

الصناعات الغذائية في مصر :

تحليل في التنظيم المكاني والتركيب والأداء

التأليف: أ.د. محمد محمود إبراهيم الديب (كلية الآداب - جامعة عين شمس)

الناشر: مكتبة الأنجلو المصرية ، القاهرة ٢٠٠٢ .

عرض: أ.د. محمد إبراهيم رمضان*

يقع الكتاب في ١٠٥٣ صفحة ، وقد زود بعدد من الأشكال البيانية والخرائط التي رسم العديد منها بالحاسب الآلي والتي بلغ مجموعها ٧٠ شكلاً تقريباً ، أسهمت في تحليل الاختلافات المكانية للصناعات الغذائية ، كما ساعدت على تفهم موضوعاته وتبسيطها. بالإضافة إلى ١٥٥ جدولاً تضم الإحصاءات التي وردت في الكتاب، وهي تضم نوعين من الإحصاءات أحدهما : مباشر - أي من مصادره - والنوع الأخر: إحصاءات قام بتجميعها وتبويبها وفق متطلبات موضوعات الدراسة ، مستخدماً في كثير من المواضع أسلوب الزيارات الميدانية لتجميع المادة العملية - التي لا يقوى عليها غير أولي العزم من الرجال

وثقل الكتاب بعدد وافر من المراجع العربية والأجنبية (يزيد عددها على ٤٠٠ مرجع وأكثر من ٢٥% منها صدرت بعد عام ١٩٩٠ م) لمن يريد المزيد من التفاصيل في أي موضوع من موضوعات الدراسة .

ويعد الكتاب ذا فائدة منهجية لطلاب البحث العلمي ، إذ يعالج الصناعات الغذائية في مصر بمنهج جديد يختلف عن المناهج المتبعة عند دراسة مثل هذه الموضوعات - جغرافية الصناعة - وتتمثل أركان هذا المنهج في :-

(الوصف ، التفسير والتحليل ، تحديد المشكلة ووضع الحلول والتنبؤ)

- أما الوصف :- فيتمثل في دراسة التطور الاقتصادي للصناعة ، والعوامل

المؤثرة فيه .

* أستاذ الجغرافيا ووكيل كلية الآداب لشئون خدمة المجتمع وتنمية البيئة - جامعة الإسكندرية

- وأما التفسير والتحليل :- فمن طريق رسم خريطة التنظيم المكاني للصناعة، وتحليل العوامل أو المتغيرات المكونة لهذا التنظيم .
- على حين تتمثل المشكلة والحل والتنبؤ :- في دراسة تركيب الصناعة وتنظيمها (أي هيكلها الحجمي والنوعي والإداري) والعوامل التي تعمل في ظلها (سياسية أو اقتصادية أو جغرافية) أملا في زيادة القدرة على المنافسة من خلال زيادة الجودة وخفض تكاليف الإنتاج إذ يقاس نجاح السلعة بمدى اتساع سوقها .

ولما كان المؤلف - كما هو معروف لدينا نحن الجغرافيين - متخصصاً ذا باع طويل في اقتصاديات الصناعة والتصنيع فقد قتم منهجه حلقة حلقة ، حتى وضع إطار المشكلة واقترح حلولاً لها وصولاً إلى الهدف المنشود من الدراسة وهو: تحليل التنظيم المكاني والتراكيب والأداء للصناعات الغذائية في مصر من منظور جغرافي . وجاء العرض في صورة بانوراما تشمل الصناعات الغذائية ككل (أي على المستوى الأفقي)، ثم على مستوى نوع الصناعة (أي على المستوى الرأسي) .

كما استخدم العديد من الأساليب الكمية والكارتوجرافية الهامة التي ساهمت كثيراً في عرض المادة العلمية، إضافة إلى قياس خصائص التركيب والتنظيم المكاني للصناعات الغذائية بصورة دقيقة، التي كان لها أثر عميق في استخلاص النتائج وتفسير العلاقات المكانية والارتباطات فيما بينها .

