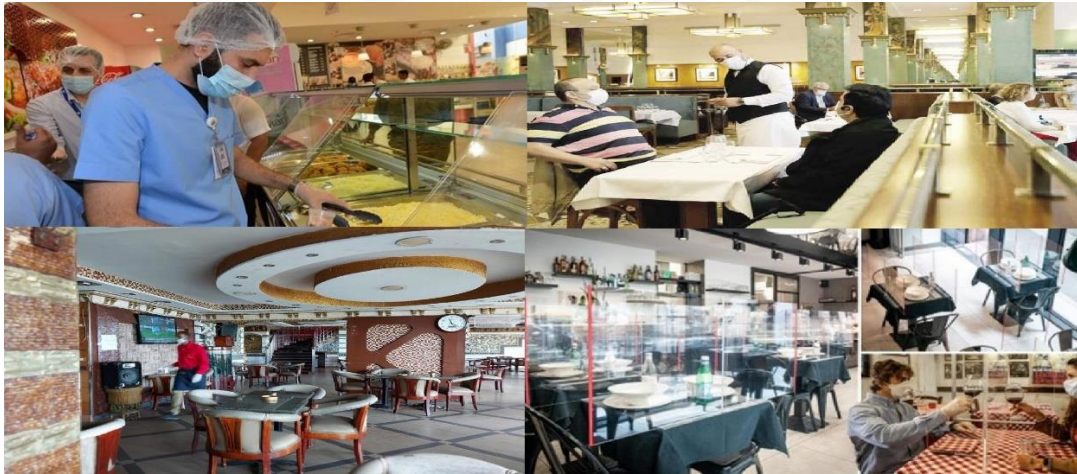


رأي في أزمة المطاعم والكافيهات



مقدمة عامة

بينما يشترك العالم أجمع في الخطوط العريضة للتداعيات الاقتصادية والاجتماعية لفيروس الكورونا (COVID-19) غير المسبوقة في تاريخه الحديث، تبقى خصوصية تأثير كل دولة مرتبطة بطبيعة المنظومة الاقتصادية بها، ومدى قدرتها على تحمل هذه التداعيات وسرعة التعافي منها.

في ضوء هذه الخصوصية في التأثير وضرورة دراسته قطاعيا لمواجهة بشكل صحيح على مستوى الدول، يقوم المركز المصري للدراسات الاقتصادية (ECES)، في مبادرة منه، بإصدار مجموعة تقارير "رأي في أزمة"، والتي تهدف إلى تحليل تداعيات الأزمة على مصر بالنسبة لعدد من القطاعات الإنتاجية والخدمية الحيوية وعلى أهم المتغيرات الاقتصادية الكلية. وتأتي هذه المبادرة من منطلق الإيمان بأن المرحلة الحرجة الحالية تتطلب توجيه جهود الدولة لتحقيق هدفين رئيسيين وهما: توفير الحياة الكريمة للمواطن المصري خلال الأزمة وفي مرحلة التعافي، والحفاظ على الاستثمارات القائمة بالفعل

خاصة المحلية ومساعدتها على تجاوز الأزمة والاستعداد للانطلاق السريع مع التراجع التدريجي لحدة الأزمة وتعافي الاقتصاد العالمي تدريجيا.

وتقوم منهجية التقارير على تحليل صدمات العرض والطلب المرتبطة بدورة الأزمة (crisis cycle) في مراحلها المختلفة. ونظرا لعدم وجود بيانات تفصيلية عن درجة تأثير كل قطاع، يقوم التحليل القطاعي للمركز على افتراضات منطقية ترتبط بطبيعة القطاع ودرجة تأثيره بأزمات عنيفة سابقة - أقل حدة من الأزمة الحالية بالتأكيد، ومختلفة في طبيعتها - ولكنها تمثل نقطة بداية للاجتهاد العلمي المطلوب في هذه المرحلة وعلى وجه السرعة.

وتجتهد التقارير للتوصل إلى تصور تفصيلي عن حجم وتوجه التأثير في كل قطاع حاليا وحتى انتهاء الأزمة، بحيث يتم بقدر الإمكان اقتراح حلول سريعة مطلوبة لتقليل الآثار السلبية بشكل متوازن ومتكامل الأبعاد تستكمل الجهود الجادة التي تبذلها الدولة في هذا الشأن، فضلا عن طرح حلول أخرى على المدى الأطول تخص أوجه الضعف المؤسسي الموجود بالفعل والذي كشفتته الأزمة بوضوح وحث الوقت لإصلاحه جذريا بما يحسن من الجهود التنموية في مرحلة ما بعد الأزمة.

“We are in uncharted waters: the industry has never seen this before, and all signs point to the likelihood that restaurants as we know them aren’t coming back for a while. To move forward, we must start by examining what we would like to save about the industry, giving space to the things that nourish us and our communities, and discarding what we believe doesn’t deserve to survive. After all, the real danger the restaurant industry faces aren’t annihilation – the danger is that it comes back the same as it was before.”

Jonathan Nunn

a food writer based in London.
He edits the food newsletter
Vittles

"إننا نواجه أزمة غير مسبوقه: لم تشهد الصناعة مثل هذه الأزمة من قبل، وتشير جميع الدلالات إلى احتمال عدم عودة المطاعم كما نعرفها لفترة. ولكي نتحرك إلى الأمام، علينا أن نبدأ يبحث ما نرغب في الاحتفاظ به حول الصناعة، وأن نفسح المجال للأشياء التي توفر لنا ولمجتمعاتنا الغذاء، والتخلي عن الأمور التي نعتقد أنها لا تستحق البقاء، فالخطر الحقيقي الذي يواجه صناعة المطاعم ليس فنائها، ولكن أن تعود كما كانت من قبل."

جونثان نان

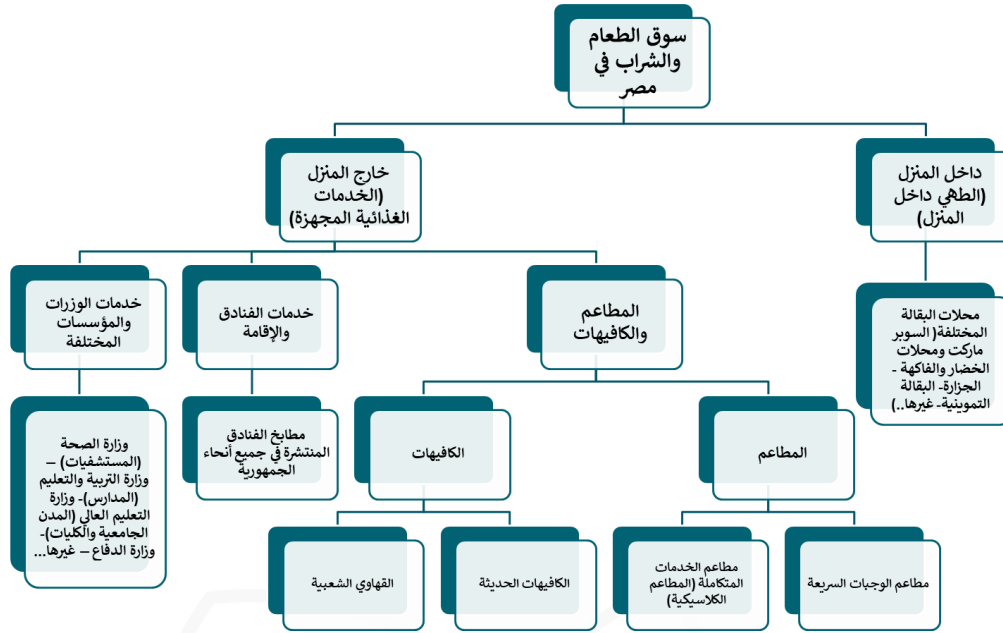
كاتب في مجال الأغذية يعيش في لندن ويقوم
بتحرير نشرة الغذاء "فيتلز"

