

مشكلات صناعة الخبز

المهندس الزراعى حسن محمد سالم

نقش

صناعة الطحن أقدم الصناعات الغذائية في مصر ، كما تمثل وحدها قيمة الصناعات الغذائية الأخرى مجتمعة من ناحية قيمة الإنتاج الذى يبلغ حوالى ٤ مليون جنيه سنوياً والذى يفوق إنتاج أية صناعة أخرى بمصر .

وتظهر الأهمية الكبرى لهذه الصناعة ليس فى ضخامة إنتاجها لحسب ، بل أيضاً لأن غالبية سكان مصر يعتبرون الخبز المصدر الغذائى الأول الذى يمدهم بالطاقة والمجهود ، فالسعرات الحرارية التى يحصلون عليها من الخبز حوالى ٧٠ ٪ من مجموع السعرات الحرارية التى يحصلون عليها من غذائهم اليومى . ولهذا أولتها الدولة الإهتمام الكبير من حيث الإشتراطات الخاصة بنسب استخلاص الدقيق وما يؤثر فى صناعة الخبز الناتج وطعمه وزائحته ، ولونه إذ أن لبياض لون الخبز فى مصر قيمة كبيرة

ومن فترة ليست بالكبيرة لم تكن مواصفات الدقيق تحقق الهدف من إنتاج دقيق مستخرج بطريقة ترضى ذوق المستهلك ، مع إمكان غشه ذون الوقوع تحت طائلة القانون ، وكان يظهر رغبة العيش متعدد الأشكال والأنوان ، وكانت الشكوى عامة من مواصفات الرغيف وطعمه .

ولذلك لجأت وزارة التموين إلى وضع مواصفات دقيقة لاستخراج الدقيق وحددت نسبة الرمد والألياف والرطوبة به . كما أشرت ط كية محددة من الإنتاج لكل أردب من الدقيق يلتزم بها المطاحن ، وفرضت الرقابة على الإنتاج مع أخذ العينات بصفة دورية حتى تتأكد من سلامة الإنتاج .

ويكان ينتج بالبلاد نوعان من الدقيق :

■ المهندس الزراعى حسن محمد سالم : مراقب عام أبحاث المواد الغذائية بوزارة التموين .

(١) دقيق القمح الصافي ٩٣,٣٪ وهو خالي الردة الخشنة فقط ويجب ألا تزيد نسبة الرماد به على ١,٦ ٪ ، ونسبة الألياف على ١,٧ ٪ ، ونسبة الرطوبة على ١٤ ٪ . وينتج أردب القمح نظافة ٣٤ قيراط مهما كان نوعه المقادير الآتية :

١١٢	أقة دقيق استخراج ٩٣,٣ ٪ .
٤	أقة ردة متوسطة .
٦	أقة ردة خشنة .
١٢٢	أقة

وكان يستعمل هذا النوع في إنتاج الخبز البلدى بأنواعه .

(٢) دقيق فاخر استخراج ٨٢ ٪ وهو خالي السن الاحمر والردتين ويجب ألا تزيد نسبة الرماد على ١ ٪ ، ونسبة الألياف على ٠,٤ ٪ ، ونسبة الرطوبة على ١٤ ٪ .

وينتج أردب القمح نظافة ٢٤ قيراط مهما كان نوعه المقادير الآتية :

٩٨,٤	أقة دقيق استخراج ٨٢ ٪ .
١٣,٦	أقة سن احمر ورده ناعمه .
١٠	أقة ردة خشنة .
١٢٢,٠	أقة

وكان يستعمل هذا الدقيق في صناعة الخبز الافرنجى والحلوى ، ويمتاز هذا النوع بأن لونه أ كثر بياضا من الأول .

واستمر العمل بهذا النظام فترة طويلة ، ثم رأت وزارة التموين تحسينا للون الدقيق وحتى توفر كمية أكبر من الردة لعلف المواشى أن تلغى الإستخراج الأول (٩٣,٣٪) وأن يخصص الدقيق (٨٢٪) للخبز البلدى ، وأن تقوم باستيراد الدقيق الفاخر ٧٢ ٪ لصناعة الخبز الافرنجى والحلوى والمكرونة .

ويوجد بمصر حاليا ١٨٣ مطحنة جيجارة قدرتها ٢٤,٤٣٤ أردبا (٣,٦٦٠ طنا) في اليوم (٢٤ ساعة) ، وكذلك ٢٣ مطحنة سلندرات قدرتها ٦,٨٨٠ أردبا (١,٠٣٢ طنا) في اليوم بيانها كالاتى .