وأشار المؤلف إلى العديد من المفاهيم الأساسية والضرورية في مجال جغرافية الصناعة التي لا غنى عنها للمهتمين والباحثين في هذا المجال .
والجدير بالذكر أن المؤلف قد ضم صناعة استخراج الملح - وهي تضاف ضمن الصناعات الاستخراجية - إلى مجموعة الصناعات الغذائية والمشروبات والتبغ، التي يعد التنوع الشديد أهم خصائصها . وركزت الدراسة على المرحلة

الوسطي - الصناعات التحويلية للغذاء - في سلسلة الغذاء الواقعة بين مرحلة إنتاجه الزراعي ومرحلة تجارته وتوزيعه .

واستطاع المؤلف بخبرته الواسعة وإدراكه الكامل لحال الصناعة في مصر أن يحدد البعد الزمني لبينات تشغيل الصناعات الغذائية في مصر منذ نشأتها في القرن التاسع عشر حتى نهاية القرن العشرين . ولهذا فالكتاب يستعرض بصورة سلسلة "قصة الصناعات الغذائية بمصر" - إن صح التعبير - .

ويبدأ الكتاب - الذي يحتوي على خمسة عشر فصلا - بالإشارة في مقدمته إلى تحديد موقع الصناعة التحويلية للغذاء من المنظومة الخطية للغذاء (زراعة - صناعة - تجارة) ، وهي موضوع الدراسة ، متاولا بإيجاز واف أثر التغييرات السياسية والاقتصادية والتكنولوجية المحلية والعالمية على تنظيم هذه الصناعة وأدائها وأشار المؤلف إلى الهدف الأساسي من الدراسة ، وهو تحليل الخصائص الجغرافية والمتغيرات المكونة لنظام مجموعة للصناعات الغذائية وكيفية أدائها للوقوف على الضغوط والمشكلات التي تقف في طريق تطورها ونموها ، وأنسب الحلول لتخطيها هذه العتبات والمشكلات حتى تصل إلى أعلى مستوى من الجودة والكفاية .

● ويتناول الفصل الأول :- تطور الصناعات الغذائية والمشروبات والتبغ، التي بدأت حرفية الطابع صغيرة الحجم، توطنت إما بجوار مصادر خاماتها، أو في أسواق استهلاكها، أو في موانئ تفرغ الخامات المستوردة. وتتبع المؤلف التطور الصناعي في مصر عامة، ونمو للصناعات الغذائية خاصة ، وقسمه إلى أربع مراحل رئيسية هي :-

المرحلة الأولى :- وهي مرحلة سيطرة الحكومة (لو أسرة محمد علي) من ١٨٠٥ إلى ١٩٠٠ م . وتميزت بظهور رأس المال الأجنبي في إنشاء العديد من

المصانع كبيرة الحجم بعد فشل " محمد علي " في تصنيع مصر . أما رأس المال الوطني فكان مقصوراً على العمل بالصناعات الصغيرة .^١

المرحلة الثانية :- وتبدأ مع نهاية القرن التاسع عشر ، واستمرت حتى العقد السادس من القرن العشرين ، وهي مرحلة سيطرة القطاع الخاص الأجنبي - صاحب النسبة الكبرى - والمصري الأقل أهمية وحصر المؤلف سبعة عشر عاملاً أثرت في نمو الصناعة وتغير هيكلها ومحاورها . وانتهت هذه الفترة بتمصير المصانع وتصفيه الرأسمالية الوطنية في عدة مجالات عقب ثورة ٢٣ يوليو ١٩٥٢ م .

المرحلة الثالث :- وهي مرحلة -...- انطلاق العام علي الصناعة المصرية (من ١٩٦٠ إلى ١٩٧٣ م) . واتسمت هذه المرحلة بنظام الاقتصاد الموجه والتخطيط المركزي ، وبعد التوطن المنظم واندماج كثير من الشركات أهم سمات الصناعات الغذائية في هذه الفترة . ورغم ذلك فإن حجم الإنتاج من بعض هذه الصناعات لم يغط حاجة الاستهلاك نظراً لانخفاض الطاقة الإنتاجية للمصانع . واستطاع المؤلف أن يحدد أسباب ذلك في عدة أمور نوجزها فيما يلي:

نقص الخامات ، القصور المالي والتسويقي ، قدم الآلات ، اضطراب الإدارة .

