

بعض المؤشرات الاقتصادية في صناعة الخبز البلدي بمدينة أسيوط

اسماء قطب محمود ، أحمد عبد الحفيظ محمد ، على عبد الجليل عيسى و صلاح على صالح

قسم الاقتصاد الزراعي - كلية الزراعة - جامعة أسيوط

مقدمة :

سادع وجود نهر النيل بمصر على استقرار الانسان المصرى على ضفافه و اشتهر المصريون بالزراعة وخاصة زراعة القمح ، حيث كان يتم مضغ حبوب القمح كمصدر للتغذية للحصول على الطاقة منه. ثم توصلوا الى طحن هذه الحبوب وصناعة عجينة توضع على النار فتكون على شكل خبز صالح للاستخدام بصورة افضل من مضغ حبوب القمح بحالتها الاولية. وقد اطلق المستهلك المصرى لفظ العيش على الخبز ليوحى بمدى اهميته بالنسبة له حيث انه يعد المكون الرئيسي على مائدة المستهلك والوحيد احيانا المستخدم للتغذية حيث ان سعره المنخفض يجعله فى مقدرة جميع طبقات المجتمع ولا سيما الطبقة محدودة الدخل ، ويحتوى الخبز على الكثير من العناصر الغذائية الضرورية ، حيث يحتوى على بعض المواد البروتينية والكريبوهيدراتية والفيتامينات، وهو بذلك يعتبر مصدرا هاما للسعرات الحرارية والعناصر الغذائية الرئيسية. الواقع أن معرفة المصريين القدماء للخبز قد بدأت منذ ستة الاف سنة قبل الميلاد ، حيث عرفوا حوالي ١٠٠ نوع منه وجعلوه من مقدساتهم فقدموه كقرابين لللإلهة حيث ضمت تلك القرابين حوالي ثلاثة وعشرين نوعا من الخبز فى عهد الملك رمسيس الثالث^(١).

ويعتبر الخبز البلدى احد اهم انواع الخبز التى يستهلكها المجتمع المصرى عموما وطبقات منخفضة الدخل منه على وجه الخصوص.

Received on: 28/12 / 2014

Accepted for publication on: 1/2/2015

Referees: Prof. Yahia. A. Hussein

Prof. Makady A. Soliman

^(١) <http://ar.wikipedia.org/wiki>

ويبدأ نشاط صناعة الخبز البلدي باستلام الحصة التموينية من الدقيق من المطحن المخصص وذلك في اليوم السابق لعملية الخبز ، حيث ينقل الدقيق على عربات كارو او ربع نقل في اجولة سعة ٥٠ كيلو ، لتخزن الكمية المستلمة من الدقيق على قواعد خشبية ارتفاعها ١٠ سم عن الارض ليتم السحب منها في اليوم التالي بمعدل شيكارتين زنة ٥٠ كيلو ، وهو المعدل المتعارف عليه للعجنجة الواحدة . لتبأ بعد ذلك مراحل صناعة الخبز والتي تبدأ بمرحلة العجن والتي يتم خلالها خلط كافة العناصر المكونة للعجينة في حلة العجين وتشمل هذه المكونات الماء والملح والخميرة البيرة حيث يتم أذابة هذه المكونات جيداً ليضاف بعدها الدقيق مع استمرار الخلط الجيد واضافة الخميرة البلدي المعدة من عجين اليوم السابق والاستمرار في عملية الخلط مع اضافة المزيد من المياه اللازمة لعملية "سقى" العجينة . وتنتم عملية الخلط آلياً بمساعدة بدوية بين العجين والأخر ، بما يضمن التسوية الجيدة للعجين وتستغرق عملية الخلط حوالي نصف ساعة . ينقل العجين بعدها إلى صندوق بمواصفات خاصة توطة لمرحلة التقطيع ليستقر في هذا الصندوق حوالي نصف ساعة "للراحة" ، يبدأ بعدها تقطيع العجين وتجزئته إلى قطع متساوية الوزن والحجم على طاولات معدة لذلك ، وتستغرق عملية التقطيع حوالي نصف ساعة ، ويترك العجين على الطاولات حوالي نصف ساعة حتى يكتمل اختماره ، ثم يقوم "الخداع" بخدع قطع العجين ، ويقوم الطاولجي بنقل الطاولات إلى سير التسوية ، حيث يقوم الفران بنقل العجين المخدوع على السير للوصول إلى خبز كامل التسوية . وتستغرق عملية التسوية لاجمالى الكمية المخبوزة حوالي نصف ساعة ^(١) .

المشكلة البحثية:

يعد رغيف الخبز البلدي من أهم السلع الغذائية التي تدعمها الدولة ، حيث تتحمل الدولة نسبة كبيرة من تكلفة انتاجه بهدف توفيره إلى محدودي الدخل بسعر متدني ، وقد أدى ارتفاع تكلفة انتاج الخبز إلى اعتماد المستهلكين على الخبز المدعم للاستفادة من الدعم وتقاضي تكاليفه العالية . وقد أدى ذلك إلى زيادة الطلب عليه مما صعب القدرة على توفيره بالكم والجودة المناسبة . الواقع ان مشكلة توفير الخبز البلدي المدعم ذات اطراف ثلاث . يمثل شكوى أصحاب المخابز من الخسائر التي يدعون تحملها في انتاجه طرفاها الاول ، وتمثل متطلبات المستهلكين بالحصول على احتياجاتهم من الخبز الجيد دون تحمل اعباء نقل كاهلهم الطرف الثاني للمشكلة ، اما الطرف الثالث في منظومة توفير الخبز المدعم فتمثله الاعباء المتزايدة التي تتحملها الدولة في مواجهة الطلب المتزايد عليه ، وفي واقع الامر فإن جزءاً كبيراً منه لا يوجه إلى حيث يتبعى ان يكون .

هدف الدراسة:

تهدف الدراسة إلى التعرف على بعض المؤشرات ذات الصلة باحد اهم اطراف مشكلة توفير الخبز البلدي المدعم ، وال المتعلقة باقتصاديات انتاج صناعة الخبز البلدي بمدينة اسيوط من خلال ابراز الجوانب التالية:

- ١- تحديد البنية الاساسية لصناعة الخبز بما تتضمنه من اعداد المخابز وكميات الحصص التموينية من الدقيق.

^(١) راجع في ذلك :

- السيد عبدالله محمد خليفة - انتاج وتوزيع الخبز بمحافظة الاسكندرية - رسالة ماجستير - كلية الزراعة - جامعة الاسكندرية - ١٩٩٠
- احمد رجب خميس الحجرى - دراسة اقتصادية للفاقد في انتاج واستهلاك الخبز في محافظة كفر الشيخ - رسالة دكتوراه - كلية الزراعة - جامعة طنطا - ١٩٩٩
- كمال قطب عثمان - دراسة اقتصادية للخبز في اقليم شمال الصعيد - رسالة دكتوراه - كلية الزراعة - جامعة المنيا ٢٠٠٠
- هنادي مصطفى عبد الراضى - اقتصاديات انتاج واستهلاك الخبز في جمهورية مصر العربية - رسالة دكتوراه - كلية الزراعة - جامعة الاسكندرية - ٢٠٠٥

- ٢- تقدير تكلفة انتاج الخبز وتحديد المكانة النسبية لبندو التكفلة .
- ٣- تقدير ايرادات مبيعات الخبز البلدي وصافي دخل الصناعة .
اسلوب الدراسة :-

اعتمدت الدراسة على كل من اسلوب التحليل الوصفى والكمى عند معالجة مختلف الظواهر المتعلقة بموضوعها بصورة مباشرة او غير مباشرة. حيث تم تقدير العديد من النماذج الاتجاهية اعتمادا على اسلوب تحليل الانحدار للوقوف على مدى تطور الظواهر موضوع الدراسة ومعدلات تغيرها ، بالإضافة الى تقدير نسب ومتosطات الظواهر موضوع الدراسة ، بما يكفل تحديد المكانة النسبية لمكونات تلك الظواهر.

مصادر البيانات :-

تعتمد هذه الدراسة على العديد من البيانات الصادرة عن قطاع التموين بمحافظة أسيوط، بالإضافة الى دراسة ميدانية لقطاع المخابز البلدية بمدينة أسيوط ، حيث تم اختيار عينة عشوائية مكونة من ٢٧ مخبز تمثل حوالي ٢٩٪ من اجمالي عدد المخابز التابعة للمدينة ، وهى موزعة بين حى غرب و حى شرق تم جمع بياناتها خلال شهر ابريل ومايو عام ٢٠١٣ . وتبلغ اجمالي حصة مخابز العينة ٥٠٦ جوال زنة ١٠٠ كجم يومياً من اجمالي حصص الدقيق التموينية الموزعة على مخابز هذه الاحياء والبالغ مقدارها ١٣٤٧,٥ جوال زنة ١٠٠ كجم في اليوم .

نتائج الدراسة:

أولاً : تطور اعداد المخابز البلدية بمحافظة اسيوط وتصنيفها:

١- تطور اعداد المخابز البلدية:

يوضح الجدول رقم (١) تطور اعداد المخابز البلدية بمحافظة اسيوط حيث يتبيّن زيادة عدد المخابز من ٧١٣ مخبزاً عام ٢٠٠٠ الى حوالي ١٠٧٧ مخبزاً عام ٢٠١٣ ، وبتقدير معايرة الاتجاه الزمني العام لتتطور اعداد المخابز بالمحافظة خلال الفترة (٢٠١٣-٢٠٠٠) جدول رقم (٢) ، يتبيّن زيادة عددها بمقادير سنوى قدر بحوالى ٢٢,٩٣ مخبزاً تعادل حوالي ٢,٢٨٪ من المتوسط السنوى لاعداد المخابز البلدية بالمحافظة خلال فترة الدراسة والبالغ حوالي ١٠٠٧,٨٦ مخبزاً . اما على مستوى مراكز المخابز فقد شهد مركز الفتح زيادة عدد المخابز من ٢٧ مخبزاً عام ٢٠٠٠ الى ٥٧ مخبزاً عام ٢٠١٣ ، حيث يشير تقدير معايرة الاتجاه الزمني العام الى زيادة عددها سنويّاً بحوالى ١,٩٨ مخبزاً ، اي ما يعادل حوالي ٣,٩٦٪ من المتوسط عددها السنوى والبالغ حوالي ٥٠,٠٠ مخبزاً خلال فترة الدراسة . وفي مركز ساحل سليم زاد عدد المخابز من ١٧ مخبزاً عام ٢٠٠٠ الى ٣٥ مخبزاً عام ٢٠١٣ ، حيث يشير تقدير معايرة الاتجاه الزمني العام الى زيادة عددها سنويّاً بحوالى ١,٢٨ مخبزاً ، اي ما يعادل حوالي ٤,٢٩٪ من المتوسط عددها السنوى والبالغ حوالي ٢٩,٨٦ مخبزاً خلال فترة الدراسة . وفي مركز صدفاً زاد عدد المخابز من ٢١ مخبزاً عام ٢٠٠٠ الى ٤٢ مخبزاً عام ٢٠١٣ ، حيث يشير تقدير معايرة الاتجاه الزمني العام الى زيادة عددها سنويّاً بحوالى ١,٤٢ مخبزاً ، اي ما يعادل حوالي ٣,٨٨٪ من المتوسط عددها السنوى والبالغ حوالي ٣٦,٥٧ مخبزاً خلال فترة الدراسة . وفي مركز انبوب زاد عدد المخابز من ٥٠ مخبزاً عام ٢٠٠٠ الى ٨٥ مخبزاً عام ٢٠١٣ ، وتشير معايرة الاتجاه الزمني العام الى ان اعدادها قد زادت بمقادير سنوى حوالي ١,٨٩ مخبزاً ، اي ما يعادل حوالي ٢,٣٧٪ من المتوسط السنوى لاعداد المخابز البلدية لهذا المركز والبالغ خلال فترة الدراسة حوالي ٧٩,٦٤ مخبزاً . وفي مركز ابونتيج زاد عدد المخابز من ٤٧ مخبزاً من ٢١ مخبزاً عام ٢٠١٣ ، وتشير معايرة الاتجاه الزمني العام الى ان اعدادها قد زادت بمقادير سنوى حوالي ١,٣١ مخبزاً ، اي ما يعادل حوالي ١,٩٥٪ من المتوسط السنوى لاعداد المخابز البلدية لهذا المركز والبالغ خلال فترة الدراسة حوالي ٦٧,٢٩ مخبزاً . وفي مركز الغنائم زاد عدد المخابز من ٢٦ مخبزاً عام ٢٠٠٠ الى ٣٨ مخبزاً عام ٢٠١٣ ، وتشير معايرة الاتجاه الزمني العام الى ان اعدادها قد زادت بمقادير سنوى حوالي ٠,٨٧ مخبزاً ، اي ما يعادل حوالي ٢,٤٦٪ من المتوسط السنوى لاعداد المخابز البلدية لهذا المركز والبالغ خلال فترة الدراسة حوالي ٣٥,٤٣ مخبزاً . وفي مركز منفلوط زاد عدد المخابز من ٨٣ مخبزاً عام ١٤٤ الى ٢٠٠٠ مخبزاً عام ٢٠١٣ ، حيث يشير تقدير معايرة الاتجاه الزمني العام الى زيادة عددها سنويّاً بحوالى ٣,٨٥ مخبزاً ، اي ما يعادل حوالي ٢,٩٠٪ من المتوسط عددها السنوى والبالغ حوالي ١٣٢,٧٩ مخبزاً خلال فترة الدراسة .