أولاً: توصيف موجز حول موضوع التقرير

- شهدت السنوات الأخيرة زيادة الأهمية الاقتصادية للقطاع الخدمي في توفير الطعام والشراب الجاهز، حيث ارتفعت معدلات تناول وجبات الطعام والشراب خارج المنزل، وكذلك معدلات تناول الأطعمة المجهزة التي يتم جلبها من المطاعم، وهو ما انعكس على حجم مبيعات ذلك القطاع والتي قدرت بحوالي 8 مليار دولار خلال عام 2018.¹
- ويمثل الإنفاق الأسري على الطعام خارج المنزل نسبة كبيرة من حجم الإنفاق على الأطعمة والمشروبات بكافة أنواعها، والذي يقدر بحوالي 200 مليار جنيه مصري سنوياً²، بنسبة تصل إلى 46% من حجم الإنفاق الكلي للأسر المصرية طبقاً لبيانات مسح الدخل والإنفاق عن عام 2017/2018.
- وتتنوع مرافق تقديم الطعام والمشروبات خارج المنزل، فمنها منافذ تقديم الوجبات السريعة، ومنها المطاعم الكلاسيكية والشعبية، وكذلك الكافيهات والمقاهي والعربات وغيرها. ويوضح الشكل 1 هيكل سوق الطعام داخل الدولة وما يتصل به من خدمات غذائية مقدمة للأسر والمواطنين.

الشكل رقم 1: هيكل سوق الأغذية والمشروبات

¹ يشير الرقم الخاص بمبيعات القطاع في عام 2018 إلى تقديرات مكتب الشؤون الزراعية بالسفارة الأمريكية بالقاهرة.
Ibrahim El-Habbal: "Food service – Hotel Restaurant Institutional", US Embassy Cairo Agricultural Affairs Office, 2017
² <https://cutt.us/q7PC5>



المصدر: إعداد المركز المصري للدراسات الاقتصادية.

- ونلاحظ أن المصادر التقليدية لقطاع خدمات الطعام والشراب خارج المنزل تتمثل بالأساس في كل من المطاعم والفنادق المختلفة، ويضاف إليها الخدمات الغذائية المقدمة من المؤسسات والهيئات، والتي يكون جزء كبير من خدماتها مقدم بالأساس من خلال سلاسل للمطاعم والكافيهات.

- وتحتل المطاعم والكافيهات المنتشرة في جميع أنحاء الجمهورية النسبة الأكبر من حجم تلك الخدمات الغذائية المقدمة خارج المنزل نتيجة للتطورات الهيكلية داخل سوق العمل المصري³ خلال العقود الماضية، وهو ما انعكس على حجم الاستثمارات في ذلك القطاع، وزيادة عدد المنافذ بشكل ملحوظ في كل أرجاء الجمهورية، حيث بلغ إجمالي إيراداتها حوالي 104 مليار جنيه في عام 2017⁴، وسوف يتم تناول ذلك القطاع بشكل مفصل خلال التحليل.

- أما بالنسبة للفنادق وأماكن الإقامة، فتحتل الخدمات الغذائية المقدمة نسبة كبيرة من إيراداتها حيث تتراوح ما بين 37 إلى 40% من إيرادات تلك الفنادق، بل وتصل في بعض الأحيان إلى نسب تفوق 75% من الإيرادات خاصة في بعض فنادق الخمس نجوم والتي تقدم أطعمة ومشروبات ذات جودة عالية وتكون أغلبها مستوردة من الخارج، وقد بلغ حجم الإنفاق عليها من قبل الفنادق حوالي 28 مليون دولار خلال عام 2015⁵، وتحتل اللحوم والدواجن والأسماك نسبة تصل إلى 85% من حجم ذلك الإنفاق.

³ ارتبطت تلك التطورات بتغيرات هيكلية على جانبي العرض والطلب، حيث تمثلت على جانب العرض في زيادة حجم القطاع غير الرسمي، وزيادة نسب البطالة، وعدم انتظام العمل، أما التغيرات على جانب الطلب فترجع إلى قضاء العديد من المواطنين معظم أوقاتهم خارج المنزل، وخروج العديد من النساء إلى سوق العمل.

⁴ التعداد الاقتصادي الخامس الصادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، 2020

⁵ المصدر: مكتب الشؤون الزراعية بالسفارة الأمريكية بالقاهرة، تقرير خدمات الطعام، 2017.

- أما فيما يخص المؤسسات والهيئات المختلفة فإن هناك العديد من المؤسسات التي يدخل من ضمن خدماتها تقديم خدمات غذائية كالمستشفيات الحكومية والخاصة من خلال تقديم الوجبات للمرضى، وكذلك الحال للقوات المسلحة وغيرها، وتتنوع تلك الخدمات الغذائية المقدمة ما بين مطابخ مركزية يتم توزيع الطعام من خلالها لجميع الوحدات، ويتولى إدارتها شركات خاصة أو سلاسل مطاعم مشهورة عن طريق المناقصات، أو مطابخ يقوم عليها العاملين بالمكان، وبالرغم من صعوبة الحصول على بيانات تفصيلية لتلك المؤسسات، إلا أنه يقدر حجم الإنفاق على التغذية بوزارة الصحة بحوالي 28 مليون دولار خلال السنة المالية 2018/2017، كذلك يقدر حجم استثمارات كل من وزارة التربية والتعليم، ووزارة الزراعة، ووزارة التضامن الاجتماعي في برامج التغذية بالمدارس بحوالي 56.5 مليون دولار.

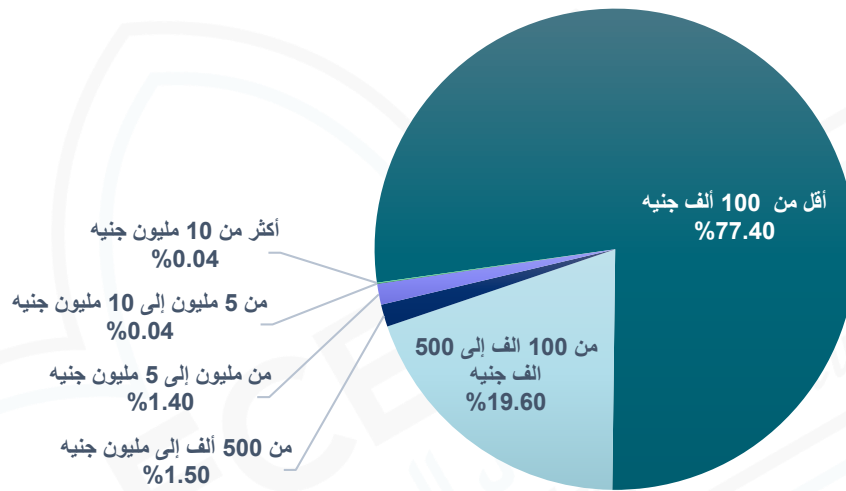
ونتناول فيما يلي بالتفصيل تحليلاً لقطاع خدمات الطعام والشراب المقدم من قبل المطاعم والكافيهات داخل السوق المصري

- تحتل المطاعم والكافيهات بكافة أنواعها نسبة تصل إلى 5% من حجم إجمالي المنشآت الاقتصادية في مصر، وتعد الثانية في الحجم بعد قطاع التجزئة والجملة، حيث يُقدر عددها بحوالي 180 ألف منشأة على مستوى الجمهورية، وينفرد القطاع الخاص بالسيطرة الكاملة على حجم القطاع.⁶
- بقياس حجم تلك المنشآت بالنسبة للمساحة الكلية المأهولة للسكان في مصر والتي تبلغ حوالي 79 ألف كم، نجد انتشار كثيف للمطاعم والكافيهات في جميع أنحاء الجمهورية، حيث يتواجد مطعم أو كافيه في كل 400 متر تقريبا من مساحة الجمهورية.
- وبلغت قيمة الأصول الثابتة للقطاع حوالي 21 مليار جنيه وتشمل المباني والأثاث والمعدات وغيرها، بينما قدرت القيمة المضافة الصافية له بحوالي 46 مليار جنيه، وذلك وفقا للتعداد الاقتصادي الأخير الصادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء.⁷
- أما بالنسبة للمصروفات فقدت بأكثر من 60 مليار جنيه، وتشكل المستلزمات السلعية من خامات رئيسية وبضاعة وكهرباء ومياه وغيرها نسبة تصل إلى 73% من قيمة هذه المصروفات، وحوالي 3.4% من قيمتها للمصروفات الخدمية كالدعاية والصيانة والتنقلات وغيرها، ونسبة 23% مصروفات أخرى خاصة بالإيجارات وفوائد البنوك والضرائب وغيرها.