المرحلة الرابعة :- وتبدأ عقب حرب أكتوبر ١٩٧٣ (وهي مرحلة الانفتاح الاقتصادي والإصلاح المالي والخصخصة) وفي هذه المرحلة تخلت الدولة عن نظام التخطيط المركزي ، وسيطر القطاع الخاص من جديد حيث هيأت الحكومة المناخ اللازم لذلك الانفتاح . وكان الدافع لنهج هذه السياسية هو قصور مالية الدولة وتفاقم مشكلات القطاع العام .

وتناول المؤلف بتحليل راق رقمي وموضوعي آثار الانفتاح والإصلاح المالي والخصخصة على الصناعات الغذائية والمشروبات والتبغ . كما استطاع أن يوضح بأمانة وموضوعية وبأدلة قاطعة أن ما حدث ويحدث في بيع شركات

القطاع العام يكتفه كثير من الغموض والتعتيم .

• ويركز الفصل الثاني :- علي دراسة تطور بعض هياكل الصناعات الغذائية والمشروبات والتبغ بالإضافة إلي توضيح مظاهر التكامل الرأسي والأفقي في هذه الصناعات، مع الإشارة إلي المشكلات والعقبات التي قابلت هذا التطور، والجدير بالذكر أنه قد تتبع هذا التطور من خلال مراحل النمو الصناعي في مصر - التي قام المؤلف بوضع حدودها الزمنية أي منذ سيطرة أسرة "محمد علي" علي الصناعة المصرية حتي الوقت الحاضر (الخاصة) ، بأسلوب نقدي تحليلي دون تحيز ويميزان كفته الأولي لا تجامل ، والثانية لا تظلم .

وتتاول المؤلف بإيجاز واف وأحياناً بإسهاب غير ممل التغيرات الهيكلية والتنظيمية التي طرأت ، ليس فقط علي مستوى الصناعة ، بل علي مستوى بعض المصانع الرئيسية التي تعمل في نفس المجال .

• ويناقش الفصل الثالث :- التوزيع الجغرافي للصناعات الغذائية والمشروبات والتبغ . ويهدف إلي تحديد المراكز الرئيسية لهذه الصناعة، من خلال تحليل الأهمية النسبية والتوزيع الجغرافي لهيكلها النوعي ، ومدى تركزها وتنتشارها جغرافياً في مصر .

واستخدام المؤلف بعض الأساليب الكمية المناسبة للمتغيرات قيد الدراسة التي تحقق الهدف المنشود . وأظهرت الدراسة تصدق صناعة المخبوزات كافة هياكل الصناعات الغذائية من حيث عدد المصانع وعدد العاملين والقيمة المضافة كما صنفت محافظات مصر تبعاً لمؤشر قوة الصناعة - أسلوب كمي - ثم تتاول بإيجاز واف الهيكل النوعي للصناعات الغذائية في كل محافظة ، كما أشار أيضاً إلي بؤر الصناعة التي توجد في كل منها . ولم يغفل دور التحليل الكارتوجرافي - الخريطة - في توضيح الاختلافات المكانية لهذا التوزيع . وباستخدام دليل الانتشار - أسلوب كمي آخر - صنفت هياكل الصناعات الغذائية

إلى أربع مجموعات حسب درجة تركزها الجغرافي وانتشارها .
 ونبه المؤلف إلى أن التركيز والانتشار الجغرافي ليست بأمر ثابتة ، بل في
 تغير مستمر ، فهناك مصانع جديدة تنشأ وأخرى تتوقف عن العمل أو يعاد
 توطينها

• وخصص الفصل الرابع :- لتوطن الصناعات الغذائية والمشروبات والتبغ ،
 ولإدراك المؤلف بطبيعة هذه الصناعات التي تتشابه في خصائصها العامة ،
 وتختلف فيما بينها داخل كل مجموعة منها ، وبالتالي تتباين شروط توطينها ، اقتصر
 الدراسة هنا على مناقشة العوامل التي أثرت في اختيار مواقعها . أما تفاصيل عوامل
 توطن كل هيكل فقد تمت معالجتها على مستوي كل صناعة عند دراستها .

