المحافظة إلي عدد

من الفئات على أساس عدد الأرغفة المنتجة بكل مركز كما يلي:

الفئة الأولى : مراكز تنتج أقل من ٩% من جملة عدد أرغفة المحافظة:

تضم تلك الفئة أربعة مراكز هي السادات، و بركة السبع، و منوف وبركة السبع، حيث تنتج الفئة مجتمعة خمس كمية الأرغفة التي تنتجها محافظة المنوفية، وذلك بنسبة مقدارها ٢٠.٦% من جملة أرغفة المحافظة، وبذلك تكون تلك الفئة في المركز الأخير من حيث كمية الخبز المنتجة، والتي ضمت منطقة البحث والدراسة.

الباحثة/مى محمد عبدالعزيز رخا

**الفئة الثانية : مراكز تنتج من ٩% إلى ١٥ % من جملة عدد أرغفة المحافظة:**

تضم تلك الفئة ثلاثة مراكز هي مركز الباجور، ومركز تلا، ومركز الشهداء، حيث تنتج الفئة مجتمعة ما يقرب من ثلث كمية الأرزفة التي تنتجها محافظة المنوفية، وذلك بنسبة مقدارها ٢٩.٢ % من جملة أرغفة المحافظة.

**الفئة الثالثة : مراكز تنتج ١٥% فأكثر من جملة عدد أرغفة المحافظة:**

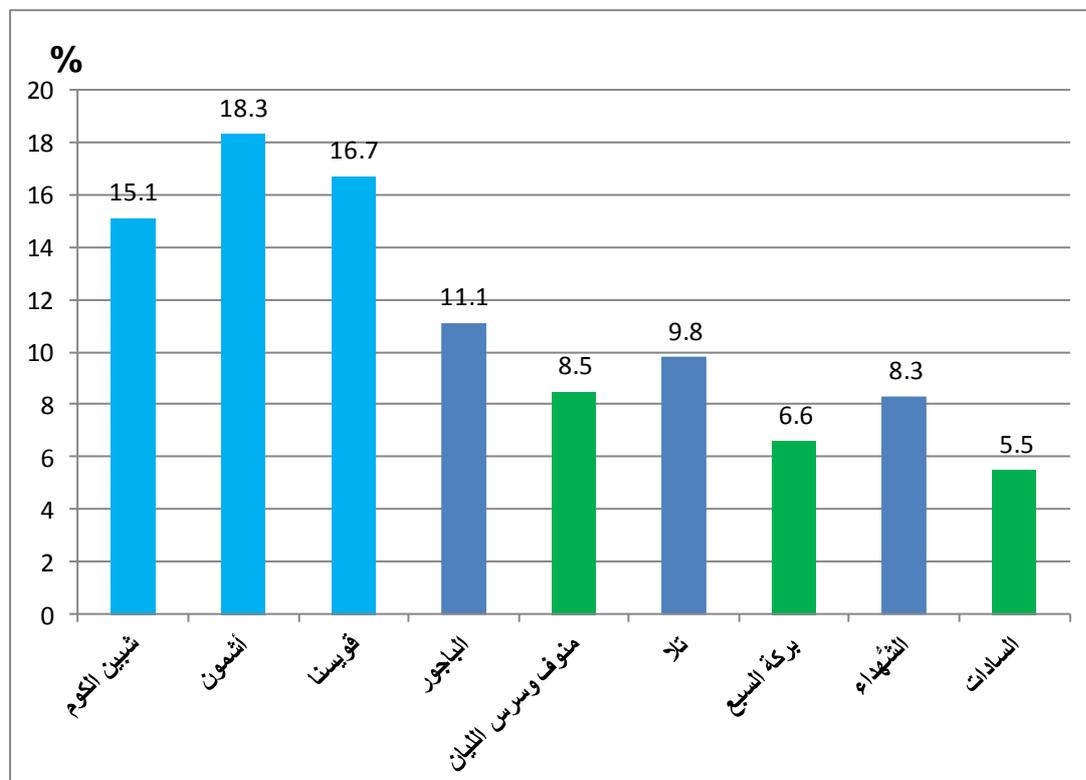
تضم تلك الفئة ثلاثة مراكز هي مركز شبين الكوم، ومركز قويسنا، ومركز أشمون، حيث تنتج الفئة مجتمعة أكثر من نصف كمية الأرزفة التي تنتجها محافظة المنوفية، وذلك بنسبة مقدارها ٢٩.٢ % من جملة أرغفة المحافظة، وذلك يعني أن تلك الفئة هي أكثر الفئات إنتاجا للخبز في المحافظة ككل، وربما يعزي ذلك إلي عدد سكان تلك المراكز الثلاثة.

جدول رقم (٢) عدد المخابز وعدد الأرزفة في مراكز المحافظة عام ٢٠٢٠

المركز	عدد المخابز	عدد الأرزفة	نسبة عدد الأرزفة %
شبين الكوم	٢٦٠	٢٠٢٩٣٣٧	١٥.١
أشمون	٢٨٩	٢٤٥٩٩٠.٧	١٨.٣
قويسنا	١٧٤	٢٢٣٩٢٢٦	١٦.٧
الباجور	١٤١	١٤٩١١٨٠	١١.١
منوف	١٩٧	١١٤٨٤٧٢	٨.٥
سرس اللبان	٣٢		
تلا	١٧٦	١٣٢١٥٦٩	٩.٨
بركة السبع	١٠٥	٨٩٣٢١٠	٦.٦
الشهداء	١١٨	١١١٥٤٨١	٨.٣
السادات	٨٤	٧٣٧٤٣٢	٥.٥
الاجمالي	١٥٧٦	١٣٤٣٥٨١٤	%١٠٠

المصدر: مديرية التموين والتجارة الداخلية، والنسب من حساب الطالبة.