جدول رقم (١) تطور اعداد المخابز بمحافظة اسيوط خلال الفترة (٢٠١٣-٢٠٠٠)

السنة	الفتح	ساحل سليم	صدفا	ابنوب	ابوتيج	القائم	منفلوط	القوصية	دبروط البدارى	اسيوط الاجمالى
٢٠٠٠	٢٧	١٧	٢١	٥٠	٤٧	٢٦	٨٣	٩٢	١٢٣	٧١٣
٢٠٠١	٣٣	١٩	٢٤	٦٣	٥٥	٢٦	٩٥	١٠١	١٣٣	٧٩٠
٢٠٠٢	٣٦	٢١	٢٨	٦٧	٥٩	٢٦	٩٨	١٠٦	١٣٨	٨٣٠
٢٠٠٣	٥١	٣١	٣٦	٣٦	٣٦	٣٨	١٤٣	١٢٥	١٥٧	١٠٥١
٢٠٠٤	٥٣	٣١	٣٩	٨٥	٣٩	٧١	١٤٤	١٢٧	١٥٧	١٠٦٧
٢٠٠٥	٥٤	٣١	٣٩	٨٥	٣٩	٧١	١٤٤	١٢٧	١٥٧	١٠٦٧
٢٠٠٦	٥٤	٣١	٣٩	٨٥	٣٩	٧١	١٤٤	١٢٧	١٥٠	١٠٦٥
٢٠٠٧	٥٤	٣١	٣٩	٨٥	٣٩	٧١	١٤٤	١٢٧	١٥٠	١٠٦٥
٢٠٠٨	٥٣	٣١	٣٩	٨٥	٣٩	٧١	١٤٤	١٢٧	١٥٠	١٠٦٥
٢٠٠٩	٥٧	٣٥	٤٠	٨٥	٣٨	٧١	١٤٤	١٢٩	١٥٧	١٠٧٩
٢٠١٠	٥٧	٣٥	٤٢	٨٥	٣٨	٧١	١٤٤	١٢٩	١٥٨	١٠٨١
٢٠١١	٥٧	٣٥	٤٢	٨٥	٣٨	٧١	١٤٤	١٢٩	١٥٨	١٠٨١
٢٠١٢	٥٧	٣٥	٤٢	٨٥	٣٨	٧١	١٤٤	١٢٩	١٥٨	١٠٧٩
٢٠١٣	٥٧	٣٥	٤٢	٨٥	٣٨	٧١	١٤٤	١٢٩	١٥٨	١٠٧٧
الاجمالي	٧٠٠	٤١٨	٤١٢	١١١٥	٩٤٢	٤٩٦	١٨٥٩	١٧٠٤	١٤٢٨	٢٨١٧
المتوسط	٥٠,٠٠	٢٩,٨٦	٢٩,٨٦	٢٦,٥٧	٦٧,٢٩	٧٩,٦٤	٣٥,٤٣	١٢٢,٧٩	١٢١,٧١	١٥١,٣٦
١٠٢,٠٠	٢٠,١٢١	١٠٢,٠٠	٢٠,١٢١	٢٠,١٢١	٢٠,١٢١	٢٠,١٢١	٢٠,١٢١	٢٠,١٢١	٢٠,١٢١	١٤١١٠

المصدر : مديرية التموين بسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار ، محافظة اسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار

جدول رقم (٢) معدلات الاتجاه الزمني العام لاعداد المخابز البلدية بمراكيز محافظة اسيوط خلال الفترة (٢٠١٣-٢٠٠٠)

م		المعادلة	R ²	F المحسوبة	مقدار الزيادة	معدل الزيادة
١	اجمالي المحافظة	ص = ٢٢,٩٣ + ٨٣٥,٨٧ س	٠,٥٧	١٥,٨٤	٢٢,٩٣	٢,٢٨
٢	مركز الفتح	ص = ١,٩٨ + ٣٥,١٣ س	٠,٦٧	٢٤,٨٤	١,٩٨	٣,٩٦
٣	مركز ساحل سليم	ص = ١,٢٨ + ٢٠,٢٣ س	٠,٧٥	٣٥,٤٣	١,٢٨	٤,٢٩
٤	مركز صدفا	ص = ١,٤٢ + ٢٥,٩٦ س	٠,٧٢	٣٠,٧٨	١,٤٢	٣,٨٨
٥	مركز ابنوب	ص = ١,٨٩ + ٦٥,٤٨ س	٠,٤٩٧	١١,٨٦	١,٨٩	٢,٣٧
٦	مركز ابوتيج	ص = ١,٣١ + ٥٧,٤٦ س	٠,٤٩٩	١١,٩٣	١,٣١	١,٩٥
٧	مركز الغنائم	ص = ٠,٨٧ + ٢٨,٩٠ س	٠,٥١	١٢,٣٨	٠,٨٧	٢,٤٦
٨	مركز منفلوط	ص = ٣,٨٥ + ١٠٣,٨٩ س	٠,٥٢	١٣,٠٧	٣,٨٥	٢,٩٠
٩	مركز القوصية	ص = ٢,٢٧ + ١٠٤,٦٧ س	٠,٥٩	١٧,٦٢	٢,٢٧	١,٨٧
١٠	مركز دبروط	ص = ٢,٠٠ + ١٣٦,٣٤ س	٠,٥٥	١٤,٥٧	٢,٠٠٢	١,٣٢
١١	مركز البدارى	ص = ٣,١٢ + ٧٨,٦٣ س	٠,٥٢	١٢,٨٧	٣,١٢	٣,٠٦
١٢	مركز اسيوط	ص = ٢,٩٤ + ١٧٩,١٨ س	٠,٥٣	١٣,٧٥	٢,٩٤	١,٤٦

المصدر: جمعت وحسبت من جدول رقم (١)

وفي مركز القوصية زاد عدد المخابز من ٩٢ مخبزاً عام ٢٠٠٠ إلى ١٢٩ مخبزاً عام ٢٠١٣ ، وتشير معادلة الاتجاه الزمني العام إلى أن أعدادها قد زادت بمقدار سنوي حوالي ٢,٢٪ مخبزاً ، أي ما يعادل حوالي ١,٨٪ من المتوسط السنوي لأعداد المخابز البلدية لهذا المركز والبالغ خلال فترة الدراسة حوالي ١٢١,٧١ مخبزاً . وفي مركز ديروط زاد عدد المخابز من ١٢٣ مخبزاً عام ٢٠٠٠ إلى ١٥٨ مخبزاً عام ٢٠١٣ ، حيث يشير تقدير معادلة الاتجاه الزمني العام إلى زيادة عددها سنوياً بحوالي ٢,٠٪ مخبزاً ، أي ما يعادل حوالي ١,٣٪ من المتوسط عددها السنوي والبالغ حوالي ١٥١,٣٦ مخبزاً خلال فترة الدراسة . وفي مركز البدارى زاد عدد المخابز من ٦٥ مخبزاً عام ٢٠٠٠ إلى ١١١ مخبزاً عام ٢٠١٣ ، وتشير معادلة الاتجاه الزمني العام إلى أن أعدادها قد زادت بمقدار سنوي حوالي ٣,١٪ مخبزاً ، أي ما يعادل حوالي ٣,٠٪ من المتوسط السنوي لأعداد المخابز البلدية لهذا المركز والبالغ خلال فترة الدراسة حوالي ١٠٢,٠٠ مخبزاً . وفي مركز أسيوط زاد عدد المخابز من ١٦٢ مخبزاً عام ٢٠٠٠ إلى ٢٠٧ مخبزاً عام ٢٠١٣ ، وبتقدير معادلة الاتجاه الزمني العام لتطور أعدادها بالمركز المشار إليه خلال فترة الدراسة تبين زيادتها سنوياً بمقدار حوالي ٢,٩٪ مخبزاً ، أي ما يعادل حوالي ٤,٦٪ من المتوسط السنوي لأعداد المخابز بهذا المركز والبالغ عددها حوالي ٢٠١,٢١ مخبزاً . ويمكن القول طبقاً لما سبق أن مركز ساحل سليم قد شهد أعلى معدل في زيادة أعداد المخابز البلدية خلال فترة الدراسة حيث بلغ هذا المعدل حوالي ٤,٢٪ من المتوسط السنوي لعددها والبالغ حوالي ٢٩,٨٦ مخبزاً ، بليه في ذلك كل من مراكز الفتح وصدفاً والبدارى والتى بلغ معدل زيادة المخابز البلدية بها حوالي ٣,٦٪ ، ٣,٠٪ ، ٣,٨٪ على الترتيب . أما بقية مراكز المحافظة فقد شهدت معدلات أقل في زيادة أعداد المخابز البلدية بها وصلت أدناها في مركز ديروط حيث قدر هذا المعدل بحوالي ١,٣٪ فقط.

وبمقارنة معدلات الزيادة المشار إليها في أعداد المخابز البلدية بتلك المتعلقة بعدد السكان ومعدلات زيادتها جدول رقم (٣) وجدول رقم (٤) يمكن القول أن معدلات زيادة المخابز بمحافظة أسيوط لا تتمشى مع معدلات زيادة السكان ، سواء على مستوى المحافظة أو على مستوى مختلف مراكزها . حيث تتقدّم الأولى على الأخيرة في بعضها ، وتعجز عن ملاحقتها في بعضها الآخر ، الأمر الذي قد يعكس عشوائية إنشاء المخابز بين مختلف مناطق المحافظة خلال فترة الدراسة (٢٠٠٠ - ٢٠١٣) .

٢- تصنيف المخابز البلدية:

أ- التصنيف طبقاً لطبيعة الملكية:

تم تقسيم المخابز البلدية طبقاً لما هو مبين بالجدول رقم (٥) وذلك خلال الفترة (٢٠٠٥ - ٢٠١٣) إلى نوعين رئيسيين من المخابز يمثل الأول مخابز القطاع الخاص ، ويمثل الثاني مخابز القطاع العام . وفي الوقت الذي خلت فيه تماماً مراكز ساحل سليم ، صدفاً ، اب庸 ، أبو تيج ، الغنائم ، البدارى من مخابز القطاع العام خلال الفترة (٢٠١٣ - ٢٠٠٥) ، فقد اشتغلت بقية مراكز المحافظة باستثناء مركز أسيوط على أعداد محدودة منها ، لم يتجاوز في متوسط فترة الدراسة حوالي ١,٢٢ مخبزاً بمركز الفتح ، ٢,٠٠ مخبزاً بمركز منفلوط ، ٥٦ مخبزاً بمركز القوصية ، ومخبزاً واحداً بمركز ديروط . أما مركز أسيوط فقد استحوذ في متوسط فترة الدراسة على حوالي ١٢,٢٢ مخبزاً سنوياً . وبشكل عام بلغ المتوسط السنوي لعدد مخابز القطاع الخاص على مستوى المحافظة حوالي ١٠٥٦,٢٢ مخبزاً ، مقارنة بحوالي ١٧,٠٠ مخبزاً للقطاع العام .

ب- التصنيف طبقاً لمستوى التكنولوجيا :

تم تقسيم المخابز طبقاً لمستوى التكنولوجيا المطبقة بها كما هو موضح بالجدول رقم (٦) إلى مخابز يدوية ونصف آلية . وقد خلت جميع سنوات الفترة (٢٠٠٥ - ٢٠١٣) من وجود مخابز يدوية بجميع مراكز المحافظة ، باستثناء عامي ٢٠٠٥ ، ٢٠٠٦ بمركز منفلوط ، وعام ٢٠٠٥ بمركز ديروط ، البدارى وأسيوط حيث تواجد مخبز يدوى واحد بتلك السنوات . وقد بلغ العدد

* يشمل في هذه الدراسة مخابز القطاع العام والحكومي والتعاوني والوحدات المحلية

**جدول رقم (٥) ترتيب المخابز طبقاً لطبيعة الملكية بمرأكز محافظة أسيوط خلال الفترة
(٢٠١٣ - ٢٠٠٥)**

السنة	الفتح												الفتح				
	ساحل سليم	صدفا	لينوب	بوتريج	الظالم	منظولط	القوصية	البدارى	اسيوط	الاجمالي	خاص عام	خاص عام					
٢٠٠٥	٣١	٥٤	٧٦	-	٣٨	-	١٤٢	٢	١٢٧	-	١٥٦	١	١١١	-	١٩٧	١٣	١٠٥١
٢٠٠٦	٣١	٥٤	٧٦	-	٣٨	-	١٤٢	٢	١٢٧	-	١٥٤	١	١١١	-	١٩٧	١٣	١٠٤٩
٢٠٠٧	٣١	٥٣	٧٦	-	٣٨	-	١٤٢	٢	١٢٧	-	١٥٤	١	١١١	-	١٩٧	١٣	١٠٤٨
٢٠٠٨	٣١	٥٣	٧٦	-	٣٨	-	١٤٢	٢	١٢٧	-	١٥٤	١	١١١	-	١٩٧	١٤	١٠٤٨
٢٠٠٩	٣٥	٥٥	٧٦	-	٣٨	-	١٤٢	٢	١٢٨	-	١٥٦	١	١١٢	-	١٩٧	١٤	١٠٥٩
٢٠١٠	٣٥	٥٥	٧٦	-	٣٨	-	١٤٢	٢	١٢٨	-	١٥٧	١	١١١	-	١٩٧	١٤	١٠٦١
٢٠١١	٣٥	٥٥	٧٦	-	٣٨	-	١٤٢	٢	١٢٨	-	١٥٧	١	١١١	-	٢٠٠	١١	١٠٦٤
٢٠١٢	٣٥	٥٥	٧٦	-	٣٨	-	١٤٢	٢	١٢٨	-	١٥٧	١	١١١	-	٢٠٠	٩	١٠٦٤
٢٠١٣	٣٥	٥٥	٧٦	-	٣٨	-	١٤٢	٢	١٢٨	-	١٥٧	١	١١١	-	٢٠٠	٩	١٠٦٢
الاجمالي	٤٨٩	١١	٧٦	-	٣٨	-	١٤٢	٢	١٢٨	-	١٥٧	١	١١١	-	٢٠٠	١١	٩٥٦
المتوسط	٣٣,٢٢١,٢٢٥٤,٣٣	-	٤٠,٤٤	-	٣٨	-	١٤٢	٢	١٢٧,٥٦	-	١٥٥,٧٨٠,٥٦	١	١١١,١١	-	١٩٧,٧٨	١٢,٢٢	١٠٥٦,٢٢

* القطاع العام يشمل القطاع الحكومي والتعاوني والوحدات المحلية والعام

المصدر : مديرية التموين بأسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار ، محافظة أسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار

**جدول رقم (٦) ترتيب المخابز طبقاً لمستوى التكنولوجيا بمرأكز محافظة أسيوط خلال الفترة
(٢٠١٣ - ٢٠٠٥)**

السنة	الفتح												الفتح				
	ساحل سليم	صدفا	لينوب	بوتريج	الظالم	منظولط	القوصية	البدارى	اسيوط	الاجمالي	نصف بدوى الى	نصف بدوى الى					
٢٠٠٥	٣١	٥٤	٧٦	-	٣٨	-	١٤٣	١	١٢٧	-	١٥٦	١	١١٠	-	٢٠٠	٤	١٠٦٣
٢٠٠٦	٣١	٥٤	٧٦	-	٣٨	-	١٤٣	١	١٢٧	-	١٥٥	٠	١١١	-	٢٠٠	١	١٠٦٤
٢٠٠٧	٣١	٥٤	٧٦	-	٣٨	-	١٤٤	٠	١٢٧	-	١٥٥	٠	١١١	-	٢٠٠	٠	١٠٦٥
٢٠٠٨	٣١	٥٣	٧٦	-	٣٨	-	١٤٤	٠	١٢٧	-	١٥٥	٠	١١١	-	٢٠٠	٠	١٠٦٥
٢٠٠٩	٣٥	٥٧	٧٦	-	٣٨	-	١٤٤	٠	١٢٩	-	١٥٧	٠	١١٢	-	٢٠٠	٠	١٠٧٩
٢٠١٠	٣٥	٥٧	٧٦	-	٣٨	-	١٤٤	٠	١٢٩	-	١٥٨	٠	١١٢	-	٢٠٠	٠	١٠٨١
٢٠١١	٣٥	٥٧	٧٦	-	٣٨	-	١٤٤	٠	١٢٩	-	١٥٨	٠	١١٢	-	٢٠٠	٠	١٠٨١
٢٠١٢	٣٥	٥٧	٧٦	-	٣٨	-	١٤٤	٠	١٢٩	-	١٥٨	٠	١١٢	-	٢٠٠	٠	١٠٧٩
٢٠١٣	٣٥	٥٧	٧٦	-	٣٨	-	١٤٤	٠	١٢٩	-	١٥٨	٠	١١٢	-	٢٠٠	٠	١٠٧٧
الاجمالي	٥٠٠	٥٠	٧٦	-	٣٨	-	١٤٤	٠	١٢٩	-	١٥٨	٠	١١١	-	٢٠٠	٠	٩٦٥٤
المتوسط	٣٣,٢٢٠,٥٥	-	٤٠,٤٤	-	٣٨	-	١٤٤	٠	١٢٧,٥٦	-	١٥٦,٦٧	٠	١١١,١١	-	١٩٧,٧٨	١٢,٢٢	١٠٧٧,٦٧

المصدر : مديرية التموين بأسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار ، محافظة أسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار

السنوى على مستوى محافظة أسيوط فى متوسط فترة الدراسة حوالى ٥٦٠، مخبز يدوى ، مقارنا بحوالى ١٠٧٢,٦٧ مخبزاً نصف الى.