⁶ التعداد الاقتصادي الخامس الصادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، 2020.
⁷ التعداد الاقتصادي الخامس الصادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، 2020.

- ونلاحظ أن طبيعة القطاع يغلب عليها المنشآت الصغيرة والتقليدية والتي وصلت نسبتها إلى 97% من حجم المنشآت على مستوى الجمهورية، حيث يلاحظ أن هناك أكثر من 75% من المنشآت يعمل بها عمال يتراوح عددهم ما بين عامل إلى أربعة عمال، وحوالي 21% من المنشآت يتراوح أعداد العاملين بها من 5 إلى 10 أفراد، بينما هناك 45 منشأة فقط يقدر عدد العاملين فيها بمائة عامل، ويوضح الشكل 2 النسب المئوية لعدد المنشآت طبقاً لفئات رأس المال المستثمر، ووفقاً لآخر تعداد اقتصادي صادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء.

الشكل 2: نسبة عدد المنشآت طبقاً لرأس المال المستثمر بالمطاعم والكافيات



المصدر: إعداد المركز المصري للدراسات الاقتصادية بناء على بيانات الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، التعداد الاقتصادي الخامس لعام 2018/2017.

- أما بالنسبة للمشتغلين فيلاحظ أنه قطاع كثيف العمالة، ويقوم بالأساس على عدم توافر المهارات خاصة للعمالة الفنية وعمال التشغيل والتي تصل نسبتها إلى 70% من إجمالي المشتغلين بالقطاع⁸، والذي تم تقديرهم بحوالي 700 ألف عامل بناء على التعداد الاقتصادي الأخير، بنسبة تتجاوز 5% من إجمالي العاملين بالأنشطة الاقتصادية داخل الدولة.

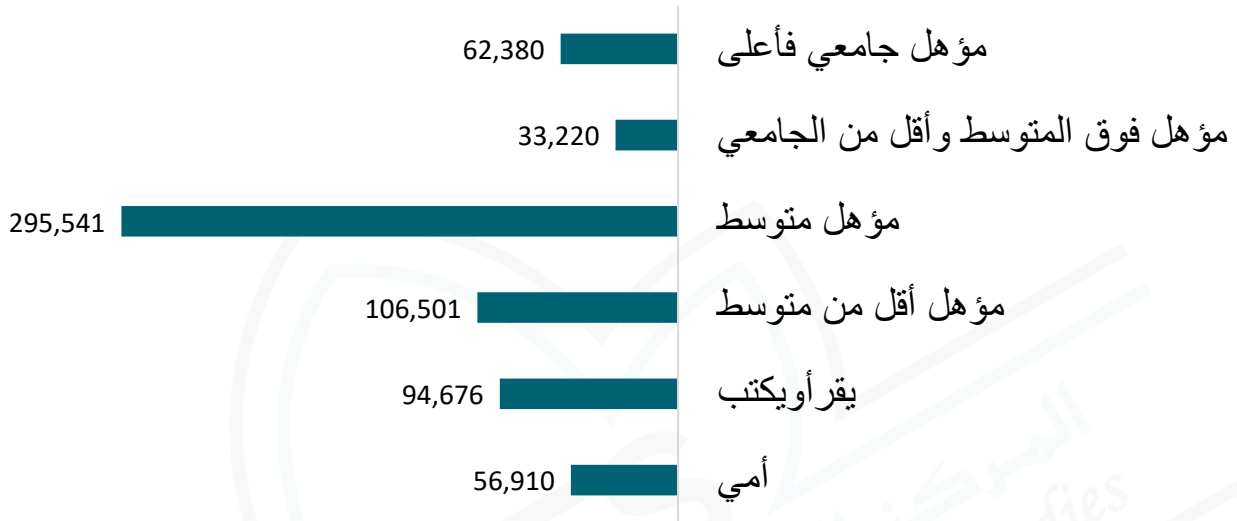
- ولكن وفقاً لمصادر غير رسمية⁹ فقد تم تقدير عدد العمال بحوالي 2 مليون عامل أي بنسبة تصل إلى 3 أضعاف الرقم الرسمي المعلن، ولعل ذلك التفاوت في التقديرات يرجع بشكل أساسي إلى طبيعة القطاع والذي يغلب عليه العمالة غير الرسمية أي الذين يعملون دون عقود أو تأمينات، وكذلك العمالة غير المنتظمة والمؤقتة من عمال للدليفي وغيرهم والذين يجدون في المطاعم والكافيات فرصة عمل إضافية لزيادة الدخل اليومي لهم.

⁸ تشمل تلك النسبة عمال التشغيل وعمال الخدمات الفنية، وعمال البيع، ومشتغلين آخرين.

⁹ تتعدد تلك المصادر ما بين تقارير صحفية، وتقديرات خاصة بخبراء داخل القطاع.

- كما تختلف طبيعة العاملين من حيث الحالة التعليمية، وتشكل المؤهلات المتوسطة والأقل من المتوسطة النسبة الأكبر من إجمالي الحالة التعليمية للعمال بنسبة تصل إلى 62%، ويوضح الشكل رقم 3 أعداد العاملين طبقاً للحالة التعليمية لكل منهم:

الشكل رقم 3: أعداد المشتغلين طبقاً للحالة التعليمية



المصدر: إعداد المركز المصري للدراسات الاقتصادية بناء على بيانات الجهاز المركزي للتعينة العامة والإحصاء، التعداد الاقتصادي الخامس لعام 2018/2017.

- وبالنظر إلى سوق المطاعم والكافيهات، نجده ينقسم إلى منافذ مستقلة وهي تلك التي لها فرع أو أكثر، أو تلك المرتبطة بالسلاسل العالمية أو المحلية، والتي تمتلك الكثير من الفروع في جميع أنحاء الجمهورية، ويوضح الجدول 1 اختلاف نسب المبيعات ومعدلات النمو بهذه المنافذ، وكذلك أهم الخصائص لكل منها، حيث تشكل المطاعم والكافيهات المستقلة النسبة الأكبر من مبيعات القطاع، بينما تبقى معدلات نمو السلاسل أعلى من معدلات نمو تلك المطاعم المستقلة.

الجدول 1: الاختلافات بين المطاعم المستقلة والسلاسل

أهم الخصائص	معدل النمو ما بين (2015-2011)	النسبة المئوية لمنوية لمبيعات المطاعم خلال عام 2015 من إجمالي مبيعات القطاع ككل (بالمليون دولار)	نوع المطعم والكافيه
ضعف نظم الجودة والإدارة	29%	84%	المطاعم والكافيهات المستقلة
قوة نظم الجودة والإدارة	17%	16%	المطاعم والكافيهات ذات السلاسل المنتشرة

- كما يوضح الجدول 2 أهم المطاعم والكافيهات داخل الجمهورية، وكذلك مبيعاتها خلال عام 2016:

الجدول 2: أهم سلاسل المطاعم والكافيهات في مصر عام 2016

نوع السلسلة	أشهر سلاسل المطاعم والكافيهات	المبيعات (بالمليون دولار)	أعداد الفروع والمنافذ
سلسلة مطاعم عالمية	كنتاكي	154	135
	بيتزا هت		64
	ماكدونالدز	77	91
	برجر كينج	21	22
	Chili's	33	22
سلسلة مطاعم إقليمية	مؤمن	54	40
	جاد	25	30
	كوك دور	21	66
	Tikka	19	21
	Fish market		7
Grand café	13		
سلسلة مطاعم محلية	Spectra	25	34
	سلينترو	28	60
	أبو السيد		8
	أبو شقرة	24	12
.....