## التحليل الجغرافي للمخابز البلدية بمركز منوف



شكل رقم (٣) الوزن النسبي لعدد الأرغفة المنتجة في مراكز محافظة المنوفية.

ثانياً : تطور إنتاج الخبز البلدي بالمركز.

يعتبر رغيف الخبز هو المكون الرئيسي للوجبة الغذائية للمواطن المصري خاصة السكان ذوي الدخل المتدنية، حيث يمد الرغيف المستهلك باحتياجاته من العناصر الغذائية حيث أنه يحتوي علي حوالي ٧٠ % من احتياجاته الغذائية من المواد البروتينية، ٥٢ % من السعرات الحرارية، بالإضافة إلي المواد المعدنية كالحديد والزنك (الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء، ٢٠٢٠، ص ١٦).

كما أنه يحتوي علي الطاقة ونسبة معقولة من البروتين والفيتامينات والمعادن والألياف الغذائية هذا بالإضافة إلى قيام الدولة ممثلة في الحكومة بتقديم الدعم للدقيق التمويني وزيادة عنصر الحديد به والذي بدوره يساعد على الوقاية من الإصابة بأمراض كثيرة منها علي سبيل المثال مرض الأنيميا.

### الباحثة /مى محمد عبدالعزيز رخا

وتقوم الدولة بمنح التراخيص لإنشاء المخابز البلدية وتوريد الدقيق إليها بالسعر المدعم حتى يباع الخبز بخمس قروش لجميع المواطنين بالإضافة إلى الدور الرقابي على المخابز لضمان وصول الخبز المدعم للمواطنين وضمان جودته.

جدول (٣) تطور سعر الرغيف البلدي ووزنه ومواصفاته في الفترة من ١٩٥٧ م :

٢٠١٠م

من	الفترة الزمنية إلى	القرار	نسبة استخراج الدقيق	وزن الرغيف	القطر بالسم	نسبة الرطوبة	السعر بالمليم	السعر بالمليم نسبة إلى الوزن الحالي	نسبة الزيادة في السعر على أساس الوزن الحالي
١٩٥٧	١٩٧٥	٩٠ لسنة ٥٧	٨٧.٥	١٦٥	١٨	٤٠	٥	٣.٩	٧.٨
١٩٧٥	فبراير ٨٠	١٤٨ لسنة ٧٥	٨٧.٥	١٦٢	١٧	٤٠	٥	٤	٨
فبراير ٨٠	يونيو ٨٠	٢٦ لسنة ٨٠	٩٣.٣	١٦٢	١٧	٤٠	٥	٤	٨
يونية ٨٠	سبتمبر ٨٤	١٦٩ لسنة ٨٠	٨٢	١٦٩	١٧	٤٠	١٠	٧.٧	١٥.٤
سبتمبر ٨٤	نوفمبر ٨٧	٥١٦ لسنة ٨٤	٨٧.٥	١٣٥	١٧	٤٠	٢٠	١٩.٣	٣٨.٦
نوفمبر ٨٧	١٩٨٨	٧١٢ لسنة ٨٧	٨٢	١٣٥	١٧	٤٠	٢٠	٤٨.١	٩٦.٢
١٩٨٨	١٩٩٠	٣٤٢ لسنة ٩٠	٨٠	١٣٥	١٩	٣٩	٥٠	٤٨.١	٩٦.٢
١٩٩٠	١٩٩١	٦٢٩ لسنة ٩٠	٨٢	١٣٥	٢٢	٣٩	٥٠	٤٨.١	٩٦.٢
١٩٩١	١٩٩٦	٧٦٧ لسنة ٩١	٨٢	١٣٠	٢٢	٤٠	٥٠	٥٠	١٠٠
١٩٩٦	١٩٩٨	٣٩٦ لسنة ٩٦	٨٢	١٣٠	٢٠	٣٦	٥٠	٥٠	١٠٠
١٩٩٨	٢٠١٠	٤٧٦ لسنة ٩٨	٨٠% قمح ، ٢٠% ذرة	١٣٠	٢٠	٣٦	٥٠	٥٠	١٠٠

المصدر: وزارة التضامن الاجتماعي، وحدة معلومات قطاع الرقابة والتوزيع، مشروع خلط الذرة، بيانات غير منشورة. أكاديمية البحث العلمي والتكنولوجيا، هيئة قطاع المطاحن والصوامع والمخابز، جداول البيانات والقرارات الترمينية، مؤتمر الخبز المصري، القاهرة، يوليو ١٩٨٨م.

### ويتضح من الجدول السابق ما يلي:-

- ☒ تراوحت نسبة استخراج الدقيق المستخدم بين ٨٠ - ٩٣.٣ % .
- ☒ سجل سعر رغيف الخبز البلدي المدعوم ارتفاعا بنسبة ٩٠٠ % خلال الفترة قيد الدراسة، بسبب ارتفاع سعر جوال الدقيق المدعوم زنة ١٠٠ كجم من ٣.٣٠ جنيه عام ١٩٥٧ إلى ٢١ جنيه للمخابز التي تعمل بالغاز الطبيعي ، ١٦.٤٠ جنيه للمخابز التي تعمل بالسولار عام ٢٠١٠، أي بنسبة زيادة قدرها ٥٣٦.٤ % للأولى ، ٣٩٧ % للثانية .
- ☒ انخفض وزن الرغيف البلدي المدعوم بنسبة ٢١.٢ % خلال الفترة المذكورة .
- ☒ انخفضت نسبة الرطوبة بالرغيف من ٤٠ % إلى ٣٦ % .

