

تعد المشكلة رقم واحد
فى تسويق اللحوم هى ارتفاع سعرها جداً، وهذه
المشكلة حاولنا أن نجد لها حلولاً من أصحاب الفكر وأصحاب السياسة
ومن المختصين والمهتمين، وعرضنا بعض هذه الحلول على صفحات هذا الدليل، ولكن ليست هذه
هى المشكلة الوحيدة فى تسويق اللحوم، فتعال ننظر إلى مشاكل اللحوم
نظرة أشمل وذلك من أجل
إيجاد حلول لها.

رؤية لتحسين تسويق اللحوم فى مصر

- وأهم المشكلات التى تواجهنا فى تسويق اللحوم هى:
- مشكلات المجازر.
 - مشكلات الذبح خارج المجازر.
 - مشكلات نقل اللحوم.
 - مشكلات تسويق اللحوم.
 - مشكلات غش اللحوم.
- ١- مشكلات المجازر:
- يوجد فى مصر ٤٠٧ مجازر للذبح والسلخ وتجهيز الذبائح واستخراج المنتجات الثانوية، وأهم مشكلاتها:
- أغلبها أصبح داخل المناطق العمرانية أو محاطاً بالعشوائيات، مما يجعلها مصدرًا للتلوث البيئى.
 - أغلبها يصرف النفايات بطرق غير صحية.
 - أغلبها ليس لديه التجهيز الكافى لغرف الإعدام للحوم غير الصالحة.
 - عدد كبير منها ليس به محرقة لحرق الذبائح وأجزائها غير الصالحة للاستهلاك الأدمى.
- د. مصطفى فايز** ■ عدم توافر حظائر الحجر الصحى
المحلقة فى أغلب المجازر.
- عدم توافر عناصر التبريد للحوم للحفاظ على خواصها الطبيعية ومقاومة فسادها فى أغلب المجازر.
- عدم تناسق طاقة المجازر فى عديد من المحافظات مع حجم سوق اللحوم بها.
- انخفاض نسبة التشغيل بالمجازر الحكومية إلى حوالى ٢٦٪ فقط فى المتوسط من طاقتها، والباقى معطل، ولا تقدم سوى خدمات التجهيز الأولى فقط (الذبح والسلخ) نظير أجر.
- العائد على جملة الاستثمارات بهذه المجازر لا يتعدى ٣.١٪.
- الحلول:**
- تطبيق فعال لمواد القرار الوزارى ٥١٧ لسنة ١٩٨٦ الخاص بذبح الحيوانات وتجارة اللحوم ومواصفات المجازر.
 - إنشاء نقاط ذبح توزع جغرافياً لتغطية القرى الأم وذلك بهدف تقليل الذبح خارج المجازر.

■ يحقق الذبح خارج المجازر هامش ربح عاليًا يتراوح بين ١٩٪ من جنيته المستهلك المنفق على الكيلو جرام من اللحم البقري الكبير إلى حوالي ٣٤٪ من جنيته المستهلك المنفق على الكيلو جرام من لحم الكندوز الجاموسى.

■ هذا الهامش الكبير يسمح بخفض أسعار اللحوم المتداولة فى المناسبات الدينية بنسب تتراوح من ١٠٪ إلى ١٥٪ رغم زيادة الطلب فى هذه المناسبات بعكس المتزمين بالذبح فى المجازر، مما يتسبب فى منافسة غير عادلة مع الممارسين لهذا النشاط من خلال المجازر.

٣- مشكلات نقل اللحوم:

نحن نلاحظ أن نقل اللحوم يفتقر لتوافر الوسائل الصحية، فنقل اللحوم من المجازر إلى محلات الجزارة يكون بسيارات مكشوفة مثل السيارات نصف نقل والعربات الكارو والتريسكل وبذلك تكون اللحوم عرضة للتلوث طول الطريق.

الحلول:

■ تطبيق المادة ٢٢ من القرار الوزارى ٥١٧ لسنة ١٩٨٦ فى هذا الشأن.

■ توفير العربات المزنكة محكمة الغلق لتوفير الأمان الصحى

والبيئى فى نقل اللحوم.

■ هذه الخدمات تفتح آفاقاً جديدة لفرص العمل للشباب كمشروعات يتم تمويلها من الصندوق الاجتماعى بالتنسيق مع المحافظات. وهذا يؤكد ضرورة إنشاء شركات لتسويق اللحوم تبدأ من إدارة أسواق الماشية وتنتهى بمحلات السوبر ماركت.