المصدر: مكتب الشؤون الزراعية بالسفارة الأمريكية بالقاهرة، تقرير خدمات الطعام، 2017.

ونلاحظ من الجدول السابق تحقيق المطاعم ذات السلاسل العالمية النسبة الأكبر من حجم الفروع وكذلك حجم المبيعات، حيث ساهم ارتباطها بسلسلة قيمة ضخمة بشكل كبير في الارتقاء بالمنتج من حيث الجودة والتعبئة، كما ساهم في زيادة عدد المشتغلين والموردين بشكل يفوق المطاعم المحلية.

وبالرغم من تعدد أنواع المطاعم والكافيهات واختلاف معايير تقسيمها طبقا لطبيعة الخدمة المقدمة، إلا أنه يمكننا تقسيم كل منها كما يلي:

- أولا المطاعم:

1- مطاعم الوجبات السريعة

2- المطاعم الكلاسيكية ذات الخدمات المتكاملة

- ثانيا الكافيهات:

1- الكافيهات الحديثة

2- الكافيهات الشعبية (القهوي)

وفيما يتعلق بخصائص وسمات كل نوع، يوضح الجدول رقم 3 تلك الخصائص وأوجه الشبه والاختلاف بينها:

الجدول 3: السمات الخاصة بأنواع المطاعم والكافيهات

السمة/المنفذ	المطاعم سريعة الوجبات	المطاعم الكلاسيكية	الكافيهات الحديثة	القهوي الشعبية
التعريف	هي تلك المطاعم التي تقدم فيها الوجبات بسرعة سواء من خلال التيك أو أوي أو الدليفري ووفق أسعار منخفضة نسبيا.	هي تلك المطاعم التي تتكون فيها قائمة الطعام من وجبات مترابطة، ووفق أسعار ثابتة، وعادة ما يقوم شيف متمرس بإدارة المطعم.	هي تلك الأماكن المختصة بتقديم المشروبات وبعض المأكولات الخاصة ولكنها لا تعتبر مطاعم، كوجبات الفطور وتكون السندويشات والوجبات معه مسبقا وتمتاز بما توفره من خصوصية في الجلوس وأناقة في تقديم المشروبات.	هي تلك الأماكن المتخصصة في تقديم المشروبات والدخان (الشيشة وغيرها)، وتمتاز بانخفاض أسعار مشروباتها وعدم التقيد بقواعد "الإتيكيت" في الجلوس عليها.
المبيعات (بالمليون دولار عام 2015) ¹⁰	1099	823	1338	-
حجم الصالة	صغير نسبيا	كبير	كبير	متوسط وكبير نسبيا
حجم المطبخ	كبير نسبيا	كبير نسبيا	متوسط	صغير
معدل الإغلاق	ضعيف	ضعيف	متوسط	مرتفع

¹⁰ المصدر: مكتب الشؤون الزراعية بالسفارة الأمريكية بالقاهرة، تقرير خدمات الطعام، 2017.

<p>- تتركز في الحضر والريف - تنتشر في معظم شوارع وطرق الجمهورية</p>	<p>- تتركز في الحضر وفي المراكز التجارية والمولات،</p>	<p>- تتركز في الحضر وخاصة المناطق الراقية وداخل الفنادق</p>	<p>- تتركز في الحضر وفي المناطق ذات الكثافة السكانية العالية، وفي المراكز التجارية والمولات، وكذلك مناطق تركز الطلاب في الجامعات</p>	<p>أماكن التمرکز</p>
<p>منتظمة بشكل يومي</p>	<p>منتظمة شبه أسبوعية</p>	<p>غير منتظمة</p>	<p>منتظمة شبه شهرية أو أسبوعية (حيث يلجأ العديد من الأسر والشباب خاصة العاملين) إلى الوجبات السريعة كمصدر رئيسي لتناول الطعام</p>	<p>دورة الشراء (بالنسبة للمستهلكين)</p>
<p>ضعيفة</p>	<p>عالية ومتوسطة</p>	<p>عالية</p>	<p>عالية ومتوسطة</p>	<p>مراقبة الجودة</p>
<p>ضعيفة</p>	<p>متوسطة</p>	<p>متوسطة</p>	<p>قوية</p>	<p>السعة التخزينية</p>
<p>معظمها من خلال تجار الجملة والتجزئة</p>	<p>بعض المنتجات مصدرها نقطة المنشأ كالمصانع، وبعضها تجار الجملة أو بضائع مستوردة من خلال شركات استيراد</p>	<p>أغلب المنتجات مصدرها نقطة المنشأ (المصانع والاستيراد المباشر) للمحلات الكبرى والعالمية، أما المحلات الصغرى فمصدرها تجار الجملة</p>	<p>سلاسل الإمداد والاستيراد</p>	<p>سلاسل الإمداد والاستيراد</p>
<p>غير متعددة</p>	<p>متوسطة التعدد</p>		<p>تعدد الموردين</p>	<p>الشكل القانوني (رسمي، غير رسمي)¹¹</p>
<p>رسمي وغير رسمي وأكشاك الطرقات وداخل المباني الحكومية</p>	<p>رسمي</p>	<p>رسمي</p>	<p>رسمي وغير رسمي</p>	<p>رسمي، غير رسمي)¹¹</p>
<p>عمالة غير مدربة وغير متخصصة، وسهل الاستغناء عنها</p>	<p>عمالة غير مدربة، وغير متخصصة، وسهل الاستغناء عنها</p>	<p>عمالة مدربة خاصة داخل المطبخ (شيف متخصص)</p>	<p>عمالة مدربة وغير مدربة سواء في الصالة أو المطبخ</p>	<p>نوعية العمالة المطلوبة</p>
<p>تتصدر أغلبها في تناول</p>	<p>تنقسم المبيعات ما بين تيك أو اي،</p>	<p>تنقسم المبيعات ما بين تناول</p>	<p>تنقسم المبيعات ما بين تيك أو اي، والدليفري،</p>	<p>طبيعة المبيعات</p>

¹¹ يقصد بالارسمية هنا 3 أنواع رئيسية هي: العمالة غير الرسمية، المنشآت غير الرسمية، المعاملات غير الرسمية، وقد أصدر المركز المصري تقريراً مفصلاً حول القطاع غير الرسمي بتاريخ 6 ابريل 2020 ويمكن الاطلاع عليه من خلال الموقع الخاص بالمركز.