وتكشف الدراسة التحليلية لهذه الأرقام عن وجود خمس مراحل طرأت على

### خصائص الخبز البلدي هي :

المرحلة الأولى من ١٩٥٧ حتى ١٩٨٠ : كان سعر رغيف الخبز البلدي طوال هذه المرحلة خمسة مليمات، ووزنه ١٦٥ جرام ، وتراوحت نسبة استخراج الدقيق بين ،

### التحليل الجغرافي للمخابز البلدية بمركز منوف

٨٧.٥ - ٣.٩٣ % ، وكان سعر جوال الدقيق المدعوم ٣.٣ جنيه ، وعدد الأرغفة في الجوال ٨١٨ رغيفاً.

**المرحلة الثانية من ١٩٨٠ - ١٩٨٤ :** وفيها ارتفع سعر رغيف الخبز البلدي إلى عشرة مليمات ، نتيجة ارتفاع سعر جوال الدقيق بنسبة ٢٤٨.٥% خلال الفترة من ١٩٥٧ - ١٩٨٠ ، كما انخفضت نسبة الاستخراج إلى ٨٢ % ، مع ارتفاع الوزن إلى ١٦٩ جرام ، أي حدثت زيادة في سعر الرغيف ووزنه.

**المرحلة الثالثة من ١٩٨٤ - ١٩٨٨ :** ارتفع فيها سعر الرغيف إلى ٢٠ مليماً نتيجة ارتفاع سعر الدقيق بنسبة ٣٢٤.٢ % ، وتراوحت نسبة الاستخراج بين ٨٢ - ٥.٨٧ % ، وانخفض وزن الرغيف إلى ١٣٥ جرام ، وترتب على هذا الانخفاض زيادة في متوسط عدد الأرغفة بالجوال.

**المرحلة الرابعة من ١٩٨٨ - ١٩٩٨ :** ارتفع سعر الرغيف ليصل إلى ٥٠ مليماً ، وهو ما يعادل عشرة أمثال سعره خلال الفترة من ١٩٥٧ - ١٩٨٠ ، حيث ارتفع سعر جوال الدقيق بنسبة ٦٢٧.٣ % عن سنة الأساس ، وتراوحت نسبة الاستخراج بين ٨٠ - ٨٢ % ، وانخفض وزن الرغيف إلى ١٣٠ جرام ، مما أدى إلى زيادة متوسط عدد الأرغفة بالجوال إلى ١٠٣٨ رغيفاً.

**المرحلة الخامسة من ١٩٩٨ - ٢٠١٠ :** أصبح رغيف الخبز البلدي المدعوم يصنع من الدقيق المخلوط من القمح ( استخراج ٨٢ % ) بنسبة ٨٠ % بدقيق الذرة الشامية ( استخراج ٩٧ % ) بنسبة ٢٠ % ، ولم يتغير وزن الرغيف وسعره ، وانخفض سعر جوال الدقيق البلدي المدعوم من ٢٤ جنيه عام ١٩٩٨ إلى ٢١ جنيه عام ٢٠١٠ للمخابز التي تعمل بالغاز الطبيعي ، وإلى ١٦.٤ جنيه للمخابز التي تعمل بالسولار ، لتعويض أصحاب المخابز عن الزيادة التي طرأت على أسعار السولار.

جدول رقم (٤) تطور عدد المخابز البلدية ونسبة زيادتها خلال الفترة من ١٩٠٥م - ٢٠٢١م.

الفترة الزمنية	عدد المخابز	نسبة الزيادة %
١٩٨٠	٢٧	سنة الأساس
١٩٨١ إلى ١٩٩٥	٤٠	٤٨.١%
١٩٩٦ إلى ٢٠٠٥	٩١	١٢٧.٥%
٢٠٠٦ إلى ٢٠٢١	٣٨	٥٨.٧%
الجملة	١٩٦	٦٢٥.٩%

المصدر: محافظة المنوفية، مديرية التموين والتجارة الداخلية احصاءات وبيانات غير منشورة عن المخابز، ٢٠٢٠م

ومن خلال الجدول السابق يتضح أن عملية إنشاء المخابز وتطور صناعة الخبز بمركز منوف أخذت سلسلة من التطورات حيث تبين ما يلي:

☒ في الفترة من ١٩٠٥ إلى ١٩٨٠: في هذه الفترة كانت بدايات صناعة الخبز البلدي المدعم في مركز منوف؛ حيث تم انشاء أول مخبز بلدي تمويني عام ١٩٠٥م بقرية كفر السنابسة ثم توالى عملية انشاء المخابز البلدية في المركز علي مستوي الريف والحضر حتي بلغ عدد المخابز في تلك الفترة ٢٨ مخبزاً، خلال ٧٥ عاماً، أي ما يعادل أكثر قليلاً من ثمن المخابز البلدية، وذلك بنسبة مقدارها ١٤.٢% من جملة عدد المخابز في عام ٢٠٢٠م، وبذلك نجد أن متوسط انشاء المخابز الجديدة في هذه الفترة الزمنية هو ٠.٣٧ مخبز/ عام، وهذا متوسط قليل جداً إذا ما تم مقارنته بعدد السكان الذي هو في زيادة مستمرة.