الجملة	سلندرات	حجارة	الجهة
٥٥	١١	٤٤	القاهرة
٣٢	٧	٢٥	الإسكندرية
٧	—	٧	القليوبية
١٠	—	١٠	المنوفية
٦	١	٥	البحيرة
١٥	—	١٥	الغربية
٨	٣	٥	الدقهلية
٧	—	٧	الشرقية
٩	—	٩	الجيزة
٧	—	٧	بنى سويف
٢	—	٢	الفيوم
١٢	—	١٢	المنيا
١٢	—	١٢	أسيوط
١٣	—	١٣	جرجا
٩	—	٩	قنا
١	—	١	أسوان
١	١	—	القنال (بور سعيد)
٢٠٦	٢٣	١٨٣	

هذه المطاحن هي الموجودة بالمدن وتعمل لحساب التموين ، وذلك بخلاف المطاحن الموجودة بالقرى أو في المدن وتعمل للأهالى (موانى) .
وتنتج مطاحن الحجارة ، التى تمثل غالبية المطاحن ، دقيقاً غير متجانس ولا يمكن التحكم الدقيق فى نسبة الإستخراج الناتجة من القمح المطحون بها .

مما يؤدي إلى إنتاج دقيق ترتفع فيه نسبة الرماد (أى تترك نسبة من الردة في الدقيق) وأصبح وجود هذه المطاحن يسمى إلى صناعة الطحن ، ويجب تحويلها إلى مطاحن سلندرات حتى يمكن تحسين إنتاج الدقيق ، ولذلك استصدرت وزارة التموين قراراً بمنع إنشاء مطاحن جديدة إلا إذا كانت من نوع سلندرات ، كما منحت مطاحن السلندرات . ٤ ملياً لكل أردب يطحن بها تشجيعاً لتحويل الحجارة إلى سلندرات . وإن كان هذا ليس بعلاج لمطاحن الحجارة القائمة حالياً ، إذ يجب العمل على إحلال مطاحن السلندرات تدريجاً ، كلما أمكن ذلك ، مكان مطاحن الحجارة مع العمل على توزيع هذه المطاحن توزيعاً جغرافياً سليماً ، ويبدأ بذلك في المناطق التي تقتصر إلى هذا النوع من المطاحن ، أو التي ينقل إليها الدقيق في الوقت الحاضر كمنطقة أسوان وقنا والسويس والإسماعيلية ودمياط والقنال وكفر الشيخ ، مع إعطاء باقي المطاحن سنتين مهلة أو ثلاث سنوات مثلاً للتحويل إلى مطاحن سلندرات خاصة . وقد تبين إمكان صناعة بعض آلات الضحن الخاصة بالسلندرات محلياً مثل أجهزة الشفط والسلندرات وغيرها ، وهي تمثل حوالى ٤٠ ٪ أو أكثر من قيمة الآلات اللازمة ، ويستورد الباقي من الخارج ، على أن يقوم البنك الصناعى بتسليف المطاحن المبالغ اللازمة ، وتقوم وزارة الصناعة بتخصيص النقد الأجنبي اللازم لذلك .

وبين الجدول الآتى إستهلاك البلاد في السنوات الخمس الماضية من القمح

والدقيق : —

السنة	الإستيراد		الإنتاج المحلي	
	دقيق	قمح	قمح	إستهلاك المدن
	طن	طن	طن	طن
١٩٥٦/٥٥	٣٠,٦٩٥	٥٠٠,٤٤٠	١,٤٥١,٠٠٠	١,١٦٠,٤٨٩
١٩٥٧/٥٦	٥٧,٧٧٤	٦١٦,٨٩٠	١,٥٤٧,٠٠٠	١,٢٦٥,٤١٥
١٩٥٨/٥٧	٢١٥,٨٣١	٧٩٤,١٧٠	١,٤٦٧,٠٠٠	١,٣٨٥,٦٥٧
١٩٥٩/٥٨	٤٣٤,٥٨٨	٧٦٦,٣٧٠	١,٤١٢,٠٠٠	١,٥٩٤,١١٩
١٩٦٠/٥٩	٤٣٧,٠٧٣	٦٢٢,٩٣٠	١,٤٤٣,٠٠٠	١,٦٧٢,٦٠٠