جـ- التصنيف طبقاً لمنطقة التواجد بالحضر او الريف :

يبين جدول رقم (٧) أن الفترة (٢٠٠٥ - ٢٠١٣) شهدت تغيرات محدودة على مستوى المحافظة في المخابز البلدية بالحضر والريف حيث تراوحت اعدادها بالحضر ما بين حد ادنى بلغ ٣٦٣ مخبزاً عامي ٢٠١٣، ٢٠٠٨ ، وحد اقصى بلغ ٣٦٦ مخبزاً عام ٢٠٠٥ . في حين تراوحت اعدادها بالريف ما بين حد ادنى ٧٠٠ مخبزاً عامي ٢٠٠٦ ، ٢٠٠٧ ، وحد اقصى بلغ ٧٦٦ مخبزاً عامي ٢٠١٠ ، ٢٠١١ . اما على مستوى مراكز المحافظة فلم تشهد مراكز ابنيوب ، ابوتيج ، الغنائم ، منفلوط والبدارى اية تغيرات في اعداد مخابزها البلدية على مستوى الحضر او الريف ، كما لم تشهد مراكز المحافظة اية تغيرات في تلك الاعداد على مستوى الحضر . اما بقية مراكز المحافظة فقد شهدت اعداد المخابز البلدية بها تغيرات محدودة على مستوى الحضر والريف على حد سواء.

ثانياً : تطور حصة الدقيق البلدى وتوزيعها بين الحضر والريف ونصيب الفرد منها :

١- تطور حصة الدقيق البلدى :

تشير بيانات الجدول رقم (٨) والجدول رقم (٩) إلى ان الحصة التموينية من الدقيق البلدى قد ازدادت خلال الفترة (٢٠١٣ - ٢٠٠٠) من ٤٩٧٧ جوال زنة ١٠٠ كجم في اليوم عام ٢٠٠٠ الى ٦٧٥٧ جوال زنة ١٠٠ كجم في اليوم عام ٢٠١٣ ، وذلك على مستوى محافظة أسيوط . وبتقدير معادلة الاتجاه الزمني العام لتطور الحصة التموينية اليومية من الدقيق البلدى تبين زيادة هذه الحصة سنوياً بحوالى ١٢٢,٩٧ جوال / يوم ، اي ما يعادل حوالى ٩٣٪ من المتوسط السنوى لهذه الحصة والبالغ حوالى ٦٣٥٥,٣٢ جوال / يوم.

اما على مستوى مراكز المحافظة فقد زادت هذه الحصة بمركز الفتاح من ١٧٦ جوال / يوم عام ٢٠٠٠ الى ٣٠٢,٥ جوال / يوم عام ٢٠١٣ . وبتقدير معادلة الاتجاه الزمني العام لتطور الحصة سالفة الذكر تبين زيادتها بمقدار ٩,٢١ جوال / يوم سنوياً ، اي ما يعادل حوالى ٤٥٪ من المتوسط السنوى لتلك الحصة والبالغ حوالى ٢٦٦,٨٢ جوال / يوم ، وذلك مقارنة بحوالى ٥,٧٦ جوال / يوم تعادل حوالى ٣,٣٤٪ بمركز ساحل سليم ، وحوالى ٥,٧٢ جوال / يوم تعادل حوالى ٣,٠١٪ بمركز صدفا ، وحوالى ٩,٧٢ جوال / يوم تعادل حوالى ٢,٢٨٪ بمركز ابنيوب ، وحوالى ٧,٧٨ جوال / يوم تعادل حوالى ١,٩١٪ بمركز ابوتيج ، وحوالى ٤,٩٠ جوال / يوم تعادل حوالى ٢,٥٣٪ بمركز الغنائم ، وحوالى ١٦,٧٦ جوال / يوم يعادل حوالى ٢,٣٣٪ بمركز منفلوط ، وحوالى ١٣,٣٢ جوال / يوم تعادل حوالى ١,٩٢٪ بمركز القوصية ، وحوالى ٨,١٨ جوال / يوم تعادل حوالى ٩٨٪ بمركز ديروط ، وحوالى ١٨,٥٥ جوال / يوم تعادل حوالى ٣,٢٣٪ بمركز البدارى ، وحوالى ٢٣,٥٤ جوال / يوم تعادل حوالى ١,٢٤٪ بمركز اسيوط .

وبمقارنة معدلات زيادة الحصص التموينية بمختلف مراكز محافظة أسيوط تبين أن مركزى الفتاح وساحل سليم قد شهدا أعلى معدلات لتلك الزيادة في حين شهد مركز ديروط ادنى معدلات زيادتها ، كما اتسمت الحصة التموينية اليومية من الدقيق بالثبات على مستوى مختلف مراكز المحافظة ابتداء من عام ٢٠١٠ وحتى عام ٢٠١٣ .

جدول رقم (٧) تصنيف المخابز طبقاً لموقع تواجدها بحضر وريف مراكز محافظة أسيوط خلال الفترة (٢٠١٣ - ٢٠٠٥)

السنة	الفتح												ساحل سليم	صفا	النوب	ابوتوح	القائم	منقطوط	القوصية	البلارى	ديرموط	اسيوط	الاجمالي
	حضر ريف																						
٢٠٠٥	٥	٤٩	٨	٢٢	٨	٤٩	٥	٦	٢٢	٨	٤٩	٥	٢٠٠٥										
٢٠٠٦	٥	٤٩	٨	٢٢	٨	٤٩	٥	٦	٢٢	٨	٤٩	٥	٢٠٠٦										
٢٠٠٧	٥	٤٩	٨	٢٢	٨	٤٩	٥	٦	٢٢	٨	٤٩	٥	٢٠٠٧										
٢٠٠٨	٥	٤٨	٨	٢٢	٨	٤٨	٥	٦	٢٢	٨	٤٨	٥	٢٠٠٨										
٢٠٠٩	٥	٥٢	٩	٢٦	٩	٥٢	٥	٦	٢٦	٩	٥٢	٥	٢٠٠٩										
٢٠١٠	٥	٥٢	٩	٢٦	٩	٥٢	٥	٦	٢٦	٩	٥٢	٥	٢٠١٠										
٢٠١١	٥	٥٢	٩	٢٦	٩	٥٢	٥	٦	٢٦	٩	٥٢	٥	٢٠١١										
٢٠١٢	٥	٥٢	٩	٢٦	٩	٥٢	٥	٦	٢٦	٩	٥٢	٥	٢٠١٢										
٢٠١٣	٥	٥٢	٩	٢٦	٩	٥٢	٥	٦	٢٦	٩	٥٢	٥	٢٠١٣										
الاجمالي	٤٥٥	٤٥٥	٤٥٥	٤٥٥	٤٥٥	٤٥٥	٤٥٥	٤٥٥	٤٥٥	٤٥٥	٤٥٥	٤٥٥											
المتوسط	٥	٥٠,٦	٨,٦	٢٤,٧	٨,٦	٥٠,٦	٥	٦	٢٤,٧	٨,٦	٥٠,٦	٥											

المصدر : مديرية التموين بأسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار ، محافظة أسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار

جدول رقم (٨) تطور الحصص التموينية جوال / يوم من الدقيق البلدي بمراكز محافظة أسيوط خلال الفترة (٢٠١٣-٢٠٠٥)

السنة	الفتح	ساحل سليم	صفا	النوب	ابوتوح	القائم	منقطوط	القوصية	البلارى	ديرموط	اسيوط	الاجمالي	
٢٠٠٠	١٧٦	١١٥	١٣١	٢٨٥,٥	٣٠٩,٥	١٤٥,٥	٥١٢,٥	٥٤٠	٧٢١	٣٨١,٥	١٦٥٩	٤٩٧٧	
٢٠٠١	٢٠٤,٥	١٢٤,٥	١٤٤	٣٥٨	٣٤٤	١٤٨,٥	٥٧٩,٥	٥٩٢,٥	٧٧٠	٤٠٧,٥	١٧١٥,٥	٥٣٨٩	
٢٠٠٢	٢٢٢	١٣٣	١٦١	٣٧٩	٣٦٢,٥	١٤٩	٦٠٣,٥	٦٠٤,٥	٧٩٤	٤٢٤,٥	١٧٤٣	٥٥٧٦	
٢٠٠٣	٢١٢	١٥٩,٥	١٦٧	٣٩٣,٥	٣٧٦,٥	١٧٦,٥	٦٧١	٦٢٦,٥	٧٦٩,٥	٥٠٤	١٧٢٦	٥٧٨٢	
٢٠٠٤	٢٨١,٥	١٨٧,٥	٤٦١	٤٣٥	٤٣٥	٢١٤	٧٦٨,٥	٧٣٢	٨٧٧,٥	٥٩٠,٥	١٩٩٣,٥	٦٧٤٤	
٢٠٠٥	٢٨٢	١٧٩,٥	٤٥٤	٤٢٧	٤٢٧	٢٠٩	٧٦٧	٧٢٩	٨٦٢	٥٨٩,٥	١٩٤٣,٥	٦٦٤٤	
٢٠٠٦	٢٨٢	١٧٩,٥	٤٥٤	٤٢٧	٤٢٧	٢٠٩	٧٦٨,٥	٧٢٩	٨٥٧	٦٠٠,٥	١٩٧١	٦٦٧٩	
٢٠٠٧	٢٨٢	١٧٩,٥	٤٥٤	٤٢٨	٤٢٨	٢٠٩	٧٦٩	٧٢٠	٨٥٧	٦٠٢	١٩٧١	٦٦٨٥	
٢٠٠٨	٢٨٢	١٨٩,٥	٤٥٠	٤٢٩	٤٢٩	٢٠٩	٧٦٩,٥	٧٢٩	٨٥٦	٦١٥	١٩٧٦,٥	٦٧١٢	
٢٠٠٩	٢٠٢,٥	١٨٧,٥	٤٦١	٤٣٥	٤٣٥	٢٠٩	٧٦٩,٥	٧٢٧	٨٦١	٦٢٠	١٩٧٧,٥	٦٧٦١	
٢٠١٠	٢٠٢,٥	١٩٣,٥	٤٥٦,٥	٤٣١,٥	٤٣١,٥	٢٠٩	٧٦٩,٥	٧٢٥	٨٥٥	٦١٩,٥	١٩٧٢,٥	٦٧٥٧	
٢٠١١	٢٠٢,٥	١٩٣,٥	٤٥٦,٥	٤٣١,٥	٤٣١,٥	٢٠٩	٧٦٩,٥	٧٢٥	٨٥٥	٦١٩,٥	١٩٧٢,٥	٦٧٥٧	
٢٠١٢	٢٠٢,٥	١٩٣,٥	٤٥٦,٥	٤٣١,٥	٤٣١,٥	٢٠٩	٧٦٩,٥	٧٢٥	٨٥٥	٦١٩,٥	١٩٧٢,٥	٦٧٥٧	
٢٠١٣	٢٠٢,٥	١٩٣,٥	٤٥٦,٥	٤٣١,٥	٤٣١,٥	٢٠٩	٧٦٩,٥	٧٢٥	٨٥٥	٦١٩,٥	١٩٧٢,٥	٦٧٥٧	
الاجمالي	٣٧٣٥,٥	٢٤١٥	٢٤٦٦	٢٦٦	٢٦٦	٢٠٩	٧٦٩,٥	٥٩٧٦,٥	٥٦٩٥,٥	٢٧١٤,٥	١٠٠٥٦,٥	٨٨٩٧٤,٥	
المتوسط	٢٦٦,٨	٢٦٦,٨	٢٦٦,٨	٢٦٦,٨	٢٦٦,٨	٢٠٩	٧٦٩,٥	٦٩٢,١١	٦٩٢,١٦	٨٣١,٨٦	٥٥٨,٧	١٨٩٧,٦١	٦٣٦٤,٧

المصدر : مديرية التموين بأسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار ، محافظة أسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار.