☒ في الفترة من ١٩٨١ إلى ١٩٩٥: في هذه الفترة توالى عملية انشاء المخابز البلدية التموينية وأخذت في الانتشار في المركز، حيث تم انشاء ٤٠ مخبزاً جديداً في تلك الفترة (خلال ١٤ عاماً فقط)، أي ما يعادل أكثر قليلاً من خمس المخابز البلدية، وذلك بنسبة مقدارها ٢٠.٤% من جملة عدد المخابز في عام ٢٠٢٠م، وربما تعزي تلك الزيادة الكبيرة في عدد المخابز في تلك الفترة إلي الزيادة المطردة في عدد السكان علي مستوي النواحي بمركز منوف، وبذلك نجد أن متوسط انشاء المخابز الجديدة في هذه الفترة الزمنية هو ٢.٩ مخبز/ عام.

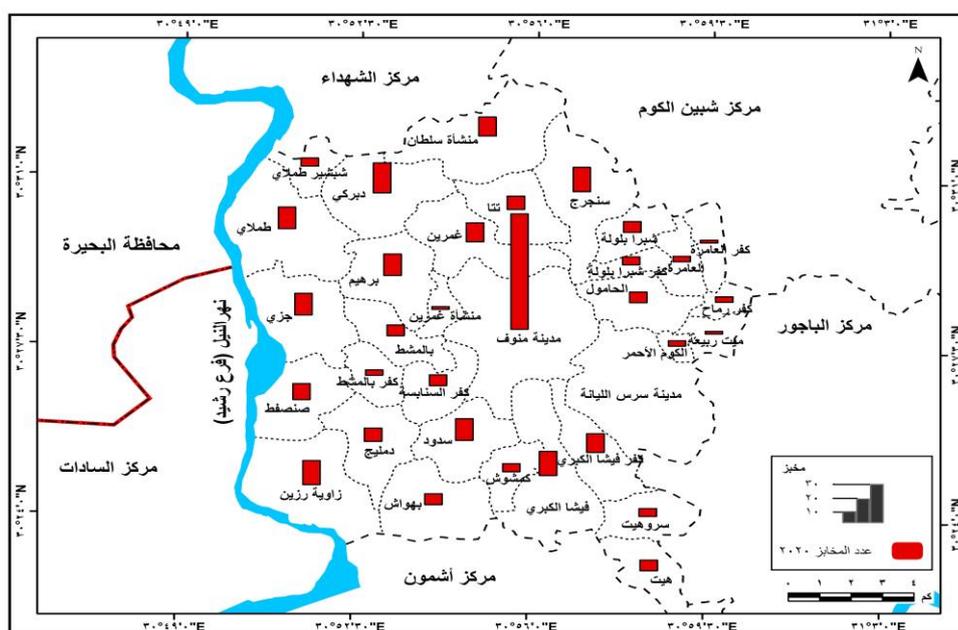
☒ في الفترة من ١٩٩٦ إلى ٢٠٠٥: تعد هذه الفترة هي أزهى فترات انتاج وصناعة الخبز علي الاطلاق في مركز منوف؛ حيث تطور انتاج الخبز في تلك الفترة، فتم انشاء ٩١ مخبزاً جديداً في تلك الفترة (علي مدار ٩ سنوات فقط)، أي ما يعادل أقل قليلاً من نصف المخابز البلدية، وذلك بنسبة مقدارها ٤٦.٢% من جملة عدد المخابز في عام ٢٠٢٠م، وربما تعزي تلك الزيادة الكبيرة في عدد المخابز في تلك الفترة إلي التوجه الذي تتخذه الدولة، حيث العمل علي تحسين جودة الخبز البلدي المدعم كماً وكيفاً، وبذلك نجد أن متوسط انشاء المخابز الجديدة في هذه الفترة الزمنية هو ١٠ مخبز/ عام، وهذا معدل مناسب في تلك الفترة.

☒ في الفترة من ٢٠٠٦ إلى ٢٠٢١: تمثل هذه المرحلة آخر مراحل انشاء المخابز وتطور الخبز البلدي المدعم في مركز منوف، حيث تطور انتاج الخبز في تلك الفترة، فتم انشاء ٣٨ مخبزاً جديداً في تلك الفترة (علي مدار ١٥ عاماً)، أي ما يعادل أقل قليلاً من خمس المخابز البلدية، وذلك بنسبة مقدارها ١٩.٣% من جملة عدد المخابز في عام

### التحليل الجغرافي للمخابز البلدية بمركز منوف

٢٠٢٠م، وبذلك نجد أن متوسط انشاء المخابز الجديدة في هذه الفترة الزمنية هو ٢.٥ مخبز/ عام.

ويتباين عدد المخابز البلدية بنواحي مركز منوف عام ٢٠٢٠ كما يوضح شكل (٤) الذي يتضح منه التباين الجغرافي في عدد المخابز ، حيث استأثرت مدينة منوف بالعدد الأكبر تليها مجموعة من القرى الكبرى ومنها دبركي وزاوية رزين وطملاي وفيشا الكبرى ، بينما تدنت مساهمة المخابز في بعض القرى مثل ميت ربيعة والكوم الأحمر وكفر العامرة وجميعها من القرى صغيرة المساحة والسكان .