أى أن الإستهلاك السنوى بالمدين — على أساس استخدام الدقيق الفاخر فى صناعة الخبز البلدى — يقرب من ١,١٢٠,٠٠٠ طن من القمح فى درجة نظافة ٢٤ قيراط وهذه الكمية تنتج ٩١٨,٥٠٠ طن من الدقيق العادى استخراجه ٨٢٪ .
وبما أن محصول القمح المحلى يقدر سنة ١٩٦٠/٥٩ بحوالى ١,٣٠٠,٠٠٠ طنا واستوردت وزارة التموين حوالى ٦٥٠,٠٠٠ طن فبذلك تكون جملة القمح المستهلك بالبلاد سنويا ١,٩٥٠,٠٠٠ طنا . يستخدم منها للطحن فى مطاحن التموين ١,١٢٠,٠٠٠ طن، والباقي وقدره ٨٣٠,٠٠٠ طن يستخدم فى الأغراض المختلفة .

وحيث أن أقصى قدرة إنتاجية للمطاحن العاملة للتموين تبلغ ١,٦٩١,٠٠٠ طنا من القمح سنويا بفرض اشتغال المطاحن بكامل قوتها لمدة ٢٤ ساعة يوميا ولمدة ٣٦٠ يوما فى السنة — فإن الفرق بين هذه القوة والمطاحن فعلا يبلغ حوالى ٥٧١,٠٠٠ طن (١,٦٩١,٠٠٠ — ١,١٢٠,٠٠٠) فإذا خصص منه فرق درجات النظافة وهو ما يعادل ٧٠,٠٠٠ طن من القمح فإن القدرات التى يقال أنها معطلة تكون ٥٠٠,٠٠٠ طن .

والحقيقة أن هذه القدرة الفائضة غير متوقعة عمليا حيث أن الحساب المشار اليه عاليه مبنى على أساس عمل المطاحن لمدة ٢٤ ساعة ولمدة ٣٦٠ يوما بينما يقرر خبراء وزارة التموين الفنيون أن حالة المطاحن — وهى قديمة العهد — لا تمكنها من الإشتغال أكثر من ١٦ — ٢٠ ساعة يوميا ولمدة ٣٥٠ يوما فى السنة . وعلى هذا الأساس الذى يراه المختصون تكون حقيقة القدرة الفائضة فى المطاحن نحو ٤٠,٠٠٠ طن .

من هذا نخلص إلى حقيقة فعلية وهى عدم وجود قدرات معطلة بمطاحن التموين ، وبذلك تكون الشكوى من استيراد الدقيق الفاخر واستبداله بالقمح فى غير محلها .

ولما كان إنتاج مطاحن السلندرات الحالية بكامل قوتها هو ٣٠٤,٦٤٦ طنا من الدقيق سنويا ، يضاف إليها القدرة الانتاجية لمطاحن السويس وهى ٢٣,٦١٦ طنا فتكون الجملة هى ٣٢٨,٢٦٢ طنا من الدقيق سنويا .

وإذا أخذنا في الحسبان أن الإستهلاك من الدقيق سوف يزيد بعد خمس سنوات (زيادة عدد السكان سنويا بنسبة حوالى ٢,٥ ٪) حوالى ١٢,٥ ٪ أى حوالى ١,٠٣٣,٥٠٠ مليون طن من الدقيق سنويا تقريبا .

فبذلك يبلغ ما سوف نحتاجه من قدرات إنتاجية بعد خصم القدرة الحالية للسلندرات كما لآتى :

$$١,٠٣٣,٥٠٠ - ٣٢٨,٢٦٢ = ٧٠٥,٢٣٨ \text{ طنا من الدقيق .}$$

ولما كانت التكلفة الإنشائية للمطاحن الواحد من الدقيق فى ٢٤ ساعة فى مطاحن سلندرات جديد شاملة ثمن الآلات والمباني والأرض هى حوالى ٣٥٠٠ جنيه فتسكون التكلفة اللازمة لإنشاء مطاحن سلندرات بدلا من مطاحن الحجارة تسد حاجة

$$\text{الإستهلاك بعد خمس سنوات} = \frac{٢٥٠٠ \times ٧٠٥,٢٣٨}{٣٦٥} = ٤,٨٤٠,٠٠٠ \text{ جنيه}$$

أى خمسة ملايين جنيه تقريبا توزع على خمس سنوات بمعدل كل سنة مليون جنيه . ويجب على الدولة توفيرها إذا أرادت أن تحكم صناعة الدقيق ، وهى كما ذكرنا أهم صناعة فى البلاد ، كما أنها صناعة قوت الشعب الأساسى ، وحتى نخلص من شكوى أصحاب المطاحن والى تلتخصها فى الآتى :

(١) الشكوى من المواصفات وخاصة الرماذ .