المشروبات داخل القهوة فقط.	وتناول الوجبات والمشروبات داخل المطعم	الوجبات داخل المطعم والدليفي، وإن كان تناول الوجبات داخل المطعم يمثل نسبة المبيعات الأكبر (تقسم تلك النسب ما بين 80% داخل المطعم، و15% دليفي، و5% تيك أو اي) ¹³ .	وتناول الوجبات داخل المطعم (تقسم تلك النسب بحوالي 35% تقريبا للدليفي، و35% تيك أوي، و30% داخل المطعم) ¹²
-------------------------------	---	--	--

صعوبة الشراء من خلال الانترنت	إمكانية الشراء من خلال الانترنت	إمكانية الشراء من خلال الانترنت والتطبيقات الخاصة بالطعام (المنيو، أطلب، طيارى....)	الشراء عبر الإنترنت (أونلاين)
غير مفعّل وغير منتشر	غير منتشر	مفعّل ومنتشر	التوصيل (الدليفي)
أساليب الربح التقليدية (واعتماد كبير على البقشيش ومبيعات الشيشة)	أساليب ربح تقليدية - وحملات إعلانية ودعائية	أساليب ربح حديثة ودارسات خاصة بالسوق وعروض من الموردين - حملات إعلانية)	القدرة التفاوضية وأساليب الربح
ضعف التسهيلات والعروض الخاصة بأسعار المشروبات. - تسهيلات في الدفع من خلال قنوات غير رسمية (النوته)	ضعف التسهيلات والعروض.	عروض قوية في أسعار الوجبات	التسهيلات

¹² تم الحصول على تلك النسب من خلال تسجيل مصور لمركز المشروعات الدولية الخاصة (CIPE) بتاريخ 30 إبريل 2020.
¹³ المصدر السابق.

يتسم بالهشاشة الشديدة	قوي نسبيا نظرا لتعدد الهياكل الإدارية	قوي نسبيا نظرا لتعدد الهياكل الإدارية خاصة تلك المرتبطة بالمطاعم الكبرى، أما المطاعم الصغيرة فتتسم بالهشاشة	هشاشة المنفذ (القدرة علي تحمل الصدمات)
-----------------------	---------------------------------------	---	--

جميع القهاوي المنتشرة في أنحاء الجمهورية	ستاربكس - سلينترو - كوستا - جراند كافيه - الكافيهات الحديثة المنتشرة في أنحاء الجمهورية .. وغيرها	أبو شقرة - Spectra - Vivo - LEXIE'S - عثمانلي - وغيرها	كنتاكي - ماكدونالذز - هارديز - كوك دور - وغيرها	أهم المنافذ داخل مصر
--	--	--	---	----------------------

المصدر: إعداد المركز المصري للدراسات الاقتصادية.

وقد شهد القطاع العديد من التطورات خلال العقود الماضية والتي من الضروري الإشارة إليها من خلال النقاط التالية:

- 1- هناك زيادة في الأهمية النسبية لمبيعات المطاعم والمشروبات عبر شبكة الانترنت (الأونلاين) خلال السنوات الأخيرة، وبعيدا عن كورونا كان من المتوقع أن تصل المبيعات خلال عام 2020 إلى حوالي 81 مليون دولار¹⁴ طبقا لموقع statista للإحصائيات، بينما يصل عدد المستخدمين حوالي 3.5 مليون شخص.
- 2- ينقسم توصيل الطلبات ما بين التوصيل للمستهلكين مباشرة من خلال المطاعم والذي كان من المتوقع أن يبلغ 56 مليون دولار في عام 2020 وما يقرب من 2.7 مليون مستخدم، أو من خلال المنصات المختلفة حيث كان من المتوقع وصول مبيعاتها إلى 26 مليون دولار ويبلغ عدد مستخدميها حوالي 1.5 مليون شخص.
- 3- يتأثر قطاع المطاعم والكافيهات ومنافذه المختلفة باللوجستيات المرتبطة بتوريد البضائع إلى المصانع وكذلك توزيع المنتجات بعد انتهاء تصنيعها إلى تجار الجملة والتجزئة، وما يرتبط بها من توافر وسائل النقل وسهولة تحركها.
- 4- بلغ استهلاك تبغ المعسل 50 ألف طن سنويا بقيمة 3 مليار جنيه، وشكل مدخنو الشيشة نحو 19.9% من عدد المدخنين¹⁵، بواقع 17.2% بين الفئة العمرية من 15 إلى 29

¹⁴ <https://www.statista.com/outlook/374/340/online-food-delivery/egypt>

¹⁵ يشكل الإنفاق الأسري على الدخان والمشروبات الكحولية نسبة تصل إلى 4.7% من إجمالي الإنفاق السنوي للأسرة طبقا لبيانات مسح الدخل والإنفاق.

سنة، و18.6% بين الفئة العمرية من 30 إلى 44 سنة، و23.4% بين الفئة العمرية من 45 إلى 59 سنة، و27.3% بين الفئة العمرية من 60 إلى 69 سنة¹⁶.

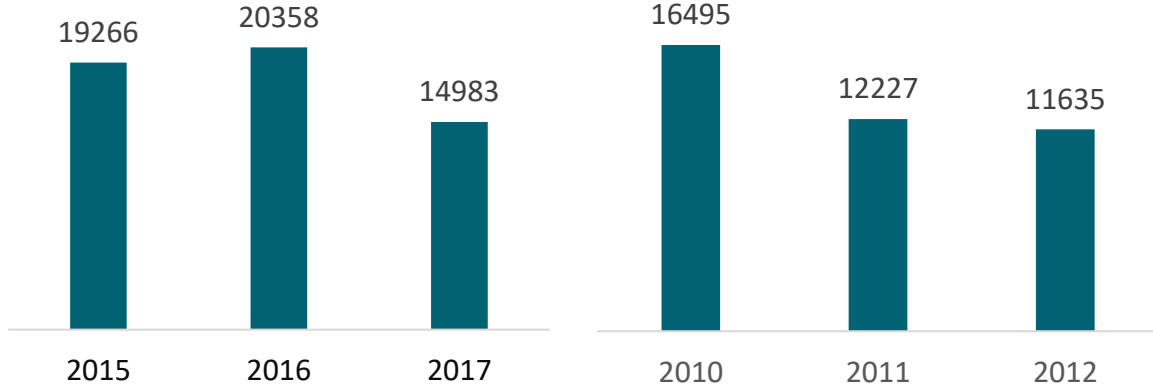
أثر الأزمات السابقة على قطاع المطاعم والكافيهات في مصر

يتم هنا التركيز على مرحلتين هما ثورة 25 يناير في 2011، وبداية الإصلاح الاقتصادي وفي القلب منه تحرير سعر الصرف في نوفمبر 2016، ويأتي اختيار كل منها نظرا لما أحدثته من تأثير على قطاع الأطعمة والمشروبات، وكذلك لارتباطهما بدخول الأفراد والقوة الشرائية للمستهلكين وارتفاع معدلات التضخم بشكل كبير، فضلا عن اللوجستيات المرتبطة بالحصول على الغذاء.

ومن المهم هنا الإشارة إلى طبيعة الاختلافات بين الأزميتين، حيث ارتبطت ثورة 2011 بمشاكل أمنية بالأساس وارتفاع معدلات التضخم والتي كان تأثيرها سريعا على قطاع المطاعم والكافيهات، بينما ارتبطت أزمة تحرير سعر الصرف بمشاكل متعددة كارتفاع سعر الدولار، وانخفاض القوة الشرائية، وتراجع مستويات دخول الأفراد، لذا كان تأثيرها أكثر عمقا، وأبطأ في التعافي مقارنة بأزمة 2011، والتي من المتوقع استمرارها حتى اليوم بالرغم من عدم توافر بيانات خاصة بالقطاع منذ 3 سنوات.

- وبالرغم من تطور قطاع المأكولات والوجبات السريعة في مصر بشكل سريع نتيجة الظروف الاقتصادية، والاجتماعية المتنوعة، خصوصا في المدن الرئيسية ذات الكثافة السكانية العالية، إلا أنه يلاحظ التباطؤ والتراجع الشديد لنمو القطاع خلال فترات الأزمات وهو ما يظهر جليا في الشكلين 4 و5 حيث يلاحظ تراجع عدد المنشآت الجديدة خلال عامي 2011 و2017 بنسبة تقدر بحوالي 26% خلال الأزميتين.