شكل (٤) التوزيع الجغرافي للمخابز البلدية بمركز منوف عام ٢٠٢٠

ونستخلص مما سبق أن المخابز البلدية بمركز منوف بدأت في العقد الأول من القرن العشرين بعد إنشاء مخبز في قرية كفر السنايسة عام ١٩٠٥م، الذي تولى تقديم خدمة صناعة الخبز البلدي لجميع سكان القرية وغيرها من القرى، واستمر في تقدم تلك الخدمة لسكان المركز لفترة طويلة، حتى تم إنشاء عدد من المخابز عام ١٩٦٧م، وزاد عدد المخابز البلدية التموينية علي مستوى النواحي ليصل إلي ١٩٦ مخبزًا عام ٢٠٢٠م.

### ثالثاً: تصنيف المخابز البلدية ومراحل إنتاج الخبز بالمركز.

كان انتاج الخبز تعتمد على المخابز البلدية اليدوية التي تعتمد على العمل اليدوي في جميع المراحل المتعلقة بإنتاج رغيف الخبز، وكانت مقصورة على القطاع الخاص ذات القدرة ضعيفة الإنتاج، وأمام الزيادة المطردة في عدد السكان، قامت الدولة بإنشاء المخابز البلدية المحسنة ذات الطاقة الإنتاجية العالية لتغطية حاجات السكان من رغيف الخبز، ثم انتشرت صناعة الخبز الإفرنجي والسياحي لتغير أذواق المستهلكين.

وتعتبر المخابز التي تنتج الخبز البلدي العادي هي أساس إنتاج الخبز وهذه المخابز تتسلم الدقيق بموجب حصة ثابتة يوميا وفقا لكثافته الحى أو القرية التي توجد بها، وبسعر مدعم بلغ حوالى ١٦ جنية للجوال زنه ١٠٠ كيلو جرام وكان وزن الرغيف ١٣٠ جرام، وكانت تباع الخبز البلدي بسعر ٥ قروش للرغيف، وبعد تفعيل منظومة الخبز فى محافظة الغربية عام ٢٠١٥، أصبحت تلك المخابز تتسلم الدقيق غير مدعم بسعر ٢٧٠ جنية للجوال، وأصبح سعر الرغيف ٣٠ قرشا تتحمل ١٠٠، الدولة منها ٢٥ قرش ويدفع المواطن ٥ قروش وأصبح وزن الرغيف الطري والملدن ١١٠ جرام، وتنقسم المخابز البلدية إلى :

#### ١- المخابز نصف الآلية :

تتم فيها عملية العجين والتقطيع والفرد آليا كما تستخدم الدقيق كفرشه للخبز بديلاً للرده، وتنتج الخبز بنفس المواصفات الفنية الموصى بها وتتسلم الدقيق بنفس سعر مثيلتها من المخابز التي تنتج الخبز البلدى المتفق عليه مع وزارة التموين.

#### ٢- المخابز الآلية المطورة :

تتم فيها عملية العجين والتقطيع والفرد آليا، كما تتم فيها عملية التهويه آليا على سير ناقل للخبز، كما تستخدم الدقيق كفرشه للخبز بديلا للرده، وتنتج الخبز بمواصفات فنيه مختلفة، وكانت تتسلم الدقيق بسعر ١٨٠ جنيها للجوال قبل المنظومة (دعم جزئى) وتباع الرغيف بسعر ٢٥ قرش اما بعد المنظومة فان سعر الدقيق أصبح ٢٧٠ جنيهاً للجوال

### التحليل الجغرافي للمخابز البلدية بمركز منوف

وتبيع الخبز بسعر ٣٠ قرشا للبرغيف تتحمل الدولة منها ٢٥ قرش ويدفع المواطن ٥ قروش.

### رابعاً: مصادر الطاقة المشغلة للمخابز البلدية بالمركز.

ظلت صناعة الخبز تعتمد على المازوت كمصدر للوقود، ولكن نظراً لما يسببه المازوت من تلوث للبيئة ومخاطر علي الصحة العامة وعلى عمال المخابز والخبز الذي يتم إنتاجه، تم التحول من استخدام المازوت كوقود إلى السولار عام ٢٠٠٠م ، والغاز الطبيعي عام ٢٠٠٢م بالإضافة إلى استخدام الكهرباء، ويعد ذلك توفيراً في نفقات الوقود بما يعود على أصحاب المخابز من الربح يدفعهم إلى مزيد من العناية في تطوير الخبز، فضلاً عما يؤدي إليه استخدام الغاز الطبيعي من قيام الدولة بتصدير السولار والمازوت ليكون مصدراً للنقد الأجنبي. (ابراهيم، ٢٠١٣م، ص٧٢٦)

### جدول رقم(٥) مصادر الطاقة المستخدمة في مخابر مركز منوف

نوع الوقود المستخدم	الغاز	السولار	الجملة
عدد المخابز	٣٤	١٦٣	١٩٧
النسبة	١٧.٣	٨٢.٧	%١٠٠

المصدر: مديرية التموين والتجارة الداخلية (التموين والمخابز عن شهر يوليو ٢٠٢٠م) والنسب من حساب الطالبة.