وقد عملت وزارة التموين عدة تجارب على أنواع القمح المتعددة ثبت منها صحة المواصفات الحالية ، ومع ذلك صدر قرار برفع نسبة الرماذ بالنسبة لمطاحن الحجارة إلى ١١ ٪ بدلا من ١ ٪ . عندما احتج أصحابها بأنه لا يمكن التحكم فى نسبة الإستخراج بالأجهزة الحالية .

كما أن هناك لجنة محايدة من الخبراء من أساتذة الجامعة والمركز القومى للبحوث ووزارة الصحة والجيش . تقوم الآن بتجارب للطحن والحيز وكادت تنتهى من عملها .

(٢) التعويض عن مشالات القمح وفروق درجات النظافة والإصابة بالصواب .

والجزء الأول من الشكوى الثانية يبحث بلجنة فض المنازعات بمجلس الدولة والباقي نظمته الوزارة بما يحقق العدالة التامة .

وإذا لاحظنا أن الحكومة هي التي تسلم المطاحن القمح المحلى أو المستورد من شون بنك التسليف الزراعى ، كما أن إستهلاك الدقيق يستوعب جميع الإنتاج بل أحياناً ينقص ويكمل بالدقيق المستورد ، ومع ذلك فهناك كثيرون من أصحاب المطاحن غير قادرين على إدارتها مما يدفعهم إلى تأجيرها ولايمهم المستأجر سمعة مطحنه فيعمل على الفش بقصد الحصول على أكبر ربح .

ويتضح مما تقدم أنه يجب أن ينظر إلى المشكلة من جهورها ، وهى ضرورة الإسراع فى استبدال مطاحن الحجارة بمطاحن سلندرات ، وهذا يتكلف حوالى مليون جنيه سنوياً ، وهذا عبء لا يمكن أن يتحمله أصحاب المطاحن . ولذلك يجب العمل على التغلب على ذلك بأحد حلين : —

(الأول) : إشراك المطاحن الصغيرة فى جمعيات تعاونية تتبع مؤسسة التعاون الاستهلاكى التى تقوم بإصلاحها أو تغييرها والغاء غير الصالح منها .

(الثانى) : إنشاء هيئة خاصة بالطحن والخبز تتبعهم جميع المطاحن والمخابز وتعمل على الغاء غير الصالح منها وتعويض أصحابها والإبقاء على الصالح وإصلاح الباقي ، ويشترك أصحابها بقيمة رأس مالهم فى الهيئة . وفى جميع الأحوال يجب أن يكون لكل مطحن مدير موظف ومعمل كىماوى به أخصائيون يحملون عينات من الدقيق عدة مرات كل يوم للتأكد من سلامة الدقيق المستخرج ومطابقته للدواصفات وإن تسكون فى ذلك بدعة ، فهذا هو المتبع فى أغلب البلاد الأوربية ، بل أن بعضها يعتبر المطاحن والمخابز أماكن ممنوع دخولها إلا للعاملين أو من يحملون تصريحاً خاصاً وتقوم على حراسته قوات من البوليس ، حرصاً على نظافة الدقيق ومنعاً لتلوئه أو التلاعب فى إنتاجه .

الخبز

كان الخبز البلدى يصنع من دقيق القمح بمفرده ، أو مع دقيق ذرة شامية والذرة الرفيعة أو خليط منهما مع دقيق أرز .

ولم تكن هناك قرارات تحكم صناعته فكان ينتج متعدد الأشكال متغير المذاق ، حتى حكمت وزارة التموين ذلك بإصدار قرارات مواصفات الخبز التي نعت على ضرورة إنتاجه تام النضج طبيعى المذاق والرائحة كامل الاستدارة كامل الاختيار وحددت رطوبته ووزنه ، ومع ذلك مازال يوجد من الرغيف البلدى عدة أنواع :

(١) الخبز البلدى المساوى : ويتميز بكثرة اللبـاب وارتفاع الرطوبة (٤٠ ٪ ساخن) كالمستعمل فى القاهرة .

(٢) الخبز البلدى الوسط بين الماوى والمجر : ويقل عن السابق فى اللبـاب والرطوبة (٣٩ ٪ ساخن) « ويستعمل فى البحيرة » .