مطلوب تحويل المجازر

الحكومية إلى

وحدات اقتصادية

ضمن نظام متكامل

رأسى لمرحلة التجهيز

والتجزئة

■ إنشاء مبردات لتبريد اللحوم وبذلك تطول مدة صلاحيتها للاستهلاك.

■ إعادة النظر فى آليات صرف التعويضات ورفع قيمتها للأجزاء أو الذبائح التى يتم إعدامها فى المجازر الحكومية أسوة بمجازر القطاع الخاص.

والخلاصة:

■ مطلوب تحويل المجازر الحكومية إلى وحدات اقتصادية ضمن نظام تكامل رأسى لمرحلة التجهيز النهائى والتجزئة، مع نظام تدرج لقطع اللحوم وتعبئتها.

■ الاستخدام الأمثل لجميع نواتج عمليات الذبح.

■ الاستفادة من جميع المخلفات.

■ رفع نسبة التشغيل للمجازر.

ويمكن تحقيق ذلك من خلال إنشاء شركات تسويق للحوم تضم المجازر.

٢- مشكلات الذبح خارج المجازر:

■ هناك نحو ٤٥٪ من عدد الحيوانات المذبوحة فى مصر تذبح خارج المجازر، وهذا يسبب آثاراً سلبية صحية وبيئية ضارة على المستهلك.

أسبابها:

■ تجنب تحمل رسوم الجزر والتكاليف المرتبطة به.

■ تجنب مخالفة الحيوانات لشروط الذبح بالمجازر.

■ التهرب من المحاسبة الضريبية.

■ غياب مرحلة الجملة فى تجارة اللحوم فى الريف والمدن الريفية.

■ عدم توافر المجازر ونقاط الذبح أو عدم التناسق بين حجم الجزر وحجم السكان جغرافياً.



عمليات نقل اللحوم في مصر

تفتقر إلى الوسائل الصحية لأن نقلها مكشوفة على عربات الكارو والتريسكات يجعلها عرضة للتلوث في الطريق

- أرخص سعرًا مقارنة باللحوم الأخرى.
- انخفاض تكاليف تجهيزها لاعتمادها على اللحوم المستوردة.
- اتساع نطاق الإعلان عنها، مما غير أذواق المستهلكين لصالحها.
- انتشار عرضها في محلات السوبر ماركت لارتفاع هامش ربحها.
- عدم الوعي الغذائي.

٤- مشكلات في مرحلة تسويق اللحوم:

- سبب هذه المشكلات هو الممارسات الضارة في مرحلة التجزئة، وأهم هذه الممارسات:
- يفتقر الغالبية من المستهلكين للمعلومات الخاصة بأجزاء الذبيحة المختلفة من حيث: قيمتها الغذائية، نوعية القطيعات وفقًا للسعر، علاقة نوعية القطعة بطريقة الطهو.
- في الغالب يطلب المستهلك كيلو جرام لحم أحمر دون تمييز نوع الحيوان وعمره أو نوع القطعة.
- الرش حول اللحوم بالمبيدات القاتلة للحشرات الطائرة خاصة في فصل الصيف.
- تغليف اللحوم بأوراق الجرائد يسبب أضرارًا صحية تراكمية.
- بيع اللحوم بالكيلو على بعضه خاصة في الريف يضر بمصلحة المستهلك، حيث يدفع سعرًا أعلى من قيمة اللحم التي يحصل عليها، بينما يضمن للجزار بيع نوعيات أقل جودة من قطعيات الذبيحة ورفع نسبة الدهون بنفس السعر، مع خلط أجزاء القطع الجيدة بالأجزاء درجة ثلاثة والبواقي.

الحلول:

- تدرج قطع اللحوم المعروضة (تصنيفها وفق نسبة الدهن والطرأوة)، وتوافر عبوات مناسبة للتعبئة، ومن ثم تدرج الأسعار تبعًا لذلك مع تصنيع قطع الدرجة الثالثة.
- تالجات لعرض اللحوم (فاترينة مبردة).
- رفع المستوى الثقافى الاستهلاكى للمستهلكين حول نوعيات اللحوم، وطرق الطهو، ودرجات الجودة، والسعر المناسب، بما يتماشى مع تطبيق نظام لتدرج اللحوم.

٥- مشكلة غش اللحوم:

أ- أسباب غش اللحوم المصنعة:

- سهولة غش اللحوم المصنعة بجميع أنواعها.