من خلال بيانات الجدول السابق يتبين ما يلي:

- ☒ عدد المخابز التي تعمل بالغاز الطبيعي نسبتها ضئيلة لا تتعدى ولا تقترب من الخمس، بنسبة مقدارها ١٧.٣ % من جملة المخابز.
- ☒ مما يذكر أن معظم المخابز التي تعمل بالغاز الطبيعي موجود في المدينة.
- ☒ السواد الأعظم من مخابز المركز يعمل بالسولار، حيث يبلغ عدد المخابز التي تعمل بالسولار في المركز ٨٢.٧ % من الجملة، أي أن أكثر من أربعة أخماس مخابز المركز يعمل بالسولار.
- ☒ بلغ عدد المخابز التي تعمل بالغاز الطبيعي ٣٤ مخبزاً، في حين بلغ عدد المخابز التي تعمل بالسولار ١٦٣ مخبزاً

من ناحية أخرى يلزم لإنتاج رغيف خبز ذو جودة عالية أن تتصف صناعة الخبز بالعديد من الخصائص التي يمكن تقسيمها إلى ثلاث مجموعات رئيسة تتمثل في خصائص الإنتاج ، والمخابز ، والعاملين ، وفيما يلي دراسة لكلا منها على النحو التالي :

### خصائص الإنتاج :

تعمل الدولة جاهدة على توفير رغيف الخبز البلدي المدعوم ، وإنتاجه ، وتوزيعه على المواطنين مستحقي الدعم ، في ظل الارتفاع المفاجئ للأسعار العالمية للأقمح المستوردة ، وعدم كفاية المنتج منها محلياً ، ولكي يتم اعداده بشكل جيد ليكون مقبولاً للاستهلاك الآدمي وتقليل الفقد منه لا بد من التعرف على خصائص إنتاجه وهي كالآتي :

### أسلوب الإنتاج :

بعد تحديث طاقة التشغيل لميكنة إنتاج رغيف الخبز بالمخابز البلدية التقليدية من المازوت أو السولار إلى الغار الطبيعي هدف أساسي للدولة ، لخفض تكاليف الإنتاج وزيادة هامش الربح والمحافظة على البيئة من التلوث وإنتاج رغيف صحي ، ولقد شهدت صناعة الخبز البلدي المدعوم تطوراً كبيراً في السنوات الأخيرة بمنطقة الدراسة ، إذ تحولت المخابز البلدية اليدوية إلى مخابز بلدية نصف آلية ، وآلية معتمدة على الغاز الطبيعي ، في حين مازالت المخابز بقرى المركز تعمل بالسولار .

**والمخابز نصف الآلية** تستخدم فيها الآلة مع الأيدي العاملة ، فهي مكتملة لبعضها البعض ، وفي هذا النوع تتم عملية العجن آلياً ، وعملية التقطيع والفرد يدوياً ، وتستخدم الردة كفرشة للخبز ، كما يتم إدخال الخبز وإخراجه من بيت النار من خلال سيور آلية الحركة .

أما **المخابز الآلية** تقوم على إنتاج رغيف الخبز آلياً دون تدخل مباشر من الأيدي العاملة ، حيث يقتصر عملها على متابعة عمل الآلات ، مع اتمام عملية التقطيع والفرد آلياً ، كما أنها تتم علي الدقيق بدلا من الردة ، وتتم عملية تهوية الخبز بعد التسوية آلياً .  
وقد تبين ارتفاع أعداد المخابز نصف آلية بمركز منوف حيث بلغت ١٩٥ مخابزاً ، أما المخابز الآلية فقد جاءت أعدادها قليلة جداً، حيث لا يوجد منها سوى مخبزين فقط كلاهما في مدينة موف .

ويمتاز الخبر البلدي المدعوم الناتج من المخابز الآلية بالنظافة التامة ، حيث ينعلم فيه استخدام الأيدي في معظم المراحل ، كما تتم عملية تقطيع الخبز وفرده علي طبقة من

### التحليل الجغرافي للمخابز البلدية بمركز منوف

الدقيق وليس من الردة كما الحال في المخابز نصف الآلية، الأمر الذي يضيف عليه مظهرًا جذابًا لدي المستهلك ، فالمخابز الآلية تكون أفضل، حيث عدد العمال أقل ، ومجهود أقل للعمال و راتب شهري أقل وأسرع في انجاز العمل ، ومن ثم توفر في الوقت والجهد والطاقة ، حيث تستغرق ٣ شيكارة زنه ( ٥٠ كجم ) من الوقت ٢٠-٢٥ دقيقة في المخبر الآلي ، أما المخبر النصف الآلي فيستغرق ساعة ونصف ، فتحويل المخبز من نصف آلي إلى آلي كامل يساعد على مضاعفة الطاقة الإنتاجية من الخبز وتحسينها.

### خامسا: الحصص التموينية من الدقيق بالمركز.

تعد الحصص التموينية من المؤشرات المهمة والعناصر البحثية التي تبين الكثير من النقاط الأخرى حيث يترتب علي الحصص التموينية من الدقيق أمور كثيرة منها عدد العمال وكثافة العملاء ونسبة الربح لصاحب المخبز وغيرها من الأمور الأخرى التي تعطي صورة واضحة عن واقع انتاج الخبز بالمركز.

ويمثل الدقيق المادة الخام الأساسية لإنتاج الخبز البلدي المدعوم، فيتم تخصيص حصة من الدقيق لكل مخبر وفقا لإمكانات المخبر، خاصة مساحته وتجهيزاته فضلا عن تقدير عدد سكان المنطقة أو طبيعة استهلاك كل منطقة للخبز .

وتتباين الحصص التموينية للمخابز من الدقيق التي يمكن اعتبارها أحد مؤشرات التعرف على حجم هذه المخابز ، كما يوضح جدول (٦) .