الشكل 5: الزيادة السنوية في أعداد المطاعم والكافيهات خلال الفترة (2017-2015)



الشكل 4: الزيادة السنوية في أعداد المطاعم والكافيهات خلال الفترة (2013-2010)

المصدر: إعداد المركز المصري للدراسات الاقتصادية بناء على بيانات الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، التعداد الاقتصادي الرابع والخامس لعامي 2013/2012 و 2018/2017.

- كما أدت هاتان الأزمات إلى انخفاض درجة الاستقرار الوظيفي وذلك لغلبة القطاع غير الرسمي الذي يسيطر على مساحة كبيرة من القطاع وهو ما يعني انتقال العمالة غير الرسمية من أعمال منتظمة إلى أخرى غير منتظمة مما يثبت حرمانهم من دخل ثابت¹⁷.

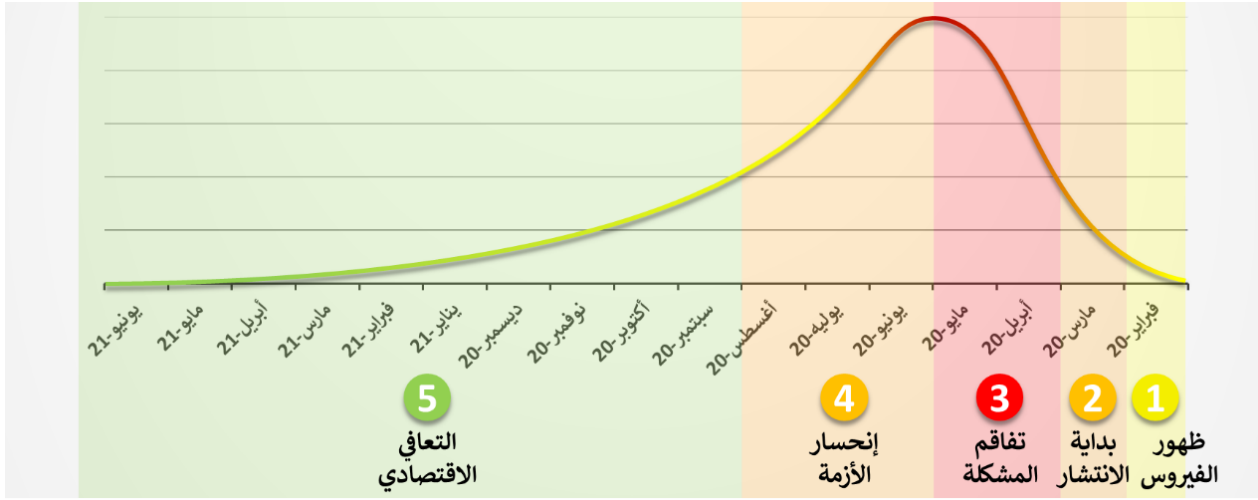
ثانياً: صدمات الطلب والعرض في إطار دورة الأزمة

بداية وبشكل عام نود التأكيد على الاختلاف الجذري لتأثير الأزمة الحالية على قطاع الأغذية والمشروبات عن الأزمات السابقة سواء كانت ثورة يناير 2011 أو تحرير سعر الصرف في 2016، وذلك نظراً لطبيعة الإجراءات الاحترازية وما ارتبط بها من شبه إغلاق كامل لمعظم المطاعم والكافيهات.

كما يرتبط التأثير المتوقع على الطلب والعرض بالمرحلة التي نحن بصدها من دورة الأزمة، وإذا افترضنا موسمية الفيروس يمكن أن نتتبع خمس مراحل زمنية وفقاً لدورة الأزمة، ويلخص الشكل التالي هذه المراحل:

الشكل 6: مراحل الأزمة

¹⁷ المركز المصري للدراسات الاقتصادية، تقرير "الاقتصاد غير الرسمي"، العدد السابع من سلسلة رأي في أزمة، بتاريخ 6 إبريل 2020.



وفيما يلي توصيف موجز لكل مرحلة:

المرحلة الأولى: ظهور الفيروس

شهدت بداية الأزمة وتفاقمها في الصين فقط، ولم يتأثر باقي العالم ومنه الدول العربية والأوروبية بالأزمة بعد.

المرحلة الثانية: بداية الانتشار

انتشار واسع للفيروس عالمياً، بدأت الدول العربية في التأثر مع نهاية شهر فبراير وبادرت باتخاذ تدابير احترازية منعا لانتشار الفيروس، تأثر كبير في الدول الأوروبية.

المرحلة الثالثة: تفاقم المشكلة

تفاقم الوضع في العالم وإجراءات مشددة في الدول العربية، وخاصة السعودية، والأوروبية، وتفاقم كبير للأزمة في إيطاليا وبدايات انحسار الفيروس في الصين، وبداية انتشاره في الولايات المتحدة الأمريكية.

المرحلة الرابعة: انحسار الأزمة

بداية التعافي من الفيروس عالمياً بدءاً من الصين ثم الدول الأوروبية يليها الدول العربية، بينما الولايات المتحدة مازال بها مشكلة.

المرحلة الخامسة: التعافي

التعافي الكامل بشكل تدريجي لجميع الدول وفي مؤخرتها الدول العربية بحكم قوة تأثيرها بالاقتصاد العالمي وضعف تأثيرها فيه.

أما بالنسبة لصدمتي العرض والطلب فيتم تعريفهما كالتالي:

- صدمة الطلب: يقصد بها انخفاض الطلب على المنتجات الغذائية المباعة في المنافذ المختلفة نتيجة الأزمة.

- صدمة العرض: يقصد بها عدم قدرة منافذ البيع المختلفة على طرح المنتجات وتقديم الخدمات نتيجة الأزمة والإجراءات الاحترازية.

وسيتم تحليل السيناريوهات المختلفة من خلال دراسة كل من التغير في مستوى المبيعات، وأعداد العاملين وذلك وفقا للمفاهيم والافتراضات الآتية:

- 1- حجم صدمة الطلب يختلف وفقا لمراحل الأزمة، ونوع المنفذ.
- 2- مع صدور قرار حظر التجوال حدث تهافت على الشراء والتخزين من منافذ البقالة وتراجع شديد في الطلب على المطاعم والكافيهات نتيجة قلق المواطنين من انتقال المرض، وظهر أثر ذلك في حجم المبيعات بشكل ملحوظ.
- 3- القدرة على توفير خدمات التوصيل وإتاحة الدفع بالكروت البنكية تمثل ميزة نسبية للمطاعم المختلفة التي توفر الخدمات.
- 4- الإجراءات الاحترازية لها تأثير على توقيتات توافد المواطنين على المطاعم والكافيهات، وكذلك قدرة المنافذ على توفير البضائع.
- 5- المنتجات المقدمة مرتبطة بشكل أساسي بسلسلة القيمة الصناعية الإنتاجية لكل منها، وبالتالي أي توقف في الإنتاج الصناعي سيؤثر على مبيعات المطاعم والكافيهات المختلفة.
- 6- التقييم الكمي لنسب التغيير في المبيعات والعمالة سيتم تقديره وفقا لمصادر:
أ- مسح محدود لعدد من المطاعم والكافيهات من جميع أنحاء الجمهورية.¹⁸
ب- نسب التغير خلال فترتي الأزمة السابق ذكرهما.

وينبغي الإشارة هنا إلى لجوء العديد من منافذ الهايبر ماركت والسوبر ماركت إلى التصنيع خلال الفترة الأخيرة وتقديم العديد من الأكلات الجاهزة مما جعلها بديلا نسبيا لمطاعم الوجبات السريعة خلال فترة الأزمة.