ذلك فى أعلى سعر من اللحوم والدهون ومنتجاتها.

مرة أخرى هذا يؤكد ضرورة إنشاء شركات تسويق للحوم تعمل لتحقيق التكامل الرأسى، ويجب أيضاً معرفة أنواع وأشكال وألوان أختام الذبائح المختلفة للتأكد من ذبحها فى المجرى وتوقيع الكشيف عليها بواسطة الأطباء البيطريين المختصين.

كما يحسن بالمستهلك أن يعرف قطعيات لحوم الدرجة الأولى وقطعيات لحوم الدرجة الثانية ومميزات كل نوع،

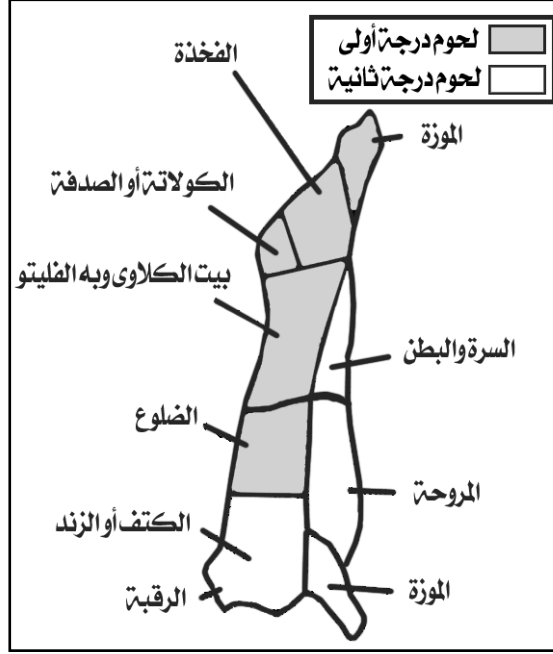
ولهذا نقدم للجميع هذه المعلومات المهمة.

قطعيات لحوم الدرجة الأولى الممتازة:

البتلو، التربيانكو، وش الفخذة، السمانة، الكولاتة، بيت الكلاوى، الجزء اللحمى من السبعة أو الثمانية ضلوع الأخيرة. (الجزء المظلل بالرسم) وتتسم ب: زيادة نسبة اللحم، ونسبة دهن التعريق، وزيادة العصارية والطراوة والنعمية.

قطعيات لحوم الدرجة الثانية:

الرقبة - الدوش - السرة - الموزة الأمامية - لحم الكتف (الجزء غير المظلل بالرسم). وتتسم ب: بانخفاض الطراوة وزيادة خشونة الألياف وارتفاع نسبة الدهن الخارجى مقارنة بقطع الدرجة الأولى.



توصية بإنشاء شركات لتسويق اللحوم.. وتعريف المستهلك بأنواع وأشكال وألوان أختام الذبائح

■ زيادة عدد النساء العاملات وإقبالهن المتزايد على تلك المنتجات وأنها أسهل فى عمل المأكولات لكنها أقل قيمة من ناحية التغذية وقد تكون أكثر خطراً على الصحة.

الحلول:

■ مراقبة مكونات اللحوم المصنعة أو المجهزة وفقاً للمواصفات القياسية.

■ تطوير الوظائف التسويقية المتعلقة بتطوير تلك المنتجات من حيث التعبئة، والتغليف، والتدريج، والحفظ.

ب- أهم صور الغش فى محلات الجزارة:

■ بيع لحوم لحيوانات

غير مصرح ببيع لحومها مثل الحمير.

■ بيع لحوم الجاموس لدى الجزار بنفس سعر بيع اللحوم البقرى رغم الاختلاف فى السعر فى مرحلتى المنتج والجملة (الحيوان الحى) والاختلاف فى جودة اللحم.

■ عدم التمييز بين الكندوز (2-3 سنوات) والكبير فوق 3 سنوات.

■ فرم اللحم فى محلات الجزارة ييسر للجزار استخدام لحوم أقل جودة (لحم البطن) وإضافة كمية من الدهن للحوم المفروم والبيع بنفس سعر اللحم الأعلى جودة.

■ نظراً لأن الربح الحقيقى يتحقق من بيع الجلود والسقط؛ لهذا يلجأ الجزار لجميع سبل الغش حيث إنه حقق مكسبه الأساسى، ثم يطمع بعد