جدول رقم(٦) الحصص التموينية من الدقيق بمركز منوف عام ٢٠٢٠

النواحي	عدد المخايز	نسبة عدد المخايز %	حصة الأجوالة	نسبة الأجوالة %
الحامول	٤	٢	٢٥	٢
العامرة	٢	١	١٠	١
الكوم الأحمر	٢	١	١١	١
بالمشط	٤	٢	٢٦	٢
برهيم	٨	٤	٤٨	٤
بهواش	٤	٢	٢٣	٢
تتا	٥	٢.٥	٣٧	٣
جزي	٨	٤	٥٤	٤
دبركي	١١	٥.٦	٦٥	٥
دمليج	٥	٢.٥	٣٠	٢
زاوية رزين	٩	٤.٦	٥٨	٤
سدود	٨	٤	٥٠	٤
سروهيت	٣	١.٥	١٨.٥	١
سنجرج	٩	٤.٦	٥٦.٥	٤
شبرا بلوله	٤	٢	٢٣	٢
شيشير	٣	١.٥	١٧	١
صنصفت	٦	٣	٣٩	٣
طملاي	٨	٤	٥٠.٥	٤
غمرين	٧	٣.٦	٤٤	٣
فيشا الكبرى	٩	٤.٦	٥٩	٤
كفر السنابسة	٤	٢	٢٥	٢
كفر العامرة	١	٠.٥	٥	-
كفر بالمشط	٢	١	١٣	١
كفر رماح	٢	١	١١.٥	١
كفر شبرا بلوله	٣	١.٥	٢٠	١
كفر فيشا الكبرى	٧	٣.٦	٤٦.٥	٣
كمشوش	٣	١.٥	١٧.٥	١
منشأة سلطان	٧	٣.٦	٤٥.٥	٣
منشأة غمرين	١	٠.٥	٥.٥	-
ميت ربيعه	١	٠.٥	٦	-
هيت	٤	٢	٢٣	٢
مدينة منوف	٤٣	٢١.٨	٣٧٩.٥	٢٨
الجملة	١٩٧	١٠٠%	١٣٤٢.٥	١٠٠%

المصدر: مديرية التموين والتجارة الداخلية (التموين والمخايز عن شهر يوليو ٢٠٢٠م) والنسب من حساب الطالبة.

ومن خلال بيانات الجدول السابق يمكن تقسيم النواحي إلى عدد من الفئات علي أساس الحصة اليومية من الدقيق لكل ناحية كما يلي:

## التحليل الجغرافي للمخايز البلدية بمركز منوف

### الفئة الأولى: نواحي تبلغ حصتها اليومية أقل من ٢٠ جوال دقيق:

تتمثل تلك الفئة في عدد من النواحي قدرها (١٠) هي قرية العامرة، قرية الكوم الأحمر، قرية سروهيت، قرية شبشير، قرية كفر العامرة، قرية كفرالمشط، قرية كفر رماح، قرية كمشوش، قرية منشأة غمرين، قرية ميت ربيعة، حيث تستحوذ هذه النواحي مجتمعة علي كمية مقدارها ١١٥ جوال دقيق، بنسبة مقدارها ٨.٦ % من جملة الأجولة المنصرفة للمركز ككل ، وبذلك تأتي تلك القرى في المرتبة الأقل حصة من الدقيق بالمركز.

### الفئة الثانية: نواحي تتراوح حصتها اليومية بين ٢٠ إلى ٣٠ جوال دقيق:

تتمثل تلك الفئة في عدد من النواحي قدرها (٧) هي قرية الحامل، قرية بالمشط، قرية بهواش، قرية شبرا بلولة، قرية كفر السنابسة، قرية كفر شبرا بلولة، قرية هيت، حيث تستحوذ هذه النواحي مجتمعة علي كمية مقدارها ١٦٥ جوال دقيق، بنسبة مقدارها ١٢.٣ % من جملة الأجولة المنصرفة للمركز ككل.

### الفئة الثالثة: نواحي تتراوح حصتها اليومية بين ٣٠ إلى ٥٠ جوال دقيق:

تتمثل تلك الفئة في عدد من النواحي قدرها (٧) أيضا هي قرية تتا، قرية دملج، قرية صنصفت، قرية برهيم، قرية غمرين، قرية كفر فيشا الكبرى، قرية منشأة سلطان، حيث تستحوذ هذه النواحي مجتمعة علي كمية مقدارها ٢٩٠ جوال دقيق، وبالتالي تستأثر تلك الفئة علي أكثر من خمس حصة المركز من الدقيق، وذلك بنسبة مقدارها ٢١.٦ % من جملة الأجولة المنصرفة للمركز ككل.

### الفئة الرابعة: نواحي تتراوح حصتها اليومية بين ٥٠ إلى ٧٠ جوال دقيق:

تتمثل تلك الفئة في عدد من النواحي قدرها (٧) أيضا هي قرية جزي، قرية دبركي، قرية زاوية رزين، قرية سدود، قرية سنجرج، قرية طملاي، قرية فيشا الكبرى، حيث تستحوذ هذه النواحي مجتمعة علي كمية مقدارها ٣٩٣ جوال دقيق، وبالتالي تستأثر تلك الفئة علي ما يقرب من ثلث حصة المركز من الدقيق، وذلك بنسبة مقدارها ٢٩.٣ % من جملة الأجولة المنصرفة للمركز ككل، وبالتالي تعتبر هذه الفئة هي الأولى في المركز من حيث نصيبها من الدقيق.