جدول رقم (٩) معدلات الاتجاه الزمني العام للحصة التموينية للمخابز البلدية بمرأكز محافظة اسيوط خلال الفترة (٢٠٠٠ - ٢٠١٣)

م	المحافظة	ص=	المعدلة	معدل الزيادة %	مقدار الزيادة	F المحسوبة	R2	ص=
١	أجمالي المحافظة	١٢٢,٩٧+٥٤٣٣,٠٣	١٢٢,٩٧	١,٩٣	١٢٢,٩٧	٢٤,٠٦	,٠٦٧	
٢	مركز الفتح	٩,٢١+١٩٧,٧٨	٩,٢١	٣,٤٥	٤٣,٣٢		,٠٧٨	
٣	مركز ساحل سليم	٥,٢٨+١٢٩,٢٨	٥,٢٦	٣,٣٤	٣٤,٢٠		,٠٤٧	
٤	مركز صدفا	٥,٧٣+١٤٧,٤٦	٥,٧٣	٣,٠١	٣٧,٠٨		,٠٧٦	
٥	مركز ابنوب	٩,٧٢+٣٥٤,٠١	٩,٧٢	٢,٢٨	١٦,٩٦		,٠٥٩	
٦	مركز ابوتيج	٧,٧٨+٣٤٨,٤٥	٧,٧٨	١,٩١	٢٠,٤٥		,٠٦٣	
٧	مركز الغنايم	٤,٩٠+١٥٧,١٠	٤,٩٠	٢,٥٣	١٧,٧٩		,٠٥٩٧	
٨	مركز منفلوط	١٦,٧٦+٥٩٢,٥٩	١٦,٧٦	٢,٣٣	١٩,٧٧		,٠٦٢	
٩	مركز القوصية	١٣,٣٢+٥٩٢,١٨	١٣,٣٢	١,٩٢	٢٢,٩٣		,٠٦٦	
١٠	مركز ديروط	٨,١٨+٧٧٠,٥٠	٨,١٨	,٠٩٨	١٢,٩٤		,٠٥٢	
١١	مركز البداري	١٨,٠٥+٤٢٢,٦٦	١٨,٠٥	٣,٢٣	٣١,٣٤		,٠٧٢	
١٢	مركز اسيوط	٢٣,٥٤+١٧٢١,٠٣	٢٣,٥٤	١,٢٤	٢٠,٣٢		,٠٦٣	

المصدر: جمعت وحسبت من جدول رقم (٨)

٢ - توزيع الحصص التموينية من الدقيق البلدي بين الحضر والريف :

تشير بيانات الجدول رقم (١٠) إلى أن متوسط الحصة التموينية اليومية من الدقيق البلدي قد بلغت في متوسط الفترة (٢٠٠٥ - ٢٠١٣) حوالي ٣٤٧٦,٩ جوال زنة ١٠٠ كجم بحضر محافظة اسيوط ، وحوالي ٣٢٤٦,٢ جوال زنة ١٠٠ كجم بريف المحافظة . ويعنى ذلك أن سكان الحضر يستحوذون على نسبة تقدر بحوالي ٥٥١,٧ % من المتوسط السنوي للحصة التموينية اليومية بالمحافظة ، مقارنة بحوالي ٤٤,٣ % لسكان الريف . أما على مستوى مراكز المحافظة فقد بلغت هاتين النسبتين حوالي ٤٣,٩ % بمركز الفتح ، وحوالي ٤٣,٩ % بمركز ساحل سليم ، وحوالي ٤٤,٥ % بمركز صدفا ، وحوالي ٤٤,٥ % بمركز ابنوب ، وحوالي ٤٤,٦ % بمركز ابوتيج ، وحوالي ٤٤,٣ % بمركز الغنايم ، وحوالي ٤٤,٧ % بمركز منفلوط ، وحوالي ٤٤,٧ % بمركز القوصية ، وحوالي ٤٤,٤ % بمركز ديروط ، وحوالي ٤٤,٤ % بمركز البداري ، وحوالي ٤٤,١ % بمركز اسيوط ، وهو ما يعني بدوره أن حضر مراكز الفتح ، صدفا ، منفلوط هي الأقل في نسبة استحواذها من الحصة التموينية مقارنة ببقية حضر مراكز المحافظة الأخرى . في حين يعتبر ريف ريف مراكز اسيوط ، الغنايم ، القوصية هو الأقل في نسبة استحواذه من الحصة التموينية مقارنة ببقية ريف مراكز المحافظة الأخرى .

٣- متوسط نصيب الفرد من حصص الدقيق المدعم:

طبقاً لما هو مبين بالجدول رقم (١٠) ، وفي ضوء تطور أعداد السكان على مستوى محافظة اسيوط وعلى مستوى حضر وريف مختلف مراكزها خلال الفترة (٢٠٠٥ - ٢٠١٣) ، فقد بلغ متوسط نصيب الفرد من الحصة التموينية للدقيق المدعم حوالي ١٧٣,٥٥ جرام/يوم على مستوى محافظة اسيوط . أما على مستوى مراكز المحافظة ، فقد حقق مركز البداري أعلى مستوى لمتوسط نصيب الفرد حيث بلغ هذا النصيب حوالي ٢٥٥,٦ جرام/يوم في متوسط فترة الدراسة ، في حين بلغ هذا المتوسط ادناء مركز الفتح حيث قدر بحوالي ١٠٩,٩ جرام/يوم في متوسط نفس الفترة .

اما على مستوى حضر وريف المحافظة ومرأكزها فقد بلغ متوسط نصيب الفرد على مستوى حضر المحافظة حوالي ٣٣٢,٥ جرام/يوم ، في حين بلغ حوالي ١١٤,٨ جرام/يوم على مستوى ريفها .

جدول رقم (١٠) الحصص التموينية جوال / يوم بحضر وريف محافظة اسيوط ومرافقها خلال الفترة (٢٠٠٥-٢٠١٣)

السنة	الفتح		سحل سليم		صدفا		البنوب		ابوتيج		منفلوط		القليم		القوصية		ديرط		البدارى		سيوط		الاجمالي		
	حضر	ريف	حضر	ريف	حضر	ريف	حضر	ريف	حضر	ريف	حضر	ريف	حضر	ريف	حضر	ريف	حضر	ريف	حضر	ريف	حضر	ريف	حضر	ريف	حضر
٢٠٠٥	٢٤٧٥,٥	٥٨٠,٥	١٣٦٣	٢٩٦	٢٩٣,٥	٤٩٣,٥	٣٦٩,٥	٣١٨	٤١١	٤٨٨,٥	٢٧٨,٥	٧٤	١٣٥	٢٠,٣	٢٢٤	٢٥١,٥	٢٠,٧,٥	١٤٤	٥٨	٩٩	٨٠,٥	٢٢١	٦٠	٢٠٠٥	
٢٠٠٦	٣٤٨١	٧٠٠,٥	١٣٧٠,٥	٣٠,٨	٢٩٢,٥	٤٨٦	٣٧١	٣٢٣,٥	٤٠٥,٥	٤٩٠	٢٧٨,٥	٧٤	١٣٥	٢٠,٣	٢٢٤	٢٥١,٥	٢٠,٧,٥	١٤٣,٥	٥٨	٩٩	٨٠,٥	٢١٩	٦٣	٢٠٠٦	
٢٠٠٧	٣٤٨٩,٥	٥٩٥	١٣٧٦	٣٠,٨	٢٩٤	٤٨٦	٣٧١	٣٢٤,٥	٤٠٦	٤٩٠	٢٧٩	٧٤	١٣٥	٢٠,٤	٢٢٤	٢٥٢	٢٠,٣	١٤٤	٥٨	٩٩	٨٠,٥	٢١٩	٦٣	٢٠٠٧	
٢٠٠٨	٣٤٧٢	٦٢١	١٣٥٥,٥	٣٢١	٢٩٤	٤٨٥	٣٧١	٣٢٣	٤٠٦	٤٩٠,٥	٢٧٩	٧٤	١٣٥	٢٠,٥	٢٢٤	٢٥٢	٢٠,٣	١٤٣,٥	٥٨	١٠٩	٨٠,٥	٢١٦	٦٦	٢٠٠٨	
٢٠٠٩	٣٤٨٢	٦١٧,٥	١٣٦٠	٣٢٥,٥	٢٩٤,٥	٤٩١,٥	٣٦٩,٥	٣٢٧,٥	٤٠٩,٥	٤٩١	٢٧٨,٥	٧٤	١٣٥	٢٠,٧	٢٢٤	٢٥٣	٢٠,٧,٥	١٤٣,٥	٥٨	١٠٩	٨٤,٥	٢٣٦,٥	٦٦	٢٠٠٩	
٢٠١٠	٣٤٧٣	٦١٥,٥	١٣٥٧	٣٢١	٢٩٨,٥	٤٩٠,٥	٣٥٩,٥	٣٢٥,٥	٤٠٩,٥	٤٩١	٢٧٨,٥	٧٤	١٣٥	٢٠,٧,٥	٢٢٤	٢٥٤	٢٠,٣	١٥٤,٥	٥٨	١٠٩	٨٤,٥	٢٣٦,٥	٦٦	٢٠١٠	
٢٠١١	٣٤٧٣	٦١٥,٥	١٣٥٧	٣٢١	٢٩٨,٥	٤٩٠,٥	٣٥٩,٥	٣٢٥,٥	٤٠٩,٥	٤٩١	٢٧٨,٥	٧٤	١٣٥	٢٠,٧,٥	٢٢٤	٢٥٤	٢٠,٣	١٥٤,٥	٥٨	١٠٩	٨٤,٥	٢٣٦,٥	٦٦	٢٠١١	
٢٠١٢	٣٤٧٣	٦١٥,٥	١٣٥٧	٣٢١	٢٩٨,٥	٤٩٠,٥	٣٥٩,٥	٣٢٥,٥	٤٠٩,٥	٤٩١	٢٧٨,٥	٧٤	١٣٥	٢٠,٧,٥	٢٢٤	٢٥٤	٢٠,٣	١٥٤,٥	٥٨	١٠٩	٨٤,٥	٢٣٦,٥	٦٦	٢٠١٢	
٢٠١٣	٣٤٧٣	٦١٥,٥	١٣٥٧	٣٢١	٢٩٨,٥	٤٩٠,٥	٣٥٩,٥	٣٢٥,٥	٤٠٩,٥	٤٩١	٢٧٨,٥	٧٤	١٣٥	٢٠,٧,٥	٢٢٤	٢٥٤	٢٠,٣	١٥٤,٥	٥٨	١٠٩	٨٤,٥	٢٣٦,٥	٦٦	٢٠١٣	
الاجمالي	٣١٢٩٢	٥٦٧٣,٥	١٢٢٥٣	٧٤٤٢,٥	٢٦٦٢,٥	٤٤٣٤	٣٧٩	٢٩١٨	٣٦٧٦	٤٤١٦	٢٥٧,٥	٦٦٦	١٢١٥	١٨٥٢	٢٠,٦	٢٢٧٦	١٨٢٣,٥	١٣٣٨,٥	٥٢٢	٩٥١	٧٤٤,٥	٢٠٥٧,٥	٥٨٢	متوسط الحصة	
متوسط عدد السكان	٣٢٤٦,٢	٣٤٧٦,٦	٦٠,٨,٥	١٣٦١,٤	٣١٥,٨	٢٩٥,٨	٤٩١,٦	٣٦٥,٦	٣٢٤,٧	٤٠,٨,٤	٤٩٠,٤	٢٧٨,٦	٧٤	١٣٥	٢٠,٥,٨	٢٢٤	٢٥٧,٩	٢٠,٦	١٤٨,٧	٥٨	١٠٥,٧	٨٧,٧	٢٢٦,٦	٦٤,٧	متوسط نسمة
متوسط نصيب الفرد	٢٨٢٨,٢	١٠,٤٥,٧	٤٤١,٢	٤٠,٢	١٨٩,٤	٤٩,٩	٤٣١,٦	٧٩,٤	٣٢٥,٩	٧٩,٣	٣٦٩,٧	٩٣,٢	٦١	٥٦,٢	٢٢٥,٢	٧٨,١	٢٦٢,٣	٨٥,١	١٥٣,١	٢٥,٢	١١٧,٦	٣٣,٤	٢٥١,٧	١٥,١	متوسط نصيب الفرد
جرام / يوم	١١٦,٨	٢٢٢,٥	١٣٧,٩	٣٠,٢,١	١٦٦,٧	٥٩٢,٨	١١٣,٩	٤٦٠,٥	٩٩,٥	٥١٥,١	١٣٢,٨	٢٩٨,٩	١٢١,٣	٢٤٠,٢	٩١,٤	٢٨٣,٨	٩٦,٤	٢٢٨,١	٩٧,١	٢٢٠,٢	٨٩,٩	٢٤٧,٦	٩٠,٨	٤٢٨,٥	جرام / يوم

المصدر : مديرية التموين بأسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار - محافظة اسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار.

وقد شهد حضر مركز البدارى اعلى مستوى لمتوسط نصيب الفرد من حصص الدقيق المدعم حيث قدر بحوالى ٥٩٢,٨ جرام/يوم ، كما شهد حضر مركز صدفاً أدنى مستوى لمتوسط هذا النصيب ، حيث قدر بحوالى ٢٣٠,٢ جرام/يوم . في حين شهد ريف مركز البدارى اعلى مستوى لمتوسط نصيب الفرد من الدقيق المدعم حيث قدر بحوالى ١٦٦,٧ جرام/ يوم ، في حين شهد ريف مركز ساحل سليم أدنى مستوى لمتوسط هذا النصيب حيث قدر بحوالى ٨٩,٩ جرام/ يوم. وتعكس الانسبة السابقة درجة عالية من عدم العدالة في توزيع الحصص التموينية لا بين مراكز المحافظة فحسب ، بل وبين حضرها وريفها أيضاً.

ثالثاً: تكاليف إنتاج الخبز بعينة الدراسة:

تتضمن تكاليف إنتاج الخبز ثمن الدقيق نفسه الذي يعد الخام الرئيسي لانتاج الخبز بالإضافة إلى تكلفة الخامات المساعدة والتي تتضمن ثمن الردة ، الخميرة ، الملح ، المياة ، بالإضافة إلى تكلفة الادارة ، الإيجار ، الطاقة ، العمالة وصيانة وتجديد أدوات الخبز والخدمات الأخرى المت荡عة . وفيما يلى تحديداً لتكلفة إنتاج الخبز لعينة الدراسة وذلك طبقاً للاعتبارات التالية :

١- التكاليف طبقاً للموقع بين أحياء المدينة :

أ - حى شرق

طبقاً لما هو مبين بالجدول رقم (١١) بلغ عدد مخابز العينة بحى شرق ١٢ مخبزاً ، كما بلغ متوسط الحصة التموينية بمخابز هذا الحى ١٥ جوال زنة ١٠٠ كجم / يومياً ، تقدر تكاليف خبزها يومياً بحوالى ٧٤٦,٦٥ جنيه ، تمثل تكلفة العمالة منها بند التكلفة الرئيسي الأول ، حيث تقدر بحوالى ٢٧٦,٥٨ جنيه تعادل حوالى ٣٧,٠٤ % من تكلفة الحصة التموينية المشار إليها ، في حين تمثل تكلفة الدقيق البند الرئيسي الثاني في التكلفة ، حيث تقدر تكاليفه التي يتحملها المخبز حوالى ٢٤٠,٦٧ جنيه تعادل حوالى ٣٢,٢٣ % من تكلفة الخبز. وتمثل تكلفة الطاقة بند التكاليف الرئيسي الثالث ، وتقدر تكاليفها بحوالى ٨٨,٨٤ جنيه تعادل حوالى ١١,٩٠ % من التكلفة . وتمثل هذه البنود مجتمعة حوالى ١٧,٨١ % من متوسط تكلفة الحصة التموينية اليومية للمخبز بهذا الحى ، والتي تراوحت ما بين حد أدنى يقدر بحوالى ٣٤٩,٥٣ جنيه ، وحد أقصى ١٢٥٦,٥ جنيه . أما تكلفة الخبز لجوال واحد من الدقيق فقد تراوحت ما بين حوالى ٤٠,٨٨ جنيه كحد أدنى ، وحوالى ٦٠,١٧ جنيه كحد أقصى ، وبمتوسط بلغ لعينة مخابز حى شرق بحوالى ٤٩,٦٤ جنيه للجوال.