(٣) الخبز المجرى : ولبابه قليل ورطوبته قليلة (٣٧ ٪ ساخن) ومتسع القطر (كالمستعمل فى الاسكندرية والمنصورة) .

(٤) الخبز البتـاو : ولبابه كثير ورطوبته مرتفعة (٤٠ ٪ ساخن) وقطره صغير (يستعمل فى أسوان) .

كما يوجد عدة أنواع من الخبز الأفرنجى وكذلك الخبز الشامى .

وصناعة الخبز فى البلاد أسوأ حالا من صناعة الطحن ، حيث أنه لا توجد بالبلاد مخازن آليه سواء لإنتاج الخبز البلدى أو الأفرنجى ومازال أغلب المخازن يعمل بالطريقة البدائية وهى العجين باليد وكذلك التقطيع والخبز ، كما ينتج عنه خبز غير جيد وغير نظيف وغير متجانس سواء عند خلط الدقيق أو بالنسبة للرطوبة .

لذلك فإن وزارة التموين رغبة فى تحسين الرغيف — قامت أخيراً بحصر المخازن التى بلغ عددها ٢٠٥١٥ مخبزاً منها ١٠٩١٣ بلدياً و ٦٠٢ مخبزاً أفرنجياً ، وحصرت غير المستوفى للاشتراطات الصحية وهى أغلبية فى البلدية (٦٥ ٪) . وأصدرت قراراً بضرورة العجن آلياً وحصرت المخازن المحتاجة إلى ذلك .

والمعجاة الآلية تتكلف حوالى ١٠٠ جنيهها بما فيها الموتور وذلك للمخبز الذى ينتج ١٥ جوالاً ، أما المخازن التى تزيد مقطوعيتها عن ذلك فيلزم لها معجانتان .

ومع قلة هذه التكاليف فلم تنفذ جميع المخازن هذا القرار ، رغم رداءة الحالة الصحية بهـذه المخازن وسوء حالة الأدوات المستعملة فى العجين من

أواني عجينة ، أو أواني تقريص ، أو دورات المياه ، مما يستدعى اتخاذ اسرع الخطوات نحو قفل مثل هذه المخازن .

ولكن وزارة التموين تعتقد أن تنفيذ العجين الآلى هو خطوة أولى لتعميم الخبز الآلى وهو الذى يجب أن يسود مستقبلا . وتجرى التجارب الآن نحو أعداد مخبز آلى ينتج الخبز المصرى . ورغم كثرة التجارب إلا أن زيادة الرطوبة فى العجين تقف عقبة نحو تسهيل هذه المهمة ، ولو أمكن اقناع الشعب باستعمال رغيف كالشامى أو المجر (المستعمل بالاسكندرية) لسهل على أولى الأمر تعميم المخازن الآلية فى إنتاجه .

ويجب العمل من الآن على إدخال المخازن الآلية خاصة وأن الخبز الآلى لا يتكلف أكثر من عشرين ألف جنيه لتصنيع ستين جوالاً من الدقيق يومياً أى ٢١٠٦٠٠ جوال سنوياً .

$$\text{وتكون عدد المخازن المطلوبة لمصر هي} = \frac{٨,٠٠٠,٠٠٠ \text{ جوال}}{٢١,٦٠٠} = ٣٧٠ \text{ مخبزاً} .$$

يضاف إليهما ٢,٥٪ زيادة الاستهلاك فتصل إلى ٣٧٩ مخبزاً ، جملة تكاليفها تساوى ٣٧٩ × ٢٠,٠٠٠ = ٧,٥٨٠,٠٠٠ جنيه ، أى حوالى ثمانية ملايين أى ١,٦٠٠,٠٠٠ جنيهها سنوياً على خمس سنوات وذلك إذا أريد جعل الخبز آلياً فى جميع المدن وهذا ما يجب أن تكون عليه السياسة المستقبلية ، وعندئذ يمكن الاستفادة من تقدم صناعة الخبز فى البلاد الأجنبية بتعميم استخدام الخبيرة النقية وكذلك الإنزيمات وإمكان إضافة بعض المواد المعدنية والفيتامينات لرفع قيمته الغذائية .

ولتوفير هذه المبالغ والإطعام لاصرها يجب أن تدخل المخازن أيضاً تحت الإقتراحين السابقين وهما أما تحويلها لجمعيات تعاونية تتبع المؤسسة الاستهلاكية أو تتبع هيئة تنشأ لإدارة المطاحن والمخابز حتى يمكن اتخاذ خطوة

حازمة نحو تجميع المطاحن والمخازن الضعيفة الإنتاج وقليلة رأس المال في جمعيات تعاونية تحفظ للصناعة كرامتها وتحافظ على سلامة الإنتاج .