### الفئة الخامسة: نواحي تبلغ حصتها اليومية ٧٠ جوال دقيق فأكثر:

تضم تلك الفئة مدينة منوف وحدها، حيث تستحوذ المدينة علي ٣٧٩.٥ جوالا وحدها، وبالتالي تستأثر تلك الفئة علي أكثر من ربع حصة المركز من الدقيق، وذلك بنسبة مقدارها ٢٨.٢ % من جملة الأجولة المنصرفة للمركز ككل، وبالتالي تعتبر هذه الفئة هي الثانية في المركز من حيث نصيبها من الدقيق. كما تتباين نواحي المركز وفق عدد المخايز بها

### ملخص البحث.

استهدف البحث دراسة التحليل الجغرافي للمخابز البلدية بمركز منوف ، حيث بدأت المخابز البلدية بمركز منوف في العقد الأول من القرن العشرين بعد إنشاء مخبز في قرية كفر السنايسة عام ١٩٠٥م، الذي تولى تقديم خدمة صناعة الخبز البلدي لجميع سُكان القرية وغيرها من القري، واستمر في تقدم تلك الخدمة لسُكان المركز لفترة طويلة، حتى تم إنشاء عدد من المخابز عام ١٩٦٧م، وزاد عدد المخابز البلدية التموينية علي مستوى النواحي ليصل إلى ١٩٧مخبزًا عام ٢٠٢٠م، وقد تباين عدد المخابز البلدية على مستوى مراكز المحافظة وعلى مستوى نواحي المركز، كما تباين إنتاجها من الخبز وحصتها اليومية من الدقيق، كما تباينت تلك المتغيرات على مستوى نواحي مركز منوف .

وأبرز البحث تباين أنواع المخابز وتباين الطاقة الإنتاجية لها وأسلوب الإنتاج ومراحله مما ينعكس على جودة الرغيف المنتج وتكلفته وبعض المتغيرات الأخرى .

وبلغ عدد المخابز التي تعمل بالغاز الطبيعي بالمركز ٣٤ مخبزاً تتركز جميعها بالحضر، في حين بلغ عدد المخابز التي تعمل بالسولار ١٦٣ مخبزاً بنسبة ٨٢.٧ % من جملة عدد المخابز، أي أن أكثر من أربعة أخماس مخابز المركز يعمل بالسولار.

وجاءت منطقة الدراسة في الفئة الثالثة التي تضم عدداً كبيراً من المخابز(١٨٠ - ٢٥٠) مخبزاً، كما جاءت أيضاً في الفئة الأولى من حيث إنتاج واستهلاك كمية الدقيق خلال العام .

وقد تبين ارتفاع أعداد المخابز نصف آلية بمركز منوف حيث بلغت ١٩٥ مخبرا ، أما المخابز الآلية فلا يوجد منها سوى مخبزين فقط في مدينة موف .

## التحليل الجغرافي للمخابز البلدية بمركز منوف

### مصادر ومراجع البحث

- الجهاز المركزي للتعبئة والاحصاء، التعداد العام لسكان محافظة المنوفية، ١٩٩٦ و٢٠٠٦ و٢٠١٧ .
- الجهاز المركزي للتعبئة والاحصاء، الخبز البلدي في مصر ، دراسة غير منشورة ، ٢٠٢٠ .
- خالد ابراهيم بدره، صناعة الخبز البلدي في محافظة اسيوط دراسة في جغرافية الصناعة، مجلة كلية الآداب جامعة الاسكندرية، ٢٠١٠ .
- دعاء سمير محمد احمد ، دراسة اقتصادية لمنظومة الخبز الجديدة علي الدعم الغذائي في مصر"، المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي، المجلد الخامس والعشرون، العدد الثالث، سبتمبر ٢٠١٥ .
- سوسن فتحي محمد، صناعة الخبز في محافظة الدقهلية، دراسة في جغرافية الصناعة، كلية البنات جامعة عين شمس، ٢٠١٤ .
- شيماء عبد الله صادق فايد، المطاحن والمخابز في محافظة كفر الشيخ باستخدام نظم المعلومات الجغرافية، ماجستير، قسم الجغرافيا، كلية الاداب، جامعة طنطا، ٢٠٠٧ .
- فاطمة محمد حسين حجاج، " الكفاءة الاقتصادية للمخابز البلدية في محافظة الدقهلية"، رسالة ماجستير، قسم الاقتصاد الزراعي، كلية الزراعة، جامعة المنصورة، ٢٠٠٣ .
- محافظة المنوفية ، مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار، بيان حصر المخابز البلدية بمركز منوف عام ٢٠٢٠ .
- محروس ابراهيم محمد المعداوي، انتاج الخبز في محافظة كفر الشيخ، المجلة الجغرافية العربية، الجمعية الجغرافية المصرية، العدد الثامن والاربعون، ٢٠٠٦ .
- محمد الفتحي بكير ،الجغرافيا الاقتصادية ،أسس وتطبيقات، دار المعرفة الجامعية ،الإسكندرية ٢٠١٣ .
- محمد خميس الزوكة، الجغرافيا الاقتصادية، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية ، ١٩٨٦ .
- محمد محمود إبراهيم الديب، الجغرافيا الاقتصادية ،منظور معاصر ،مكتبة الأنجلو المصرية ،القاهرة ٢٠٠٦ .
- موسي فتحي عتلم، الجغرافيا الاقتصادية ، مطابع جامعة المنوفية ، ٢٠١٠م .
- وفيق محمد جمال الدين ابراهيم، التغيرات التي طرأت علي انتاج الخبز واستهلاكه في مدينة بنها، المؤتمر الجغرافي الأولي، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، المملكة العربية السعودية، ٢٠١٣ .