ويعرض الجدول التالي مدى تأثير قطاع المطاعم والكافيهات خلال دورة الأزمة، من خلال تحليل ما تحقق بالفعل على أرض الواقع، وتحليل وصفي للوضع الحالي، وكذلك تقديم سيناريوهات مستقبلية محتملة في ضوء ما تم ذكره من افتراضات:

الجدول 4: المراحل المختلفة لدورة الأزمة وتأثيرها على قطاع المطاعم والكافيهات

¹⁸ تم الحصول على تلك النسب من خلال مسح أجراه المركز المصري للدراسات الاقتصادية لعدد محدود من المطاعم والكافيهات من مختلف المحافظات على مواقع التواصل الاجتماعي (facebook) ، وكذلك من خلال تسجيل مصور لمركز المشروعات الدولية الخاصة (CIPE) بتاريخ 30 إبريل 2020.

المرحلة	صدمة الطلب و/أو صدمة العرض	التحليل	التأثير
المرحلة الأولى: ظهور الفيروس (ديسمبر 2019 -يناير 2020)	لا يوجد أي صدمات لمعظم المطاعم والكافيهات سواء في الطلب أو العرض	وذلك نتيجة ظهور الفيروس في هذه الفترة في الصين فقط، وعدم تأثر مصر بعد	لا يوجد تأثير نظرا لكون العرض والطلب لم يتغيرا
المرحلة الثانية: بداية انتشار الفيروس (فبراير - منتصف مارس 2020)	صدمة محدودة جدا في الطلب والعرض	ظهرت صدمة محدودة للطلب مع نهاية شهر فبراير حيث بدأ قلق بعض المواطنين من مستقبل الفيروس في مصر وتُرجم ذلك في رغبة للتخزين والشراء من محلات البقالة والابتعاد عن الأكل خارج المنزل، ولكن الضغط الحقيقي لم يتحقق إلا في منتصف شهر مارس مع بداية الإجراءات الاحترازية	نقص بسيط في حجم مبيعات بعض المطاعم، ولا تغير ملحوظ في أي شيء آخر.
المرحلة الثالثة: تفاقم المشكلة (منتصف مارس - منتصف مايو 2020)	• شهدت تلك الفترة صدمة كبيرة في الطلب، وصدمة شديدة في العرض تدرجت في صعوبتها مع تطور الأحداث	خلقت بداية الأزمة خاصة في الأسابيع الثلاث الأولى منها حالة من القلق والخوف لدى المواطنين وخصوصا مع بدايات الإجراءات الاحترازية وفرض حظر التجوال، وهو ما تبعه خوف شديد من معظم المواطنين من تناول الطعام خارج المنزل خاصة في ظل الرؤية الضبابية المحيطة بالفيروس وسلوكه والخوف من انتقاله عبر الطعام، مما دفع معظم المواطنين إلى تجنب شراء الأكل من خارج المنزل، ولجأ العديد منهم لشراء المزيد من السلع الأساسية بغرض التخزين من محلات البقالة وهو ما نتج عنه إقبال غير مسبوق على منافذ البقالة وتراجع شديد عن المطاعم والكافيهات بكل أنواعها ولكن بنسب متفاوتة تختلف على حسب طبيعة المنفذ	
		• المطاعم الكلاسيكية (ذات الخدمات المتكاملة) * شهدت تلك المطاعم تراجعاً شديداً نتيجة اعتماد	• شهدت المطاعم ذات الخدمات المتكاملة تراجعاً في إيراداتها يقدر بحوالي 80% أو أكثر، كذلك تراجع أعداد العاملين بنسب أكبر من مطاعم

<p>الوجبات السريعة تصل إلى 60% في بعض المطاعم نتيجة زيادة العاملين في الصالة في تلك المطاعم عن غيرها من المطاعم الأخرى.</p>	<p>أغلبها على تقديم الوجبات داخل المطعم</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • كان الوضع الأسوأ مرتبط بالكافيهات والقهواوي الشعبية حيث وصلت نسبة الخسارة إلى 100%، ولجأ العديد من أصحابها (خاصة القهواوي الشعبية) إلى تغيير نشاطها (بتحويل المنفذ إلى سوبر ماركت أو منفذ بيع خضراوات) أو إغلاقه نهائيا وتسريح العمالة. 	<p>• الكافيهات والقهواوي</p> <p>بينما كان التراجع الأكبر مرتبط بالكافيهات والقهواوي الشعبية نتيجة الإجراءات الاحترازية وما يتصل بها من إغلاق كامل لمعظم تلك المنافذ</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • شهدت مطاعم الوجبات السريعة نسب انخفاض تراوحت من 50% إلى 65% من إيراداتها اليومية خاصة خلال الأسابيع الثلاث الأولى من الأزمة وذلك وفقا لطبيعة المنفذ وجودته ومستوى الإجراءات الصحية فيه، وإمكانية توصيل الطلبات للمنازل بشكل أسرع. • كما شهدت تلك الفترة تراجعاً في أعداد العاملين خاصة عمال المطبخ والصالة بنسب تنحصر ما بين 20% و40% بينما بقيت نسب عمال الدليفري كما هي إلى حد ما وإن كان معظمها عمالة غير منتظمة وبعقود مؤقتة. 	<p>• مطاعم الوجبات السريعة (المقدمة للدليفري)</p> <p>حدث تراجع شديد في حجم الطلب ولكن بنسب أقل من المطاعم ذات الخدمات المتكاملة وكذلك الكافيهات نظرا لما تتميز به هذه المطاعم من تعدد طرق البيع من خلال الدليفري والتيك أواي وكذلك سهولة التوصيل واستخدام الكروت البنكية وقربها من المواطنين وسرعة توصيلها للطلبات.</p>		
<p>ترتبط تلك المرحلة بسيناريوهين إما حدوث تعافي سريع أو مزيد من التدهور وذلك مرتبط بشكل أساسي بثلاث نقاط وهي:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- انتهاء الإجراءات الاحترازية تماما 2- انحسار نقشي المرض 3- تغير اتجاهات وأذواق المستهلكين وانحسار القلق والخوف ورجوعهم إلى فترة ما قبل الأزمة وهو مرتبط بشكل أساسي بانحسار الفيروس 		<p>ارتبطت صدمات الطلب والعرض في تلك الفترة باستمرار الإجراءات الاحترازية وفترات الحظر، وكذلك</p>	<p>المرحلة الرابعة: انحسار الأزمة (منتصف مايو-</p>

<p>وبناء عليه اختلف الوضع حسب المراحل الثلاثة كالاتي:</p>	<p>استمرارية خوف المواطنين، ولذلك يمكننا تقسيمها إلى 3 مراحل:</p>	<p>أغسطس (2020)</p>
<p>شهدت تلك المرحلة استمرار نسب الخسارة المحققة خلال المرحلة السابقة لكل المنافذ، ولكن مع زيادة نسبية بسيطة في حجم مبيعات مطاعم الوجبات السريعة والدليفرى خاصة في النصف الثاني من رمضان</p>	<p>شهدت المرحلة الأولى مزيدا من الخسارة لأصحاب المطاعم والكافيهات نظرا لبلوغ ذروة المرض خلال تلك المرحلة وازدياد نسب الإصابة بشكل كبير مما دفع المواطنين إلى مزيد من الحذر، ودفع الحكومة إلى تشديد الإجراءات الاحترازية</p>	<p>1. المرحلة الأولى من منتصف مايو حتى 27 يونيو</p>
<p>في هذه المرحلة بدأت مرحلة التعافي النسبي مع مزيد من المبيعات مقارنة بالفترة السابقة، وزيادة بسيطة لنسب العمالة المختلفة</p>	<p>شهدت المرحلة الثانية فتحا جزئيا للأنشطة منذ 27 يونيو حيث سمحت الحكومة بنسب إشغال تقدر بحوالي 25%، مع بعض الإجراءات الاحترازية الخاصة بتقديم المأكولات والمشروبات وعدم السماح بتقديم الشيشة.</p>	<p>2. المرحلة الثانية من 27 يونيو حتى نهاية يوليو (الآن)</p>
<p>في حالة السيناريو الأول: يُتوقع فيه عودة تدريجية للمعدلات الطبيعية للقطاع وزيادة بسيطة في حجم العمالة بالنسبة للمطاعم، بينما تبقى إيرادات القهاوي والكافيهات منخفضة نظرا لعدم السماح بتقديم الشيشة¹⁹ والتي تشكل نسبة كبيرة من إيرادات القهاوي</p>	<p>بالنسبة لتلك المرحلة، هناك سيناريو هان: *السيناريو الأول: وهو السيناريو المتفائل والذي يُتوقع فيه انحسار تفشي المرض، مع مزيد من تخفيف الإجراءات</p>	<p>3. المرحلة الثالثة هي مرحلة شهر أغسطس</p>

¹⁹ نود التأكيد هنا على الضرر المصاحب لتناول المدخنات والشيشة بشكل عام، وأن تقييمنا لها هو تقييم اقتصادي بالأساس مرتبط بإيرادات خاصة بالنشاط.