وحدد المؤلف ثلاث زوايا رئيسية لتأثير الخامات على توطن الصناعات
 الغذائية وهي: خصائص المادة الخام، التقنية المتبعة في معالجتها، إمكانية نقلها
 إلى موقع الصناعة. كما وضع المتغيرات التي يجب تحليلها عند دراسة أثر
 السوق ومنها: عدد السكان: خصائصهم الاجتماعية والاقتصادية، نمط
 السكان (حضر، ريف، بادية)، الدخل، العادات الغذائية. وأظهرت الدراسة عدم
 تجانس سوق المصنوعات الغذائية اقتصادياً واجتماعياً . كما صنف الصناعات
 الغذائية تبعاً لطبيعة سوقها إلى :

صناعات سوقها قومية مثل : ضرب الأرز وأخري سوقها إقليمية مثل :
 صناعة المشروبات الغازية وثالثة سوقها محلية مثل : المخبوزات .

كما ناقش المؤلف أثر تكلفة السوق على الصناعات الغذائية (أي تأثير النقل
 على التوطن) وأساليب تسعير هذه المصنوعات. وعالج المؤلف بإيجاز واف أثر
 كل من الطاقة والمياه ومساحة المصنع على توطن هذه الصناعة .

وترجع أهمية هذا الفصل إلى أنه يضع النقاط الأساسية لكيفية دراسة هذه

العوامل .

• أما الفصل الخامس :- فغلي الرغم من أنه يدرس التركيب (أو الهيكل) الحجمي للمصانع التي تعمل في إنتاج الصناعات الغذائية ، فإنه أشار في مقدمته إلى تعريف المنشأة وأسس تصنيفها معتمداً في ذلك علي عدد من المراجع العربية والأجنبية. وفي هذا إفادة بالغة للمهتمين بهذا المجال .

وأظهرت الدراسة التحليلية والكارتوجرافية تميز قطاع الصناعات الغذائية بتعدد تركيبه وتنظيمه الإداري خلال الفترة الممتدة بين عامي ١٩٨٩، ١٩٦٠م، أي بظهور القطاع الاستثماري حيث تنوعت أشكال المشروعات العاملة بالقطاع الخاص، وأدى هذا التغيير الجوهرى في التركيب والتنظيم الإداري إلى نشاط المنافسة بين مصانعها .

وناقش المتغيرات التي أثرت في تركيب المصانع الحجمي، والتي عند تغييرها بمقدار معين تتغير معها أحجام المصانع، وأشار إلي أن " الحجم الاقتصادي " للمصنع مفهوم ديناميكي متغير غير ثابت ، ولتحديد الحجم الاقتصادي يمكن الاستعانة بخبرات الدول المتقدمة أو بالخبرات المصرية العاملة في نفس المجال. وأشار أيضا إلي أن عدم قدرة المصنع علي المنافسة ، إنما ترجع إلي ارتفاع تكلفة الإنتاج، وهذا يرجع إلي أن المصنع لم تتم إقامته بالحجم الاقتصادي. ولا يجوز إنشاء مصنع بحجم ما إلا إذا توفر سوق لاستيعاب منتجاته، وأن إمكانات تسويقها تسمح بتشغيله بقدر قريب من طاقته الإنتاجية .

ويعتبر كل من :- السوق، الطاقة الإنتاجية، التقنية المستخدمة، رأس المال، الموارد المتاحة، التكامل الرأسى. أهم المتغيرات التي تؤثر في حجم المصنع .

وأشار المؤلف إلي أن الارتباط للمنظم بين الزراعة من ناحية والصناعات الغذائية من جهة لخرى ، وكذلك التكامل الرأسى في مصانع هذه الصناعات يساعد علي تدعيم التنمية الإقليمية من خلال المركب الزراعي - الصناعي .

ولزيارة الاستفادة وضح كيفية استخدام مؤشر "بيري" لقياس التجمع المتنوع - أي قياس النشاطات الصناعية المختلفة للمصنع الواحد - وهذا المقياس يفيد في تحديد مدى استغلال المصنع لأصوله بطريقة أكثر فاعلية ، كما تناول بشكل موجز كيفية التمثيل البياني لظاهرة التركيز (الاحتكار لسوق السلعة) .

