

صعود "الكاكو" في مصر يجبر مصنعي الشوكولاتة على استخدام بدائل اقتصادية



الأحد 23 يونيو 2024 06:55 م

يسعى مصنعو الشوكولاتة إلى التغلب على الزيادات المتتالية في أسعار الكاكو، للحفاظ على المبيعات في السوق المحلي وتعزيز المنافسة التصديرية. وبدأت الشركات استخدام إضافات جديدة لخفض تكاليف الإنتاج، مثل الشوكولاتة البيضاء، ولبن البودرة لعملية التصنيع ما يمكن الشركات من عدم تمرير زيادة الخامات على سعر المنتج النهائي.

ويبلغ عدد الشركات المنتجة للشوكولاتة في مصر نحو 238 شركة، وتصدر مصر منتجاتها إلى أسواق الجزائر، ليبيا، اليمن، السعودية والدول الأفريقية.

وقال علاء عيسى، سكرتير شعبة الحلويات بغرفة القاهرة التجارية، إن أسعار خام الكاكو وصلت إلى مستويات مرتفعة عند 10 آلاف دولار للطن نهاية الشهر الماضي.

وأضاف عيسى أن الشركات بدأت تتجه لإضافة الشوكولاتة البيضاء ولبن البودرة بشكل أكبر في عمليات التصنيع بعد الزيادات المتتالية التي طرأت على أسعار الكاكو، بغرض الحفاظ على السعر النهائي للمنتجات.

وقال محمد إبراهيم، رئيس مجلس إدارة شركة سويتانا لصناعة الشوكولاتة، إن الزيادة في أسعار خام الشوكولاتة تسببت في انخفاض الطاقة الإنتاجية للشركات بنحو 40% نتيجة عزوف المستهلكين عن الشراء بسبب تمرير جميع الزيادات في الخام على المنتج النهائي.

وأوضح أن أسعار الكاكو المحلية ارتفعت ليصل سعر الطن إلى 500 ألف جنيه، مما انعكس على ارتفاع أسعار المنتجات النهائية بنسبة تتجاوز 30%.

وقال مؤيد الشامي، مدير المبيعات بشركة جولدن ستار المتخصصة في تصنيع الشوكولاتة، إن مدخلات التصنيع ارتفعت بنسبة 150% منذ بداية العام الحالي، مما أدى إلى رفع الأسعار وعزوف المستهلكين عن الشراء.

وأضاف الشامي أن الطاقة الإنتاجية تراجعت بنحو 80%، لذلك نبحث عن بدائل للتغلب على الزيادات الحالية وأبرزها تقليل حجم العبوة لتناسب القدرات الشرائية، في محاولة للحفاظ على المبيعات.