ب- حى غرب :

تشير بيانات الجدول رقم (١٢) إلى أن عدد مخابز العينة بحى شرق بلغ ١٥ مخبزاً ، كما بلغ متوسط الحصة التموينية للمخبز حوالى ٢١,٧ جوال زنة ١٠٠ كجم / يومياً . وتقدير تكاليف خبز هذه الحصة بحوالى ٧٥,٢٥ جنيه ، تمثل تكلفة العمالة أهم بنودها حيث تقدر بحوالى ٥٢٧,٥٧ جنيه تعادل حوالى ٤٢,٨٧ % من تكلفة الحصة التموينية ، يليها في ذلك تكلفة الدقيق والتي تقدر بحوالى ٣٤٧,٢ جنيه تعادل حوالى ٢٨,٢٣ % من تكلفة هذه الحصة ، ثم تكلفة الطاقة والتي تقدر بحوالى ١١٧,١ جنيه تعادل حوالى ٩,٥١ % من تكلفة الحصة التموينية . وتمثل تكلفة البنود الرئيسية السابقة حوالى ٨٢,٩١ % من إجمالي تكلفة الخبز ، والتي تراوحت بين مخابز العينة بحى غرب ما بين حد أدنى يقدر بحوالى ٣٢٨,٨٥ جنيه ، وحد أقصى يقدر بحوالى ٥٣٩٣,٩٨ جنيه . وتقدير تكلفة الخبز لجوال واحد من الدقيق ما بين حد أدنى يقدر بحوالى ٣٩,١٢ جنيه ، وحد أقصى يقدر بحوالى ٨٠,٥١ جنيه ، وبمتوسط يقدر بحوالى ٥٦,٧٢ جنيه .

جدول رقم (١١) تكلفة إنتاج الحصة التموينية بالجنيه / يوم لعينة المخابز التابعة لحي شرق * خلال شهرى ابريل ومايو عام ٢٠١٣ خلال شهرى ابريل ومايو ٢٠١٣

المخابر والقصة																				
المتوسط للجول	المتوسط للمخبز	المجملى لتكلفة	١٢	١١	١٠	٩	٨	٧	٦	٥	٤	٣	٢	١	بنود التكاليف	طاقة	خدمات رئيسية	التفصي		
-	-	-	١٧	٦,٥	٩	١١	٢٠	٧	٢٢	٢٤	١٤	١٤	٢٨	١٣	كيروسين	كيروسين	كيروسين	بنود التكاليف		
-	-	-																طاقة		
.																		خدمات رئيسية		
١,٥١	٢٢,٨	٢٧٧,١٥	١٨,٩	٩	١٣,٥	١٧,٦٥	٢٨,٢٥	١١,٢٥	٣١,٥	٣٦	٢٢,٠٥	٢٢,٠٥	٤٠,٥	١٣,٥	ردة			بنود التكاليف		
٠,٧٥	١١,٣	١٣٥,٥	٨	٢	١٨	١,٠	١٤	٣,٥	١٧,٥	٢١	٧	١,٠	١٨	٦	شحنة			طاقة		
٠,٢٦	٣,٩	٤٦,٧٥	٣	٢	٢,٣٥	٢,٧٥	٥	٣	٥,٥	٧,٢٥	٢	٣	٧	٥	ملح			خدمات رئيسية		
٠,٣٩	٥,٩	٧٠,٨٣	١٠	٣,٣٣	٤,٥	٥,٥	١٠	٥,٨٣	٥	٥	٦,٦٧	٣,٣٣	٥	٦,٦٧	مياه			بنود التكاليف		
١,٢٠	١٨,١	٢١٦,٦٦	١٠	١٠	٢٣,٣٣	١٠	١٣,٣٣	٢	١٠	٥	١٦,٦٧	٢٣,٣٣	١٠	١٠	الدارة			طاقة		
٠,٦٤	٩,٧	١١٦,٢	١٠	١٠	٦,٦٧	٦,٦٧	١٠	٦,٦٧	٦	٦	٦,٦٧	٦,٦٧	١٦,٦٧	١٦,٦٧	الأجر			خدمات رئيسية		
.																		الطاقة		
٠,٣٦	٥,٤	٧٥,١٧	٣,٠٠	١,٦٧	٢,٢٥	٢,٧٥	٥	٣,٣٣	٥,٥	١٣,٣٣	١١,٦٧	٦,٦٧	٦,٦٧	٣,٣٣	كهرباء			بنود التكاليف		
٠,٢٣	٥	٧٠	-	-	-	-	-	١٠	١٠	١٠	١٠	١٠	١٠	١٠	غذ	٢٠,٨		طاقة		
١,٦	١٠,٩	١٩٠,٧٥	-	-	-	-	-	١٢,٢٥	٣٨,٥	٤٢	٢٤,٥	٤٩			٢٠,٨	٢٠,٨		بنود التكاليف		
٤,٦	٦٢,٥	٧٥٠,١١	٩٨,٩٣	٦٨	١٣٦	١٣١,٦٥	١٧٩,٥٢	-	-	-	-	-	-	-	كيروسين			طاقة		
.																		الصلة		
٢,٣٨	٥,٩	٦١٠,٥	٣٦	١٩,٥	٣١,٥	٢٢	٩	٣١	٨٨	٥	٧٠	٤٥	٨٤	٣٢,٥	العجن			بنود التكاليف		
٣,١	٤٠,٣	٥٤٣	٤٨	١٩,٥	٣١,٥	٣٨,٥	٧٥	٢٧,٥	٥٥	٥٦	٥٦	٥٦	٧٠	٧٠	الخرط			طاقة		
٢,٢	٣,٤	٣٦٥	١٨	١٣	١٨	٢٢	٤٥	١٧,٥	٣٣	٥	٣١,٥	٣٥	٥٦	٦٦	الخداع			بنود التكاليف		
١,٨٦	٢٧,٩	٣٣٥	١٨	١٣	١٨	٢٢	٣٥	١٤	١٦,٥	٥	٣١,٥	٣٥	٥٦	٦٦	الطوجي			طاقة		
٤,٦٦	٧,٥	٨٤٦,٥	٤٨	١٩,٥	٣١,٥	٣٨,٥	١٣٠	٣١	٨٨	٥	١١٢	٥٢	١٦٨	٧٨	القران			بنود التكاليف		
١,٩٣	٢٩,٠	٣٤٧,٥	١٨	١٣	١٨	٢٢	٣٥	١٧,٥	٢٢	٥	٣٥	٥٦	٦٦	٦٦	المطبخي			طاقة		
١,٥	٢٢,٦	٢٧١,٥	-	-	-	٢٢	٧	١٤	٢٢	٥	٣٥	١٧,٥	٢٨	١٣	الباقع			بنود التكاليف		
٢,٩٩	٣١,٦	٣٧٨,٨٢	١٠,٣٣	١٩,٦٧	٤,٦	٤,٦٧	١٨,٣٣	١٠,٣٣	٤٨,٦٧	٧٧	٥٥,٦٧	٣٨,٦٧	٦٦,٣٣	٢٥	٣٠,٦٧	صيادة وتجهيز الأثواب			طاقة	
.																		خدمات متعددة		
٢,١١	٣١,٨	٣٨١,٥	٣٠	١٩,٥	٢٥	٣٣	٥	٢١	٣٣	٣٠	٣٠	٢٨	٦٦	٦٦	٦٦	نقل			بنود التكاليف	
١,١٣	١,٩	٢٢,١٢	٥	١,٦٧	٢	١,١٧	١,٦	١,٥	١,٦٧	١,٥	١,٦٧	١,٦٧	٢		تجهيزات			طاقة		
٠,٥	٠,٧	٨٤٧	٠,٩	٠,٥	٠,٥	٠,٥	٠,٣٤	٠,٦٧	٠,٤٥	٠,٨٤	٠,٦٩	٠,٦٩	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	تجهيز ترخيص وسجل تجاري			بنود التكاليف	
٠,١٩٩	٣	٣٥,٩	٠,٥٥	٠,٦٩	٠,٨٣	١٣,٨٩	٦,٦٧	٠,٨٣	٥,٥٦	١,٦٧	١,٥٤	٠,٣٣	٢,٧٨	٢,٧٨	٢,٧٨	ضريبة عقارية وعامة			طاقة	
٤,٦٤	٧٤٦,٦٥	٨٩٥,٧٦	٥٨٦,٠١	٣٤٩,٥٣	٥٤١,٥٧	٦١٧,٥	١١٤٢,١٤	٣٧٤,٦٦	٨٩٩,٣٥	١,٣٤,٧٦	٧٩٣,٣٨	٦٧٨,٤١	١٢٥٦,٥	٦٨٦,٤	٦٨٦,٤	٦٨٦,٤	اجمالي التكاليف			بنود التكاليف
.																			طاقة	
-	-	٤٩,٦٤	٤٨,٨٣	٥٣,٧٧	٦,١٧	٥٦,٩٥	٥٧,١١	٥٣,٥٢	٤٠,٨٨	٤٣,١٢	٥٦,٦٧	٤٤,٨٨	٥٢,٨						بنود التكاليف	

* لجمالي الحصة التموينية اليومية لعدد ١٢ مخبزاً ١٨٠,٥ جوال بمتوسط ١٥ جوال للمخبز.

** تمثل الفائدة على تكلفة الاشتراك ١٨٠٠٠ + ١٨٠٠٠ = ٣٦٠٠٠.

المصدر: جمعت وحسبت من استماراة الاستبيان.

جدول رقم (١٢) تكلفة إنتاج الحصة التموينية بالجنيه / يوم لعينة المخابز التابعة لحي غرب * خلال شهرى ابريل ومايو عام ٢٠١٣ .

متوسط نحو المخبيز الجوى	نحو تكلفة المخبيز	المخبيز والصلة	بيانات تكلفة إنتاج الحصة التموينية															
			١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	
-	-	-	٤٥	١٧	٩	١٣	١٦	٦٥	١٠	٩	٨	٧	٦	٥	٤	٣	٢	
-	-	-	غاز طبيعي	غاز طبيعي	غاز طببيعى													
١٦	٣٤٧,٤	٥٢٠,٨	٧٧٠	٢٧٢	١٤٤	٢٠٨	٢٠٦	٩٦	١٦٠	١٠٤	١٦٣	٢٤٠	٤٣٢	٣٢٠	٤٠٠	٣٨٤	٤٠٠	
١,٢	٢٦,٠	٣٩,٦	٣٦	١٦,٥	١٣,٥	١٥,٧٥	١٨	٩,٤٥	١٣,٥	٦	١٥,٧٥	٤٥	١٨	٢٢,٥	٣٦	٢٢,٥	٩٩	
٠,٩١	١٩,٦	٢٩٤,٥	٤٥	٩	٨	٣	٢	٢	٣	٦	٢	٥	٢١	٢١	١٨	٥٩,٥	٦٦,٧٥	
٠,٢٥	٥,٥	٨٢,٢٥	١١,٢٥	٤,٥	٣,٥	٢,٢٥	٥	٤	٢	٢	٥	٥	٦	٦	٦	٣٣,٥	٣٣,٥	
٠,٣١	٦,٨	١١,١٢٥	١,٦٧	٦,٦٧	٤,٥	١,٠	٨,٣٣	٣,٢٥	٥	١,٦٧	٢,٦٧	٣,٣٣	٣,٣٣	٣,٣٣	٣,٣٣	٣,٣٣	٣,٣٣	
٠,٠٠	١٢	١٨,٠	١٣,٣٣	١٣,٣٣	١,٠	١,٠	١,٠	١,٦٧	١,٦٧	١,٠	١,٠	١,٠	١,٠	١,٠	١,٠	١,٠	١,٠	
٤,٦٦	١٠١,٢	١٥١٧,٢٦	٥٠٥٥,٦	١٠	٦,٦٧	١,٠	١,٠	١,٠	١,٠	١,٠	٨,٣٣	٦	٦	٦	٦	٦	٦	
٠,٣٥	٥,٣	٨٠,٧٥	٩,٣٣	٥	٢,٢٥	٣,٢٥	٤	١	٣,٣٣	١,٥	٦,٦٧	٥	٥	٦	٦	٦	٦	
٠,٢٥	٥,٣	٨٠	١٠	-	-	-	-	-	-	١٠	١٠	١٠	١٠	١٠	١٠	١٠	-	
١,١٥	٢٤,٩	٣٧٤	٩٠	-	-	-	-	-	-	١٢	٣٠	٥٤	٤٠	٥٠	٤٨	٥٠	-	
٣,٧٦	٨١,٥	١٢٢١,٩٦	-	١٣٦	١٠٠,٦٢	١٧٦,٥٢	٥٤,٣	٦٨	٦٨	-	-	-	-	-	-	-	٥٨١,٤	
٤,٧٤	١٠,٢,٩	١٠٤٤	٢٢٥	٥٦	٤٢	٦٢	٥٧	٥٥	٢٥	٤٥	١٨٢	٨٠	٦٠	٥٥	٨٧,٥	٥٣٢,٥	الصلوة	
٤,٩١	١٠,٦,٧	١٠٩٨,٢٥	٢٢٥	٥٦	٣٧,٥	٣٩	٢٨	٢٢,٧٥	٣٥	٣٥	١٣٥	١٦٠	٣٧,٥	٥٣٢,٥	٦٧٥	٦٧٥	الفرط	
٢,٢٣	٥,٥	٧٥٧,٥	٤٥	٣٣	٢٨	٣٩	٢٨,٥	١٣	٢٠	١٢	٣٥	٦٠	٦٠	٥٥	٦٠	١٢٥	١٢٥	الخادع
٢,٦٥	٥٧,٦	٨٦٣,٧٥	٤٥	٢٥,٥	٢٣,٥	٢٦	٢٨,٥	١٣	٢٠	١٢	٣٥	٥٣	٥٣	٥٣	٥٣	٥٣	٥٣	٦٨١,٢٥
٥,٤٢	١١٧,٧	١٧٦٥,٥	٢٢٥	٥٦	٤٣	٧٥	٢١,٥	٣٥	٢٢	٤٥	١٣٥	١٦٠	٩٧,٥	٩١	١٧٥	٥٣٢,٥	الفرقان	
٢,٢٢	٣٨,١	٧٢١,٧٥	٤٥	٢٥,٥	٢٢	٦٦	٢٨,٥	٩,٧٥	١٥	١٥	٣٥	٤٠,٥	٩	٣٧,٥	٥٥	٣٧,٥	٣٧,٥	السطحي
٢,٠٤	٤٤,٢	٦٦٢,٧٥	٤٥	٢٧	-	-	٩,٧٥	١٠	-	١٥	٢٧	٨	٣٧,٥	٤٠	٣٧,٥	٣٧,٥	٣٧,٥	القديم
١,٣١	٣٦,٣	٤٢٦,٦٨	٤٣	٦٣	٦٣	٦٦	٧٦,٦٦	١٨,٣٣	٣٨	٤٣	٦٧,٦٧	٣٦,٣٣	٣٦,٣٣	٣٦,٣٣	٣٦,٣٣	٣٦,٣٣	٣٦,٣٣	صيغة وتجديد الأوقاف
١,٦٤	٣٥,٦	٥٣٤,٥٢	٥٣٤,٥٢	٥٥	٥٥	٥٥	٥٥	٥٥	٥٥	٥٥	٥٥	٥٥	٥٥	٥٥	٥٥	٥٥	٥٥	خدمات متعددة
١,٦	١,٩	٧٤,٣٢	٢٧,٦	٧٦	٦٧,٦	٦٧,٦	٦٧,٦	٦٧,٦	٦٧,٦	٦٧,٦	٦٧,٦	٦٧,٦	٦٧,٦	٦٧,٦	٦٧,٦	٦٧,٦	٦٧,٦	نقل
٠,٩	-	٣٦١٨,٥٨	٣٤٧,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	٥٣٩٣,٩٨	تموينات
٠,٦	-	-	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	٤٠,٥٦	تجهيزات
٠,٣	-	-	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	٥٠,٥٠	ضرائب عقارية وعالة
٠,٢	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	اجمالى التكلفة
٠,٠	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	اجمالى الحصة التموينية اليومية بعد خصم ١٥ مخبزاً بـ ٣٢٥,٥ جوال بمتوسط ٢١,٧ جوال للمخبز .