	الاحترافية، وزيادة نسب الطمأنينة لدى المواطنين		
في حالة السيناريو الثاني: في هذه الحالة من المرجح عدم زيادة نسب المبيعات مقارنة بشهر يوليو، وكذلك عدم زيادة نسب العاملين	* السيناريو الثاني: وهو السيناريو المتشائم والذي يُتوقع فيه استمرار الوضع كما هو (نفس سيناريو المرحلة السابقة) مع استمرار تفشي المرض وكذلك استمرار قلق المواطنين		
في حالة السيناريو المتفائل: تعود معدلات النمو السنوية لطبيعتها وتحقيق التعافي الكامل خلال الربع الثاني أو الثالث من عام 2021	• استمرارية السيناريو المتفائل ترتبط بعودة النمط الطبيعي للحياة وهو ما يتحقق إما بظهور علاج أو التأقلم الكامل مع الفيروس، وبالتالي عودة المعدلات الطبيعية ²⁰	ترتبط هنا صدمتا العرض والطلب بسيناريوهات المرحلة السابقة	المرحلة الخامسة التعافي (بداية من سبتمبر حتى يونيو 2021)
في حالة السيناريو المتشائم: يُتوقع أن يزيد حجم المشاكل المرتبطة بالقهاوي الشعبية والكافيهات، وقد تطل تلك المشاكل بعض المطاعم الشعبية الصغيرة نتيجة زيادة الالتزامات في ظل تراجع مستويات الدخل، وزيادة أعداد العاطلين، وتحقيق نسب التراجع المحققة خلال السيناريوهات السابقة	أما السيناريو المتشائم فمرتبط بعودة الفيروس ²¹ ، وبالتالي عودة الإجراءات الاحترافية		

ثالثاً: التدخلات المطلوبة لتخفيف آثار الأزمة

تأتي هذه الإجراءات من منطلق كون التشغيل هدف قومي في هذه المرحلة نظراً لارتباط أزمة كورونا بفقدان الكثير من الوظائف، وهي كالاتي:

²⁰ بما في ذلك السماح بتقديم الشيشة للجمهور.

²¹ كما حذرت منظمة الصحة العالمية من عودة الفيروس خلال فصل الشتاء.

- 1- تقديم حزم تمويلية مميزة تتناسب مع طبيعة نشاط المطاعم والكافيهات تمكنها من زيادة مبيعاتها، وكذلك إعفائها من الالتزامات السيادية من ضرائب وغيرها وبدون فرض غرامات للتأخير.
- 2- تقديم الدعم بكافة أنواعه لأصحاب المطاعم والكافيهات حتى لو كانت غير رسمية، كتقديم دعم مالي لمرة واحدة على سبيل المثال، مما يشجع هذه المنشآت على أن تتحول للقطاع الرسمي، وتقديم تعهدات بفرص دعم أكثر في حال انتقال المنفذ إلى القطاع الرسمي.
- 3- تسهيل الإجراءات الرقابية والورقية على المنشآت القائمة وخاصة للقطاع غير الرسمي، على أن يكون الموظفون بالمنشأة مؤمن عليهم من قبل صاحب العمل ويخضعون لقانون التأمينات، وكذلك تشجيع المنافذ المختلفة على التأمين على العمالة المؤقتة
- 4- ربط التسهيلات بعدد المشتغلين، والتوسع في التشغيل والتوظيف
- 5- تدعيم منظومة التجارة الإلكترونية E-commerce بحيث تزداد نسب الشراء أونلاين بشكل أوسع.

رابعاً: أوجه الضعف المؤسسي التي كشفتها الأزمة ومقترحات للتغلب عليها

1. نظراً لحصول أكثر من 90% من المطاعم والكافيهات على تصريحاتها من الأحياء، فإن هناك حاجة كبيرة إلى تطوير المحليات وتبني اللامركزية بشكل سليم حتى يتم تسهيل الإجراءات ومزاولة النشاط، ولتحقيق الحوكمة في كافة التعاملات والقضاء على الفساد.
2. توحيد الشكل القانوني والإجرائي للمطاعم والكافيهات بغض النظر عن الجهة التي تمنح ترخيص مزاولة النشاط، بحيث يكون الفرق بين المنافذ السياحية وغير السياحية في نوعية المنتج المقدم فقط.²²
3. إنشاء قاعدة بيانات دقيقة عن المطاعم والكافيهات في مصر وتوزيعها على الريف والحضر بحيث يمكن استخدامها لتحديد أوجه المساعدة أو التدخل المطلوب خاصة وأن العديد من العاملين بذلك القطاع تحت مظلة العمالة غير الرسمية.
4. دعم دور هيئة حماية المستهلك، وكذلك الجمعيات غير الحكومية التي تعمل في نفس الاتجاه وذلك لتحسين الخدمات.
5. إعادة النظر في المعايير الخاصة بتقديم الدعم الحكومي للشركات الصغيرة ومتناهية الصغر في قطاع الأغذية والمشروبات نظراً لكون تلك المعايير متحيزة للكيانات الكبيرة.

²² يختلف فقط منفذ بيع الوجبات السريعة fast food، حيث يسمى منفذ تيك اوي.

6. الاستعانة بتجارب الدول الأخرى في استراتيجيات دعم المنشآت الصغيرة في ذلك القطاع.
7. تعزيز وتقوية التجارة الإلكترونية (E-commerce) بشكل جذري وعميق، وتوفير منصات (Platform) للتواصل بين سلاسل التوريد والمنافذ بشكل مباشر.

تنبيه هام:
أعد هذا التقرير لأغراض التوزيع للمركز المصري للدراسات الاقتصادية ولا يجوز نشره أو توزيعه دون موافقة كتابية من إدارة المركز، ولا تعد أي من البيانات أو التحليلات أو المعلومات الواردة بهذا التقرير توصية، كما أن ما ورد بالتقرير ليس اعتماداً للجدوى التجارية للنشاط. موضوع التقرير ولا لقدرته على تحقيق نتائج معينة، وقد تم إعداد هذه البيانات والتحليلات بناء على وجهة نظر المركز والتي اعتمدت على معلومات وبيانات تم الحصول عليها من مصادر نعتقد بصحتها وأمانتها وفي اعتقادنا فإن المعلومات والنتائج الواردة تعتبر صحيحة وعادلة في وقت إعدادها، كما أن هذه البيانات لا يعتد بها كأساس لاتخاذ أي قرار استثماري والمركز غير مسئول عن أي تبعات قانونية أو استثمارية نتيجة استخدام المعلومات الواردة، ونؤكد أن أي أخطاء قد تكون وردت عند إعداد هذه البيانات هي من قبيل المصادفة وغير مقصودة.

2020 ECES المركز المصري للدراسات الاقتصادية (c)
جميع الحقوق محفوظة

المركز المصري للدراسات الاقتصادية
ECES
The Egyptian Center for Economic Studies