ومما سبق نتبين أن دراسة التركيب الحجمي بهذا الأسلوب غاية في الأهمية، إذ إنها توضح الأحوال التي تعمل في ظلها المنشآت ، ومدى الكفاءة في استخدام عوامل الإنتاج ، وأثر ذلك على الأسعار والانماج والتجمع المتنوع. وقد خصص المؤلف الفصول من السادس إلى الرابع عشر لدراسة بعض هياكل الصناعات الغذائية باتباع نفس المنهج الذي رسمه لنفسه منذ البداية ، مع عرض لأهم المشكلات التي تقابل كل هيكل وكيفية حلها .

● **الفصل السادس :-** يناقش صناعة استخراج الملح ، من حيث المفاهيم والخامات وعوامل توطئها، بالإضافة إلى التوزيع الجغرافي لهيكلها، كما تناول الطاقة الإنتاجية وعمليات التصنيع على مستوى الملاحات المصرية وأشار إلى الأنواع المختلفة من الملح التي تنتجها مصر سواء للاستهلاك الأومي أو للاستخدام الصناعي. أما المشكلات التي تعاني منها هذه الصناعة، فقد تناول منها أربعاً رئيسية بالتفصيل مع الإشارة إلى حلولها .

● **ويعالج الفصل السابع :-** صناعة الألبان ومنتجاتها، مبتدئاً بدراسة حجم مصدر المادة الخام (الماشية)، وإنتاج الألبان والعوامل المؤثرة فيه وتوزيعه الجغرافي، كما ناقش أنماط إنتاج الألبان الخام (نمط تقليدي ونمط متخصص) وتسويقها ومشكلات نقلها سواء للمستهلك أو للمصنع .

وتناول التوزيع الجغرافي لهيكل الصناعة من حيث عدد المصانع والعمال والقيمة المضافة، والمتغيرات التي حدثت في تنظيمها والمشكلات المتعلقة بهذا التوزيع. وأثبتت الدراسة انخفاض نسبة التشغيل (الطاقة الإنتاجية) في كافة

مصانع منتجات الألبان لعدة أسباب أهمها :

زيادة الواردات من منتجات الألبان، ضعف القدرة الشرائية للمستهلك، قصور السياسات التسويقية لبعض الشركات. بالإضافة إلى معاناة المصانع في مصر من نسبة فاقد عالية أثناء التصنيع (بسبب انقطاع التيار الكهربائي). ونقص كفاءة العاملين .

كما تناول التركيب الحجمي لمصانع الألبان ، وعوامل توطنها واختتم للدراسة بمناقشة مشكلة كمية اللبن الخام ومواصفاته ، ومشكلة الاستثمارات اللازمة للصناعة وطرق علاجها . كما أشار إلى بعض التجارب الدولية في هذا المجال للنهوض بهذه الصناعة .

● وخصص الفصل الثامن :- لصناعة الزيوت النباتية التي تعد من أهم هياكل الصناعات الغذائية والمشروبات والتبغ في مصر. وأظهرت الدراسة التحليلية والكارتوجرافية تباين التوزيع الجغرافي لهذه الصناعة، التي تتوزع جغرافياً بين ٦١ مدينة وبلدة وقرية. وقام المؤلف بتقسيمها إلى أربع فئات حجمية من حيث أهميتها النسبية تبعاً لمعيار عدد العاملين ، كما صنف التوزيع الجغرافي لطاقت الإنتاج إلى خمس فئات حجمية وعلاقة ذلك بمسافات النقل وتكلفة الإنتاج. وأشار - بعد هذه الدراسة التحليلية - إلى ضرورة إعادة توطين بعض الوحدات الإنتاجية للجمع بين المكونات الثلاثة للمصنع الواحد (عصر، تكرير، عمل المرجرين) في موقع واحد بدلاً من تباثرها بين عدة مواقع جغرافية خفضاً لتكلفة النقل .

كما قام بتحليل أثر كل من المادة الخام والنقل والسياسة الحكومية في توطين صناعة الزيوت النباتية بمصر ، وأشار بإيجاز إلى تنظيم الصناعة وتركيبها الحجمي . وقد استطاع المؤلف - بمهارته وخبرته في هذا التخصص - أن يجمع جوانب مشكلة هذه الصناعة في أربعة محاور رئيسية تتمثل في : انخفاض الطاقة

الإنتاجية وتخلف التقنية ، وسوء التخزين والتعبئة ، واختناقات النقل ، والتشريعات الحكومية ، وأضاف إليها المشكلات المتعلقة بالبيئة ، ولم تنته الدراسة عند هذا الحد ، بل وضع الحلول المناسبة لهذه المشكلات (علي المدى القصير والطويل) للمهتمين بهذه الصناعة .