** تمثل الفائدة على تكلفة الاشتراك ١٨٠٠٠ + ١٨٠٠٠ = ٣٦٠٠٠ نون ولاعین .

المصدر : جمعت وحسبت من استمرارة الاستبيان .

٢- التكاليف طبقاً لنوع الطاقة المستخدمة :

أ - الاعتماد على الكيروسين كمصدر للطاقة :

تشير بيانات الجدول رقم (١٣) الى ان من بين مخابز العينة البالغ ٢٧ مخبزاً ، فان ١٣ مخبزاً تعتمد على الكيروسين كمصدر للطاقة في التشغيل ، وبلغ متوسط الحصة التموينية بالمخبز حوالي ١٦,١٥ جوال / يوم ، تقدر تكاليف خبزها يومياً بحوالي ٩٩٩,٨٩ جنيه ، تقدر تكاليف العمالة منها بحوالى ٣٩٥,٦١ جنيه تعادل حوالي ٣٩,٥٧ % من تكلفة الحصة التموينية التي تعتمد في خبزها على الكيروسين كمصدر للطاقة ، اما تكلفة الدقيق والطاقة فتقدر بحوالى ٢٥٨,٥ جنيه ، ١٥٥,٨ جنيه ، اي ما يعادل حوالي ٢٥,٨٥ % على الترتيب من تلك التكلفة . وتمثل هذه البنود مجتمعة حوالي ٨١,٠ % من تكلفة الخبز بتلك المخابز . وقد بلغت تكلفة خبز جوال الدقيق في المتوسط حوالي ٦١,٩ جنيه للجوال الواحد .

ب - الاعتماد على الغاز الطبيعي كمصدر للطاقة :

بلغ عدد المخابز التي تستخدم الغاز الطبيعي كمصدر للطاقة ١٤ مخبزاً ، قدر متوسط حصتها التموينية اليومية للمخبز بحوالى ٢١,١٤ جوال . وتقدر تكلفة خبز هذه الحصة بحوالى ١٠٢٨,٨٨ جنيه ، تقدر تكاليف العمالة منها بحوالى ٤٣٤,٩٧ جنيه ، والدقيق بحوالى ٣٣٨,٢٩ جنيه ، والطاقة بحوالى ٥٥,٦٠ جنيه ، اي ما يعادل حوالي ٤٢,٢٨ % ، ٣٢,٨٨ % ، ٥,٤٠ % على الترتيب من تكلفة الحصة التموينية التي تعتمد على الغاز الطبيعي كمصدر للطاقة . وهي بذلك تمثل مجتمعة حوالي ٨١,١٦ % من تلك التكلفة . اما تكلفة خبز جوال الدقيق فقد قدرت في المتوسط بحوالى ٤٨,٦٦ جنيه . جدول رقم (١٣)

٣- التكاليف طبقاً للحصة التموينية :

أ- مخابز نقل حصتها التموينية عن ١٠ جوال يومياً :

بلغ عدد المخابز التي نقل حصتها التموينية عن ١٠ جوال بعينة الدراسة ٦ مخابز ، تقدر متوسط الحصة التموينية بها حوالي ٧,٣٣ جوال يومياً ، تقدر تكلفة خبزها بحوالى ٤١٩,١٥ جنيه ، تمثل تكلفة العمالة منها ١٣٥,٢ جنيه ، وتكلفة الدقيق ١١٧,٣٣ جنيه ، وتكلفة الطاقة ٧٦,٥٩ جنيه ، اي ما يعادل حوالي ٣٢ % ، ٢٧,٩٩ % ، ١٨,٢٧ % على الترتيب ، الامر الذي يجعلها تستحوذ مجتمعة على حوالي ٧٨,٢٦ % من تكلفة خبز هذه الحصة . ويقدر متوسط تكلفة خبز جوال الدقيق بهذه الفئة بحوالى ٥٧,١٦ جنيه . جدول رقم (١٣)

ب - مخابز تتراوح حصتها التموينية ما بين ١٠ واقل من ٢٠ جوال يومياً :

بلغ عدد المخابز التي تتحصر حصتها ما بين ١٠ واقل من ٢٠ جوال ، ١٠ مخابز ، كما بلغ متوسط الحصة التموينية اليومية بها حوالي ١٣,٥ جوال . وتقدر تكلفة خبز هذه الحصة بحوالى ٦٨٨,٧٦ جنيه ، تمثل تكلفة العمالة منها حوالي ٢٤٠,٢٥ جنيه ، مقارنة بحوالى ٢١٦ جنيه للدقيق ، وحوالى ١١١,٩٨ جنيه للطاقة ، اي ما يعادل حوالي ٣٤,٨٨ % ، ٣١,٣٦ % ، ١٦,٢٦ % على الترتيب من تكلفة خبز هذه الحصة . وتستحوذ بنود التكلفة سالفه الذكر مجتمعة على حوالي ٨٢,٥ % من التكلفة المشار اليها . اما تكلفة خبز جوال الدقيق بهذه الفئة فقد قدرت في المتوسط بحوالى ٥١,٠٢ جنيه . جدول رقم (١٣)

* يتأثر متوسط تكلفة خبز الجوال بهذه المجموعة بتأثير القيمة الإيجارية والبالغ منها باكثر المخابز سعة ٨٣٣ جنيه / يوم بواقع ١٢,٤٤ جنيه / جوال

جدول رقم (١٣) تكاليف إنتاج الخبز بالعينة بالجنيه خلال شهرى ابريل ومايو عام ٢٠١٣

طاقة المستخدمة					طبقا للحصص									
حي شرق					حي غرب									
(عدد المخابز ١٥ - الحصة ٣٢٥,٥ جوال)					(عدد المخابز ١٣ - الحصة ٢١٠ جوال)					(عدد المخابز ١١ - الحصة ١٨٠,٥ جوال)				
متوسط تكلفة المخابر الجوال	متوسط المخابر الجوال	اجمالى	متوسط تكلفة المخابر الجوال	متوسط المخابر الجوال	اجمالى	متوسط تكلفة المخابر الجوال	متوسط المخابر الجوال	اجمالى	متوسط تكلفة المخابر الجوال	متوسط المخابر الجوال	اجمالى	متوسط تكلفة المخابر الجوال	متوسط المخابر الجوال	اجمالى
١٦	٣٣٨,٢٩	٤٧٣٦	١٦	٢٥٨,٤٦	٣٣٦٠	١٦	٣٤٧,٤	٥٢٠,٨	١٦	٢٤٠,٧	٢٨٨٨	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٢,٥٨	٥٤,٤٦	٧٦٢,٤٣	٢,٩٨	٤٨,١٢٢	٦٢٥,٦٥	٢,٦٧	٥٧,٩	٨٦٨,٦	٢,٩١	٤٣,٩	٥٢٦,٢٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٢,٦٣	٥٥,٦٠	٧٧٨,٤٢	٩,٦٥	١٠٥,٨٢٢	٢٠٢٥,٦٥	٥,٤١	١١٧,١	١٧٥٦,٧١	٥,٩١	٨٨,٨	١٠٦٦,٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٢٠,٥٧	٤٣٤,٩٧	٦٠,٨٩,٥	٢٤,٤٩	٣٩٥,٦١	٥١٤٣	٢٤,٣١	٥٢٧,٦	٧٩١٣,٥	١٨,٣٩	٢٧٦,٦	٢٢١٩	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٢,٣٢	٤٩,٠١	٦٨٧,٧٧	٤,٥٤	٧٣,٣٣	٩٥٣,٣٤	٤,٦٦	١٠,٢	١٥١٧,٧٦	٠,٦٤	٩,٧	١١٦,٠٢	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
١,٧	٣٥,٨٨	٥,٢	١,٩٧	٣١,٨٣	٤١٣,٧٥	١,٦٤	٣٥,٦	٥٣٤,٢٥	٢,١١	٣١,٨	٣٨١,٥	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٠,٧٨	١٦,٤٣	٢٣٠	٠,٧٩	١٢,٨٢	١٦٦,٦٦	٠,٥٥	١٢	١٨٠	١,٢	١٨,١	٢١٦,٦٦	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
١,٩١	٤٠,٤٣	٥٦٦,٠١	١,١٤	١٨,٤٢	٢٣٩,٥	١,٣١	٢٨,٤	٤٢٦,٦٨	٢,٠٩٩	٣١,٦	٣٧٨,٨٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٠,١٧	٣,٧٧	٥٢,٧١	٠,٣٤	٥,٤٦٧	٧١٠,٧	٠,٦١٧	٣,٨	٥٦,٢٩	٠,٣٧٩	٥,٦	٦٧,٤٩	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٤٨,٦٦	١٠٢٨,٩٢	١٤٤٠,٤,٣٤	٦١,٩	٩٩٩,٨٨٢	١٢٩٩٨,٦٢	٥٦,٧٢	١٢٣١	١٨٤٦١,٢٩	٤٩,٦٤	٧٤٦,٨	٨٩٥٩,٧٦	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣

المصدر : جمعت وحسبت من استمار الاستبيان .

تابع جدول رقم (١٣) تكاليف إنتاج الخبز بالعينة بالجنيه خلال شهرى ابريل ومايو عام ٢٠١٣

الحصة التموينية														
١٠ - أقل من ١٠ فاكثر					(عدد المخابز ٦ - الحصة ٤٤ جوال)					(عدد المخابز ١٠ - الحصة ١٣٥ جوال)				
متوسط تكلفة المخابر الجوال	متوسط المخابر الجوال	اجمالى	متوسط تكلفة المخابر الجوال	متوسط المخابر الجوال	اجمالى	متوسط تكلفة المخابر الجوال	متوسط المخابر الجوال	اجمالى	متوسط تكلفة المخابر الجوال	متوسط المخابر الجوال	اجمالى	متوسط تكلفة المخابر الجوال	متوسط المخابر الجوال	اجمالى
١٦	٤٧٥,٦٤	٥٢٣٢	١٦	٢١٦	٢١٦٠	١٦	١١٧,٣٣	٧٠٤	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٢,٧٥	٨١,٧٦	٨٩٩,٤١	٢,٦٣	٣٥,٥٧	٣٥٥,٦٤	٢,١٧	٢٣,٣	١٣٩,٧٨	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٤,٢٥	١٢٦,٢٩	١٣٨٩,٣٤	٨,٣	١١١,٩٨	١١١٩,٧٨	١٠,٤٤	٧٦,٥٩	٤٥٩,٥٤	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٢٤,٥٢	٧٧٨,٩٧٦	٨٠١٨,٧٥	١٧,٨	٢٤,٢٥	٢٤٠,٢٥	١٨,٤٥	١٣٥,٢	٨١١,٢٥	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٤,٥٦	١٣٥,٦٦	١٤٩٢,٢٦	٠,٧٣	٩,٨٤	٩٨,٣٤	١,١٤	٨,٣٤	٥٠,٠١	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
١,٣٥	٤٠,١٤	٤٤١,٥	٢,٥٩	٣٥	٣٥٠	٢,٨٢	٢٠,٧١	١٢٤,٢٥	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٠,٥٣	١٥,٧٦	١٧٣,٣٣	٠,٩١	١٢,٣٣	١٢٣٣	٢,٢٧	١٦,٦٧	١٠٠	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
١,٤٦	٤٣,٤٢	٤٧٧,٦٧	١,٦٢	٢١,٩	٢١٩,٠١	٢,٤٧	١٨,١٤	١٠٨,٨٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٠,١٥	٤,٣٣	٤٧,٥٩	٠,٤٤	٥,٨٩	٥٨,٩٥	٠,٤	٢,٨٧	١٧,٢٤	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣
٥٥,٥٧	١٦٥١,٩٨	١٨١٧١,٨٥	٥١,٠٢	٦٨٨,٧٦	٦٨٨٧,٥٥	٥٧,١٦	٤١٩,١٥	٢٥١٤,٩	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣	٦٣٣

المصدر : جمعت وحسبت من استمار الاستبيان .

ج - مخابز تبلغ حصتها ٢٠ جوال فاكثر :

بلغ عدد مخابز هذه الفئة ١١ مخبزاً ، كما بلغ متوسط الحصة التموينية بها حوالي ٢٩,٧٣ جوال يومياً . وتقدر تكلفة خبز هذه الحصة بحوالى ١٦٥١,٩٨ جنيه ، تمثل تكلفة العمل والدقيق والإيجار بنود التكلفة الرئيسية بها ، حيث يقدر بحوالى ٧٢٨,٩٨ جنيه ، ٤٧٥,٦٤ جنيه ، ١٣٥,٦٦ جنيه ، اي ما يعادل حوالي ١٣٪ ، ٦٢٨,٧٩٪ ، ٤٤,١٣٪ على الترتيب ، وباجمالى يقدر بحوالى ٨١٪ من تكلفة الحصة التموينية المشار اليها . وقد بلغ متوسط تكلفة خبز جوال الدقيق بمخابز هذه الفئة حوالي ٥٥,٥٧ جنيه . جدول رقم (١٣)

وفى ضوء العرض السابق والمرتبط بتكليف انتاج الخبز لعينة الدراسة ، وفي ضوء ما هو مبين بالجدول رقم (١٣) يمكن القول ما يلى :

١- ان متوسط تكلفة خبز الجوال قد بلغ فى مخابز حى شرق حوالي ٤٩,٦٤ جنيه ، فى حين بلغت هذه التكلفة حوالي ٥٦,٧٢ جنيه بحى غرب ، وان فارق التكلفة يعزى فى معظمها الى متوسط نصيب الجوال من القيمة الإيجارية للمخبز والتى بلغت حوالي ٦٤,٦٤ جنيه بحى شرق ، وحوالى ٦٦,٤٤ جنيه بحى غرب ، كما يعزى الى تكلفة العمالة والتى بلغ متوسط نصيب الجوال منها حوالي ١٨,٣٩ جنيه بحى شرق ، وحوالى ٢٤,٣١ جنيه بحى غرب .