ولم أن يتم التفكير في تنفيذ أحد هذين الاقتراحين يجب الإعداد لهذا التطور بإعداد طبقة من المتعلمين تتخصص في هندسة وإدارة المطاحن وصناعة الدقيق والخبز وما يتصل بهما من صناعات وذلك بإنشاء معهد عال للخبز ، يلحق به الحاصلون على بكالوريوس كليات الهندسة والتجارة والزراعة ، ويخصص به قسم للتدريب المهني يلحق به الحاصلون على الإعدادية الصناعية أو الزراعية ، خاصة وأنه يوجد بالبلاد من الفنيين الحاصلين على دراسات عليا في هذه المواد تمكنهم من تدريسها مع الاستعانة بخبراء من الخارج .

ويمكن هنا أن نشير إلى بعض شكاوى أصحاب المخازن وتتخلص فيما يلي : —
(١) بيع الخبز بالآفة بدلا من الرغيف — وتعارض الوزارة هذا المطلب لأنه ضد صالح المستهلك الذي يشتري رغيفا أو رغيفين يعرف ثمنها الآن ، بينما إذا كان بالآفة فسوف يشتري رغيفا وكسرة من الرغيف أما أن يتركها تعففا أو يأخذها ولا يستعملها ، وعندئذ يعود صاحب المخبز إلى إنتاج أرغفة أقل من الوزن ، وإذا حاسبه أحد أحتج بأنه على استعداد لتكملة الوزن لمن يطلب وعندئذ يتحلل من تطبيق القانون ، خاصة وأن مخالفة وزن الرغيف الذي يخشى منها صاحب المخبز أصبحت الآن على متوسط وزن ١٥٠ رغيفا ، كما اشركت العامل مع صاحب المخبز في المسؤولية .

(٢) عدم مسؤولية الخراط في إنتاج الخبز الناقص — وهذا أيضا لا تقره وزارة التموين حيث أن عمل كل من صاحب المخبز والخراط يكمل أحدهما الآخر ، والعدالة تقضي لإشراكهما في المسؤولية حتى ينتج الخبز كاملا للمستهلك .

(٣) إلغاء العقوبة البدنية مع الإبقاء على العقوبة المالية — يجب أن تستمر العقوبات مادامت الشكاوى مستمرة من إنتاج الخبز ، وقلنا نجد خبزا متجانسا في حى واحد أو في مدينة واحدة ، بل أحيانا إنتاج المخبز الواحد يختلف نهارا عنه ليلا ، وبذلك يجب أن تكون العقوبة رادعة حتى يحصل المستهلك على حقه .

(٤) عمل صنجة موحدة للعجين — وهذا لا يتدخل فيه الوزارة لأن الرقابة على الخبز الناتج لا للعجين ولأن طريقة الخبز والتسوية عاملان مهمان جداً في زيادة الرطوبة في العيش ونقص الوزن بالتالي .

(٥) الشكوى من تكلفة الخبز وزيادة سعر الوقود والأعباء المالية الجديدة نتيجة لتشريعات التأمين على العمال — وهي محل دراسة للجنة المحايدة السابق الإشارة إليها .

الخبز الآلى الأول في مصر

أنشئ هذا المخبز — وهو الأول من نوعه في مصر بل وبالقارة الأفريقية — بجوار سراى القبة على مساحة ثمانية أفدنة ، وشغلت المباني حوالى فدان من هذه المساحة وهى عبارة عن قسمين : الأول خاص بالإدارة والخدمات والقسم الثانى خاص بالمخازن والمخبز .

وقد صمم هذا المخبز على أحدث الأنظمة وتم بنائه ووردت آلاته من إحدى الشركات العالمية المتخصصة فى هذه الصناعة ، وقد تم تركيب هذه الآلات وابتدأ العمل من عام ١٩٥٩ .

وهو يشتمل على ثلاثة أقسام :

(الأول) وينتج الخبز الفرنسكى العادى .

(الثانى) وينتج البسكويت الجاف والناهم بأصنافه المتعددة كالبسقاط ، والبسكويت الجاف المملح ، والبسكويت الفاخر المحلى ، والبتيفور ، والبتيير .

(الثالث) وينتج فطائر محشوة بالتيين والعجوة والملبن والزيتون والجبنه وما إليها .