• أما الفصل التاسع :- فيدرس صناعة السكر. ويبدأ بمناقشة محاصيل السكر الثلاثة (القصب ، البنجر ، الذرة السكرية) وأسباب زراعتها ، وأوجه الاختلاف بين مناطق زراعتها ومواسمها . كما تناول صناعة السكر من كل نوع مستخدماً أسلوب العرض الكارتوجرافي لتحديد نطاقات نفوذ مصانع السكر في مصر .

وخلص من الدراسة التحليلية للتوزيع الجغرافي لمصانع السكر حدوث تغيرات جوهرية في هذه الصناعة بعد عام ١٩٨١ ، وذلك بدخولها إلى الوجه البحري بعد أن كانت ترحف جنوباً للتركز جغرافياً في مصر العليا . وتناول أثر كل من الخامات، والنقل، الطاقة، المياه، المساحة، السوق، السياسات الحكومية علي توطن صناعة السكر. كما أشار إلى أثر الصناعة علي تلوث البيئة (لغازية، السائلة ، الصلبة) ثم تتبع بعد ذلك التركيب الحجمي لمصانع السكر في مصر، ومرآحل نمو حجمها والعوامل المؤثرة فيه .

• ويتناول الفصل العاشر :- صناعة حفظ الخضر والفاكهة، التي يمكن أن تؤدي دوراً هاماً في التنمية الاقتصادية والاجتماعية بمصر. وبايجاز تناول أسباب تقدم هذه الصناعة والطرق والأساليب المستخدمة فيها مشيراً إلى فرصة مصر في تصدير منتجاتها، كما ألقى الضوء علي الخامات المستخدمة هذه الصناعة (من حيث الإنتاج والجودة) وأساليب المصانع في الحصول عليها .

ثم تتبع بالتفسير والتحليل التوزيع الجغرافي لصناعة حفظ الخضر والفاكهة على مستوى محافظات مصر، وأظهرت الدراسة أن الإسكندرية هي المركز الرئيسي لهذه الصناعة. وأشار إلى أن تغير السياسة الاقتصادية لمصر بعد

عام ١٩٧٣ كانت سبباً وراء انتعاش هذه الصناعة وزيادة إنتاجها. وتناول بالتحليل الإحصائي والكارتوجرافي التركيب الحجمي لصناعة الخضر والفاكهة على مستوي نوع القطاع (عام وخاص) وأسباب الاختلاف فيما بينها والمشكلات التي تعترض زيادة الحجم وطرق حلها. ولما عن توطن الصناعة، فقد تناول بالدراسة العوامل الأساسية المؤثرة فيه (خامات، نقل، حوافز الاستثمار، المياه، للمساحة) موضعاً مناطق توطن كل صناعة والعقبات التي تعترضها . وأشار إلى البعد البيئي للمخلفات (الصلبة والسائلة والغازية) للناجمة عن هذه الصناعة .

ووضع عدة ضمانات لنجاح الصناعة، التي تعاني - كما ذكر - من ضعف روابطها الخلفية (مع الزراعة) والأمامية " (مع السوق) والجانبية (مع صناعة العبوات)، بالإضافة إلى انخفاض الطاقة الإنتاجية والكفاءة (أي الداخلية إن جازت لي الإضافة).

• ويناقش الفصل الحادي عشر :- صناعة الحلويات والشيكولاته والبسكويت من حيث الأنواع وأهم الخامات وعمليات التصنيع. وأشار المؤلف بعد دراسة تحليلية متأنية للتوزيع الجغرافي وتطور صناعة الحلويات والشيكولاته والبسكويت إلى حدوث انفجار في هذه الصناعة، بعد اتباع مضر لسياسة الانفتاح الاستهلاكي عام ١٩٧٣، والدليل على ذلك قفز عدد منشأتها الصناعية من ٩٥ مصنعا عام ١٩٦٠/٩١ إلى ٤٥٦ مصنعا تقريبا عام ١٩٩٦. وتعد الإسكندرية والقاهرة والعاشر من رمضان أهم مراكز هذه الصناعة .