٢- ان متوسط تكلفة خبز الجوال بالمخابز التى تعتمد على الكيروسين كمصدر للطاقة قد بلغ حوالي ٦١,٩ جنيه ، فى حين بلغت هذه التكلفة بالمخابز التى تعتمد على الغاز الطبيعي كمصدر للطاقة حوالي ٤٨,٦٦ جنيه . ويعزى معظم الاختلاف فى التكلفة الى نوع الطاقة نفسها والتى بلغ متوسط نصيب خبز الجوال الواحد منها حوالي ٩,٦٥ جنيه في حالة استخدام الكيروسين ، وحوالى ٢,٦٣ جنيه في حالة استخدام الغاز الطبيعي ، كما يعزى جزئياً على الاقل الى زيادة متوسط نصيب خبز الجوال من تكلفة العمالة في حالة استخدام الكيروسين عنه في حالة استخدام الغاز الطبيعي ، حيث يقدر هذا النصيب بحوالى ٤٩,٤٩ ، ٢٠,٥٧ جنيه لهما على الترتيب مما قد يعكس عناء اكبر للعاملين بالمخابز التي تستخدم الكيروسين .

٣- ان متوسط تكلفة خبز الجوال بالمخابز التي تبلغ حصتها التموينية ما بين ١٠ واقل من ٢٠ جوال يومياً اقل من نظيره بكل من المخابز التي تبلغ حصتها اقل من ١٠ جوال / يوم او ٢٠ جوال فاكثر ، حيث بلغت هذه التكلفة بالفنادق الثلاث حوالي ٥١,٠٢ ، ٥٧,١٦ ، ٥٥,٥٧ جنيه على الترتيب ، وهو ما يعني ان الفئة ذات السعة الوسطى هي الاقل في تكلفة خبز الجوال مقارنة بالفنادق الاخريين ، وهو ما يمكن ان يعزى الى قدرة هذه الفئة في الخفض الواضح في تكلفة كل من بندي العمالة والإيجار مقارنة بالفترة ذات السعة الاعلى ، وفي قدرتها على تحقيق خفض مناسب في غالبية بنود التكلفة مقارنة بالفترة ذات السعة الاقل .

رابعاً : ايرادات تكلفة الخبز بعينة الدراسة :

تشمل ايرادات المخابز تلك الايرادات الناتجة من بيع الخبز السليم والمحدد سعره للمستهلك بمقدار ٥٠,٠ جنيه ، كما تتضمن ايضاً ايرادات الناتجة من بيع الكنسة ، وتلك الناتجة من بيع الخبز السهلة والمرتاجع وفيما يلى تحديداً لايراد انتاج الخبز من الجوال الواحد بعينة الدراسة وذلك طبقاً للاعتبارات التالية :

١- الابراط طبقاً للموقع بين احياء المدينة :

أ - حى شرق :

طبقاً لما هو مبين بالجدول رقم (١٤) تراوح انتاج جوال الدقيق زنة ١٠٠ كجم بمخابز الحى ما بين حد ادنى مقداره ١٠٠٠ رغيف ، وحد اقصى مقداره ١٠٧٠ رغيف وبمتوسط يقدر بحوالى ١٠٣٣,٣ رغيف / جوال . وفي ضوء سعر البيع المحدد للرغيف بمقدار ٥٠,٥ جنيه ، فان جملة ايراد بيع الخبز السليم الناتج من جوال الدقيق قدر ما بين حد ادنى بلغ مقداره ٥٠ جنيه ، وحد اقصى بلغ مقداره ٥٣,٥ جنيه ، وبمتوسط لانتاج الجوال الواحد من الخبز السليم يقدر بحوالى ٥١,٦٧ جنيه . وقد تبقى من استخدام كل جوال من الدقيق كمية من الدقيق الكنسة تراوحت

جدول رقم (١٤) ايرادات ناتج خبز جوال واحد لكل مخبز بحى شرق بالجنيه خلال شهرى ابريل ومايو عام ٢٠١٣.

المخبز والحصة	البلد	المتوسط*														
		الاجمالي	١٢	١١	١٠	٩	٨	٧	٦	٥	٤	٣	٢	١		
كروissant	١٨٠,٥	١٢	٦,٥	٩	١١	٢٠	٧	٢٢	٢٤	١٤	١٤	٢٨	١٣			
كروissant	-	-	كروissant													
كمية الخبز السليم المنتج (رغيف/جوال)	١٢٤٠٠	١٠٣٠	١٠٥٠	١٠٥٠	١٠٠٠	١٠٥٠	١٠٥٠	١٠٥٠	١٠٥٠	١٠٧٠	١٠٠٠	١٠٠٠	١٠٠٠	١٠٠٠	١٠٠٠	١٠٠٠
سعر بيع الرغيف بالجنيه	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥
ايرادات بيع الخبز السليم بالجنيه	٥١,٦٧	٦٢٠	٥١,٥	٥٢,٥	٥٢,٥	٥٠	٥٢,٥	٥٢,٥	٥٢,٥	٥٢,٥	٥٢,٥	٥٠	٥٠	٥٠	٥٠	٥٠
كمية الدقيق الكنسة (كجم/جوال)	٠,٨٤	١٠,٠٣	-	٠,٣١	١,١	٠,٩١	٠,٣٥	١,٤٣	٠,٩	٢,٠٨٣	١,٤٣	١,٤٣	٠,٣٦	٠,٥٤	٠,٥٤	٠,٥٤
سعر بيع الكيلو	٠,٣٧	٠,٣٧	-	٠,٦	٠,٣	٠,٤	٠,٢	٠,٣	٠,٤	٠,٢	٠,٥	٠,٣	٠,٨	٠,٨	٠,٨	٠,٨
ايرادات بيع الكنسة بالجنيه/جوال	٠,٣١	٣,٧١	-	٠,١٩	٠,٢٢	٠,٣٦	٠,٠٧	٠,٤٣	٠,٠٤	٠,٤٢	٠,٧٢	٠,٤٣	٠,٢٩	٠,٤٣	٠,٤٣	٠,٤٣
كمية الخبز السحله والمترجع (رغيف/جوال)	٢٦,٠٠	٣١٢	٥	٥	١١	٢٠	٢٠	٦٦	٤٥	٣٨	٣٠	٥٠	٧	١٥	١٥	١٥
سعر بيع رغيف الخبز السحله والمترجع بالجنيه	٠,٠٤	٠,٠٤	٠,٠٤	٠,٠٤	٠,٠٤	٠,٠٤	٠,٠٤	٠,٠٤	٠,٠٣	٠,٠٥	٠,٠٤	٠,٠٤	٠,٠٤	٠,٠٤	٠,٠٤	٠,٠٤
ايرادات بيع الخبز السحله والمترجع بالجنيه/جوال	١,٠٣	١٢,٤	٠,٢	٠,٢	٠,٤٤	٠,٨	٠,٨	٢,٦٤	١,٨	١,١٤	١,٥	٢	٠,٢٨	٠,٦	٠,٦	٠,٦
اجمالي الايرادات بالجنيه / جوال	٥٣,٠١	٦٣٦,١١	٥١,٧	٥٢,٨٩	٥٣,٢٧	٥١,١٦	٥٣,٣٧	٥٥,٥٧	٥٤,٣٤	٥٤,٠٦	٥٥,٧٢	٥٢,٤٣	٥٠,٥٧	٥١,٠٣	٥١,٠٣	٥١,٠٣

* متوسط السعر محسب على اساس اجمالي الايرادات ÷ اجمالي الكمية .

المصدر : جمعت وحسبت من استماره الاستبيان .

ما بين الصفر كحد أدنى ، حوالي ٢٠٨ كيلو جرام ، كحد أقصى وبمتوسط يقدر بحوالى ٨٤، كيلو جرام عن كل جوال . وقد تراوح سعر الكيلو من هذا الدقيق ما بين ٢٠، جنيه كحد أدنى ، ٨، كحد أقصى ، وبمتوسط حوالي ٣٧، جنيه . وبذلك تراوح ايراد بيع الدقيق الكنسة عن كل جوال ما بين الصفر وحوالى ٧٢، جنيه ، وبمتوسط يقدر بحوالى ٣١، جنيه . وبالاضافة الى ذلك يتبقى لدى المخبز عن كل جوال تم خبزه ما بين ٥ ارغفة كحد أدنى ، ٦٦ رغيف كحد أقصى وبمتوسط يقدر بحوالى ٢٦ رغيف فيما يعرف بالخبز (السحله) والمرتاج ، والذي يباع بسعر يتراوح ما بين ٠٣، ٠٥، جنيه للرغيف ، وبمتوسط يقدر بحوالى ٤، ٠٤، جنيه ، محققا بذلك ايراد عن كل جوال يتراوح ما بين ٢، ٠٥، جنيه كحد أدنى ، ٢٤٦ جنيه كحد أقصى وبمتوسط يقدر بحوالى ١٠٣، ١، جنيه . وبذلك فأن اجمالي ايرادات كل الناتج من خبز جوال زنة ١٠٠ كجم يتراوح ما بين حد ادنى حوالي ٥٠، ٥٧ جنيه ، ٥٥، ٧٢ جنيه كحد أقصى ، وبمتوسط يقدر بحوالى ٥٣، ٠١ جنيه .

ب - حى غرب :

تراوحت كمية الناتج من الخبز السليم بمخابز هذا الحى ما بين ٩٠٠ رغيف ، ١٠٩٠ رغيف ، وبمتوسط يقدر بحوالى ١٠١٩، ٣ رغيف لكل جوال دقيق زنة ١٠٠ كجم ، وترأوحت ايرادات الخبز السليم ما بين حوالي ٤٥ جنيه ، ٥٥ جنيه بمتوسط يقدر بحوالى ٥٠، ٩٧ جنيه . كما تراوحت كمية الدقيق الكنسة ما بين ٢، ٤، كيلو جرام ، ٦، كيلو جرام ، بمتوسط يقدر بحوالى ١، ٣٦ كيلو جرام . وقد تم بيع هذه الكمية بسعر يتراوح ما بين ٣، ٠٧، جنيه ، ٧، ٠، جنيه للكيلو جرام . وبمتوسط يقدر بحوالى ٤٩، ٠، جنيه للكيلو جرام ، محققة بذلك ايرادا من بيع الدقيق الكنسة يقدر ما بين ٠٠٨، ١، ٨٤ جنيه ، بمتوسط يقدر بحوالى ٦٧، ٠، جنيه . اما كمية الخبز السحله والممرتجع فقد تراوحت ما بين ٣ رغيف ، ٥٩ رغيف ، بمتوسط يقدر بحوالى ٢١، ٤٧ رغيف ، حققت ايرادا تراوح ما بين ١٢، ٠، ٢٣٦ جنيه بمتوسط يقدر بحوالى ٨٦، ٠، جنيه . وطبقاً مختلف بنود الايراد السابقة فأن العائد من خبز جوال زنة ١٠٠ كجم بحى غرب يقدر ما بين ٤٦، ١٢ جنيه ، ٥٧، ٩٢ جنيه بمتوسط يقدر بحوالى ٥٢، ٥ جنيه . جدول رقم (١٥)

٢- الايراد طبقاً لنوع الطاقة المستخدمة :

أ - الاعتماد على الكيروسين كمصدر للطاقة :

حققت المخابز المستخدمة للكيروسين كمصدر للطاقة انتاجاً يقدر في المتوسط بحوالى ١٠٣٣، ٠٨ رغيف من الخبز السليم ، قدر ايرادها بحوالى ٥١، ٦٥ جنيه عن كل جوال تم خبزه . كما تبقى لديها كمية من الدقيق الكنسة يقدر في المتوسط بحوالى ١، ٢١ كيلو جرام ، تم بيعها بسعر قدر في المتوسط بحوالى ٥٠، ٠، جنيه ، محققة ايراداً قدر بحوالى ٦، ٠، جنيه ، اما الخبز السحله والممرتجع فقد قدرت كميته في المتوسط بحوالى ١٨، ٦٩ رغيف تم بيعها بسعر بلغ ٠، ٠٤، جنيه ، محققة ايراداً بلغ في المتوسط حوالي ٧٥، ٠، جنيه . وبذلك فأن اجمالي الايراد الناتج من خبز جوال دقيق بذلك المخابز يقدر في المتوسط بحوالى ٥٣، ٥ جنيه . جدول رقم (١٦)

ب - الاعتماد على الغاز الطبيعي كمصدر للطاقة :

حققت المخابز المستخدمة للغاز الطبيعي كمصدر للطاقة انتاجاً يقدر في المتوسط بحوالى ١٠١٨، ٥٧ رغيف من الخبز السليم ، قدر ايرادها بحوالى ٥٠، ٩٣ جنيه عن كل جوال تم خبزه . كما تبقى لديها كمية من الدقيق الكنسة يقدر في المتوسط بحوالى ١، ٠٥ كيلو جرام ، تم بيعها بسعر قدر في المتوسط بحوالى ٤٠، ٠، جنيه ، محققة ايراداً قدر بحوالى ٤٢، ٠، جنيه ، اما الخبز السحله والممرتجع فقد قدرت كميته في المتوسط بحوالى ٢٧، ٩٣ رغيف تم بيعها بسعر بلغ ٠، ٠٤، جنيه ، محققة ايراداً بلغ في المتوسط حوالي ١، ١١ جنيه . وبذلك فأن اجمالي الايراد الناتج من خبز جوال دقيق بذلك المخابز يقدر في المتوسط بحوالى ٦٥٢، ٤٦ جنيه .