ويعتبر السوق أهم العوامل التي أثرت في توطن صناعة الحلويات نظراً لزيادة الوزن المنتج على وزن الخام المستخدم في صناعتها ، وأشار إلى أن للقاعدة الاقتصادية في هذه الحالة نقضي بتوطن مثل تلك الصناعات في السوق تقيلاً لتكلفة النقل .

وأشار المؤلف إلى طبيعة الهيكل الحجمي والتنظيمي لصناعة الحلويات والشيكولاته والبسكويت ومنتجاته والعوامل المؤثرة في كل من الإنتاج والاستهلاك .

• وخصص الفصل الثاني عشر :- لصناعة الأعلاف وناقش في مقدمته تطور الإنتاج والتشريعات الحكومية المنظمة لإنتاجه وتسويقه. وعند دراسته للتوزيع الجغرافي لصناعة الأعلاف أوضح أسباب عدم التطابق المكاني الكامل بين صناعتي الزيوت النباتية والأعلاف رغم ارتباطهما ببعض ، وأن الوجه البحري يعد المنطقة الأولى لهذه الصناعة في مصر وركز علي دراسة اثر السوق وتكلفة النقل في توطن مصانع الأعلاف بالإضافة إلي العوامل المؤثرة الأخرى . وأشار إلي طبيعة كل من التركيب الحجمي والتنظيمي لمصانع الأعلاف ومشكلات هذا التنظيم والتركيب . وفي نهاية الفصل تناول أنواع المنتج من الأعلاف وخصائص استهلاكه والعقبات التي تعترضه ، وكيفية التغلب عليها مع الإشارة إلي بعض التجارب الدولية في هذا المجال للاستفادة منها .

• ويركز الفصل الثالث عشر :- علي دراسة صناعة المشروبات -التي تدير علي أسس علمية - حيث قسمها إلي قسمين هما :- غازية وكحولية .

وتناول تعريف صناعة المياه الغازية ومستلزمات إنتاجها، ثم تتبع بالتحليل التوزيع الجغرافي لهيكلها من خلال طبيعة القطاع الذي تعمل فيه (العام، الاستثماري، الأهلي) وأظهرت هذه الدراسة تغير محاورها حيث أصبحت القاهرة المركز الرئيسي لصناعة المياه الغازية في مصر بعد عام ١٩٧٣، إذ لم تكن كذلك قبل هذا العام، كما أظهرت أيضا عدم الاتساق بين التوزيع الجغرافي لهذه الصناعة وجملة سكان مصر (حضر وريف) ، وناقش مبررات اختيار المواقع الجديدة لصناعة المياه الغازية ، وأشار إلي المواقع التي تحتاج إلي مثل هذه المشروعات. وتناول المؤلف المراحل التي تطورت خلالها صناعة المياه الغازية - ثلاث مراحل - أثناء دراسته لكل من الإنتاج والطاقة الإنتاجية وطبيعة

الاستهلاك، وبايجاز واف حدد أسباب الصراع غير المتكافئ بين القطاعين العام والاستثماري، الذي انتهى لصالح الأخيرة خلال مناقشته للمرحلة الأولى. وتدخلت الدولة في المرحلة الثانية. الأمر الذي أدى إلى إفلاس بعض المصانع الاستثمارية، وانتهى الصراع في المرحلة الثالثة، التي تم فيها خصصة مصانع المياه الغازية التابعة للقطاع العام في ١٩٩٤ م.

وعن العوامل المؤثرة في توطن هذه الصناعة تم تناول الحاسمة منها وهي: السوق، النقل، المياه، المساحة اللازمة للمصنع .

وعند دراسته للمشروبات الكحولية أشار إلي موقف الشريعة الإسلامية منها - وهو ما يؤيده ويتمسك به - وصنف هذه المشروبات إلي ثلاث مجموعات: المخمرة (البيرة)، المعصورة (البيبذ) المقطرة (الويسكي) .

وتناول كل صنف من الأصناف الثلاثة من حيث عمليات التصنيع والتوزيع الجغرافي لمصانعها ، وقارن بين إنتاجها وطاقة المصانع الإنتاجية ، بالإضافة إلي عوامل توطنها ، حيث يغلب أثر السوق في توطن البيرة ، بينما يتغلب أثر المادة الخام علي العوامل الأخرى في توطن البيبذ .