جدول رقم (١٥) ايرادات ناتج خبز جوال واحد لكل مخبز بحى غرب بالجنيه خلال شهرى ابريل ومايو عام ٢٠١٣

المخبز والمحصنة															البند
نقطة															نقطة
كمية الخبز السليم المتعادل (رغيف/جوال)															كمية الخبز السليم المتعادل (رغيف/جوال)
سعر بيع الرغيف بالجنيه															سعر بيع الرغيف بالجنيه
ايرادات بيع الخبز السليم بالجنيه															ايرادات بيع الخبز السليم بالجنيه
كمية الخبز الكنسة (كم/جوال)															كمية الخبز الكنسة (كم/جوال)
سعر بيع الكيلو															سعر بيع الكيلو
ايرادات بيع الكنسة بالجنيه/جوال															ايرادات بيع الكنسة بالجنيه/جوال
كمية الخبز المسحلة والمترجع (رغيف/ جوال)															كمية الخبز المسحلة والمترجع (رغيف/ جوال)
سعر بيع رغيف															سعر بيع رغيف
ايرادات بيع الخبز السليم بالجنيه															ايرادات بيع الخبز السليم بالجنيه
اجمالي ايرادات بالجنيه/جوال															اجمالي ايرادات بالجنيه/جوال

* متوسط السعر محسوب على اساس اجمالي الارادات بـ اجمالي الكمية .

المصدر : جمعت وحسبت من استمار الاستبيان .

جدول رقم (١٦) متوسط ايرادات خبز جوال واحد لكل مخبز بالعينة (بالجنيه) خلال شهرى ابريل ومايو عام ٢٠١٣

اسس التوزيع															البند
طبقا للحصني															طبقا للحصني
طبيعة المكان															طبيعة المكان
البند															البند
كمية الخبز السليم المتعادل (رغيف/جوال)															كمية الخبز السليم المتعادل (رغيف/جوال)
سعر بيع الرغيف بالجنيه															سعر بيع الرغيف بالجنيه
ايرادات بيع الخبز السليم بالجنيه															ايرادات بيع الخبز السليم بالجنيه
كمية الدقيق الكنسة (كم/جوال)															كمية الدقيق الكنسة (كم/جوال)
سعر بيع الكيلو															سعر بيع الكيلو
ايرادات بيع الكنسة بالجنيه/ جوال															ايرادات بيع الكنسة بالجنيه/ جوال
كمية الخبز المسحلة والمترجع (رغيف/ جوال)															كمية الخبز المسحلة والمترجع (رغيف/ جوال)
سعر بيع رغيف															سعر بيع رغيف
ايرادات بيع الخبز السليم بالجنيه															ايرادات بيع الخبز السليم بالجنيه
اجمالي ايرادات بالجنيه/جوال															اجمالي ايرادات بالجنيه/جوال

* متوسط السعر محسوب على اساس اجمالي الارادات بـ اجمالي الكمية .

المصدر : جمعت وحسبت من استمار الاستبيان .

الايراد طبقاً للحصة التموينية :

أ - مخابز تقل حصتها التموينية عن ١٠ جوال يومياً :

يوضح الجدول رقم (١٦) أن انتاج جوال الدقيق زنة ١٠٠ كجم بمخابز تلك الفئة بلغ في المتوسط حوالي ١٠٥٠ رغيف / جوال. وتقدير ايرادات بيع الخبز السليم الناتج من جوال الدقيق في المتوسط حوالي ٥٢,٥ جنيه. أما فاقد الدقيق قبل الخبز والمعروف بالدقيق الكنسة فقد قدر متوسط كميته بحوالى ١,٥١ كيلو جرام عن كل جوال. وقد بلغ سعر الكيلو من هذا الدقيق في المتوسط حوالي ٤٤ جنيه.

وبذلك فإن ايراد بيع الدقيق الكنسة في المتوسط يقدر بحوالى ٦٠ جنيه. وبالاضافة الى ذلك يتبقى لدى المخبز في المتوسط حوالي ٢٧,٦٧ رغيف فيما يعرف بالخبز (السلحة) والمرتاج ، والذي يباع بسعر يقدر في المتوسط بحوالى ١,١١ جنيه . وبذلك فإن اجمالي ايرادات كل الناتج من خبز جوال زنة ١٠٠ كجم تقدر في المتوسط بحوالى ٥٤,٢١ جنيه.

ب - مخابز تتراوح حصتها التموينية ما بين ١٠ واقل من ٢٠ جوال يومياً :

يبين الجدول رقم (١٦) أن انتاج مخابز تلك الفئة من الخبز السليم عن جوال الدقيق زنة ١٠٠ كجم بلغ في المتوسط حوالي ١٠٢٠ رغيف/ جوال. وتقدير ايرادات بيع الخبز السليم الناتج من جوال الدقيق في المتوسط حوالي ٥١ جنيه. أما فاقد الدقيق قبل الخبز والمعروف بالدقيق الكنسة فقد قدر متوسط كميته بحوالى ١,١٠١ كيلو جرام عن كل جوال . وقد بلغ سعر الكيلو من هذا الدقيق في المتوسط حوالي ٥٢٥ جنيه. وبذلك فإن ايراد بيع الدقيق الكنسة في المتوسط يقدر بحوالى ٥٧٨ جنيه. وبالاضافة الى ذلك يتبقى لدى المخبز في المتوسط حوالي ٢٠,٣ رغيف فيما يعرف بالخبز (السلحة) والمرتاج ، والذي يباع بسعر في المتوسط يقدر بحوالى ٠,٠٤١ جنيه ، محققا بذلك ايراد قدر متوسطه بحوالى ٨٤٢ جنيه . وبذلك فإن اجمالي ايرادات كل الناتج من خبز جوال زنة ١٠٠ كجم بلغت في المتوسط حوالي ٥٢,٤٢ جنيه.

ج - مخابز تبلغ حصتها ٢٠ جوال فاكثر:

يوضح الجدول رقم (١٦) أن انتاج جوال الدقيق زنة ١٠٠ كجم بمخابز تلك الفئة يبلغ في المتوسط حوالي ١٠١٧,٢٧ رغيف / جوال. وتقدير ايرادات بيع الخبز السليم الناتج من جوال الدقيق في المتوسط حوالي ٥٠,٨٦ جنيه. أما فاقد الدقيق قبل الخبز والمعروف بالدقيق الكنسة فقد قدر متوسط كميته بحوالى ٩٤ كيلو جرام عن كل جوال . وقد بلغ سعر الكيلو من هذا الدقيق في المتوسط حوالي ٤١ جنيه. وبذلك فإن ايراد بيع الدقيق الكنسة في المتوسط يقدر بحوالى ٣٩ جنيه. وبالاضافة الى ذلك يتبقى لدى المخبز في المتوسط حوالي ٢٤,٠٩ رغيف فيما يعرف بالخبز (السلحة) والمرتاج ، والذي يباع بسعر في المتوسط يقدر بحوالى ٠,٣٨٦ جنيه ، محققا بذلك ايراد قدر متوسطه بحوالى ٩٣ جنيه . وبذلك فإن اجمالي ايرادات كل الناتج من خبز جوال زنة ١٠٠ كجم بلغت في المتوسط حوالي ٥٢,١٨ جنيه.

وبذلك يتضح من المؤشرات المتعلقة بايراد بيع ناتج خبز جوال الدقيق ، وطبقاً لما هو مبين بالجدول رقم (١٦) ، التقارب الواضح في ايرادات ناتج خبز جوال واحد من الدقيق بين احياء مدينة اسيوط ، حيث لا يتجاوز هذا الفرق في المتوسط حوالي ٥١ جنيه لصالح حى غرب بالمقارنة بحى شرق ، كما يتقارب هذا الايراد لناتج خبز الجوال باستخدام كل من الكيروسين والغاز الطبيعي ، حيث لا يتجاوز هذا الفرق حوالي ٥٤,٥٤ جنيه لصالح استخدام الغاز الطبيعي مقارنة باستخدام الكيروسين كمصدر للطاقة. أما ايرادات خبز الجوال طبقاً لحجم الحصة التموينية فيبدو هو الاعلى في السعة الاقل من ١٠ أجرولة عنه في الفتنتين الثانية والثالثة ، حيث يتتفوق عليهما بحوالى ١,٧٩ جنيه ، ٢,٠٣ جنيه على الترتيب. وهى فروق تعزى بالدرجة الاولى الى تحقيق ايراد اكبر من الخبز السليم ومن السلحة والمرتاج.

وفى ضوء تكاليف وايرادات خبز الجوال من الدقيق فإن مخابز العينة قد نجحت فى المتوسط فى تحقيق بعض المكاسب بحى شرق تقدر بحوالى ٣,٣٧ جنيه عن الجوال وأن تتකبد خسائر اكثراً وضوحاً فى حى غرب تقدر بحوالى ٤,٢٢ جنيه عن الجوال. كما تمكنت المخابز

المستخدمة للغاز الطبيعي من تحقيق مكاسب بلغت في المتوسط حوالي ٣,٨ جنيه للجوال ، في حين تكبدت تلك المستخدمة للكيروسين خسارة تقدر في المتوسط بحوالي ٨,٩ جنيه عن الجوال. حققت المخابز ذات السعة (١٠ وأقل من ٢٠ جوال) ، مكاسب تقدر في المتوسط بحوالي ١,٤ جنيه عن كل جوال ، في حين تكبدت المخابز ذات السعات (أقل من ١٠ جوال) ، (٢٠ جوال فأكثر) خسارة بلغت في المتوسط حوالي ٤,٧٤ جنيه ، ٣,٣٩ جنيه ، عن كل جوال ، الامر الذي قد يعكس احقيه اصحاب المخابز في المطالبة بأعادة النظر في اسلوب محاسبتهم مقابل نشاط صناعة الخبز.

المشخص والتوصيات:

يعتبر الخبز البلدى احد اهم انواع الخبز التي يستهلكها المجتمع المصرى عموما ، والطبقات منخفضة الدخل منه على وجه الخصوص. وتهدف الدراسة الى التعرف على بعض مؤشرات اقتصاديات انتاج الخبز البلدى بمدينة اسيوط خصوصا ما يتعلق منها بالبنية الاساسية للصناعة وتكلفة وايرادات وصافى الدخل الناتج منها . وقد اعتمدت الدراسة على العديد من البيانات الصادرة عن قطاع التموين بمحافظة اسيوط، بالإضافة الى دراسة ميدانية لقطاع المخابز البلدية بمدينة اسيوط خلال شهرى ابريل ومايو عام ٢٠١٣ . ولقد توصلت الدراسة الى العديد من النتائج من أهمها:

- ١- عدم تمثلى معدلات زيادة المخابز مع زيادة أعداد السكان سواء على مستوى المحافظة او على مستوى مختلف مراكزها ، بالإضافة الى سوء توزيع تلك المخابز مما يعكس عشوائية اقامتها.
- ٢- تباين تكلفة خبز جوال الدقيق ما بين احياء محافظة اسيوط بسبب اختلاف تكلفة كل من القيمة الایجاريه للمخبز وتكلفة العمالة بها .
- ٣- الدور الواضح لاستخدام الغاز الطبيعي في خفض تكلفة انتاج الخبز البلدى بالمقارنة باستخدام الكيروسين كمصدر للطاقة .
- ٤- قدرة المخابز ذات السعات المتوسطة (١٠ وأقل من ٢٠ جوال) على خفض تكلفة الخبز مقارنة بكل من الفئتين الاقل (أقل من ١٠ جوال) ، (٢٠ جوال فأكثر) .
- ٥- تمكنت المخابز المستخدمة للغاز الطبيعي من تحقيق مكاسب بلغت في المتوسط حوالي ٣,٨ جنيه للجوال ، في حين تكبدت تلك المستخدمة للكيروسين خسارة تقدر في المتوسط بحوالي ٨,٩ جنيه عن الجوال .
- ٦- حققت المخابز ذات السعة (١٠ وأقل من ٢٠ جوال) ، مكاسب تقدر في المتوسط بحوالي ١,٤ جنيه عن كل جوال ، في حين تكبدت المخابز ذات السعات (أقل من ١٠ جوال) ، (٢٠ جوال فأكثر) خسارة بلغت في المتوسط حوالي ٤,٧٤ جنيه ، ٣,٣٩ جنيه ، عن كل جوال ، الامر الذي يؤكد احقيه اصحاب المخابز في المطالبة بأعادة النظر في اسلوب محاسبتهم مقابل نشاط صناعة الخبز.

المراجع :

- ١- احمد رجب خميس الحجرى - دراسة اقتصادية للفاقد في انتاج واستهلاك الخبز في محافظة كفر الشيخ - رسالة دكتوراه - كلية الزراعة - جامعة طنطا - ١٩٩٩ .
- ٢- السيد عبدالله محمد خليفه - انتاج وتوزيع الخبز بمحافظة الاسكندرية - رسالة ماجستير - كلية الزراعة - جامعة الاسكندرية - ١٩٩٠ .
- ٣- كمال قطب عثمان - دراسة اقتصادية للخبز في اقليم شمال الصعيد - رسالة دكتوراه - كلية الزراعة - جامعة المنيا - ٢٠٠٠ .
- ٤- محافظة اسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار .
- ٥- مديرية التموين بأسيوط - مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار .
- ٦- هنادي مصطفى عبد الراضى - اقتصاديات انتاج واستهلاك الخبز في جمهورية مصر العربية- رسالة دكتوراه - كلية الزراعة - جامعة الاسكندرية - ٢٠٠٥ .
- ٧- <http://ar.wikipedia.org/wiki>

Some Economic Indicators of Balady Bread Industry at Assiut City

Asmaa K. Mahmoud ; Ahmed A. Mohamed ; Ali A. Easa and Salah A. Salih

Department of Agricultural Economics, Faculty of Agriculture, Assiut University

Summary and the commendation:

Baladi bread is one of the most important types of bread consumed by the Egyptian society in general and those of low-income on particular. The study aimed to identify some production economics indicators of baladi bread industry especially those related by its infrastructure, both of total costs and returns, and net income derived from it. The study depended on the quantitative and qualitative analysis, applying regression analysis and reached to this results and recommendation:

1- The number of bakeries not only differs in its increase rates than that of total population at both of Assiut governorate and its counties, but also has been distributed at unfair base among different counties.

2- The differences in baking costs among the west and east parts of Assiut city are mainly due to the differences in the costs of the rental value of the bakeries and the costs of their labour.

3. Clear role for the use of natural gas in reducing the cost of baladi bread production compared using kerosene as a source of energy.

4. Bakeries with medium capacities (one ton and less than two ton) are able to reduce the cost of baking compared to each of the two other categories at least (less than one ton) and (two ton and over).

5. The gains of bakeries used natural gas amounted to an average of about 38 pounds par ton while the loss of those used kerosene is amounted to an average of about 89 pounds par ton. At the same time the gains of bakeries with a capacity (one ton and less than two ton) are estimated at an average of about 14 pounds par ton, while the loss of bakeries with capacities (less than one ton) and (two ton and over) amounted to an average of about 47, 4 pounds and 33, 9 pounds par ton, which may reflect the legitimacy of the owners of bakeries in claim to reconsider of their accounting style concerning the activity of baking industry.