وعلي الرغم من عدم تأييد المؤلف لهذه الصناعة ، إلا أنه ناقش بموضوعية أهم المشكلات والعقبات التي تعترض إنتاجها .

• أما الفصل الرابع عشر :- فخصص لصناعة التبغ التي تعتمد بالكامل علي استيراد مادتها الخام من الخارج وعلي الرغم من أن هذه الصناعة تصنف ضمن الصناعات الغذائية ، فإنها ليست غذاء ولا شراباً بالمعنى المنهوم . وأشار إلي أسباب عدم زراعة مانتها الخام (الدخان) رغم إمكانية زراعته في مصر - كما كان الحال قبل عام ١٨٩٠م- إذ تمثل هذه الصناعة أهم مصادر الدعم للمالية المصرية لما تفرضه للحكومة عليها من رسوم جمركية وضرائب متنوعة. وأظهرت الدراسة تركيز صناعة التبغ المتطورة في : الجيزة

والإسكندرية ، أي بسوقين كبيرين ، أما صناعة منتجات التبغ الشعبية (المعسل وخبان المدغة) فتتميز بانتشارها الجغرافي نظراً لكونها سلعة لخدمة الأسواق المحلية وعلی الأكثر الإقليمية .

وتناول المؤلف بإيجاز مراحل تصنيع أنواع التبغ المختلفة. وعن التوطن لتضح أن صناعة التبغ في مصر ليس لها علاقة بالريف منذ نشأتها نظراً لاعتمادها على المادة الخام المستوردة، ولذا توطنت بالسوق، وخاصة في المدن الكبرى وبعض المدن الإقليمية. كما أشار إلى أهم مشكلات الإنتاج، وتتبع بعد ذلك التركيب الحجمي للمصانع والعوامل المؤثرة فيه ، حيث أثبتت الدراسة عدم تجانس المصانع من حيث الحجم والتقنية ورأس المال وطرق التسويق .

• ويتناول الفصل الخامس عشر (الأخير) :- المشكلة والحل. ونظراً لطول هذا الموضوع، فقد قسمه المؤلف إلى قسمين: أحدهما يتناول المشكلة والآخر يعرض الحل.

وفي بدايته ناقش أركان مشكلة الفجوة الغذائية في مصر من خلال :
أهمية الصناعات الغذائية ، الإنتاج ، الاستهلاك . وتم وضع الإطار العام للمشكلات التي تعاني منها الصناعات الغذائية والمشروبات والتبغ في النقاط التالية : الملكية واتخاذ القرار ، نقص المادة الخام وتدني جودتها كما أشار هنا إلى عدم وجود تكامل رأسي خلفي بين أي من الصناعات الغذائية وخاماتها ، ومشكلة تخلف التقنية وانخفاض الإنتاجية ، ومشكلة الدعم ، ومشكلة التلوث ، ومشكلة التوزيع والسوق .

• أما عن حل المشكلة :- فقد أضاف واجبات جديدة على الحكومة لإنماء الصناعات الغذائية وشرح دورها في ظل الخصخصة من مراقبة بيئة الإنتاج - المصنع - ووضع الاشتراطات الصحية اللازمة في إنتاج المصنوعات الغذائية.

كما وضع المؤلف خطة استراتيجية لانماء هذه الصناعات ومعالجة الأنشطة الاقتصادية والخدمات المساعدة لها .

الكتاب :- إذن يعد بمثابة شهادة علمية موضوعية على حالة الصناعات الغذائية والمشروبات والتبغ بمصر خلال القرن العشرين ، كما أنه يعد إضافة علمية متميزة للمكتبة العربية . كما أنه كتاب موسوعي يفتح الطريق أمام طلاب البحث العلمي لدراسة العديد من الموضوعات التي تناولها المؤلف ، بالإضافة إلى فائدته المنهجية التي سبقت الإشارة إليها . ولا تقتصر فائدته عند هذا الحد- المجال الأكاديمي - بل إنه ذو فائدة هامة لصناع القرار في البلاد وأصحاب رموس الأموال المهتمين بهذا النوع من الصناعة ، وخاصة لما تشهده مصر في خلال هذه الفترة من الاتجاه نحو التخصصية .