



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5005 ภายใน 5666
โทรศัพท์/โทรสาร 0-2258-0311

ข่าวจากหนังสือพิมพ์มติชน (เส้นทางเศรษฐกิจ) ฉบับประจำปีที่หลังเมษายน พ.ศ.2550 หน้า 45

ศูนย์สารสนเทศและการประชาสัมพันธ์ ได้จัดระบบข่าวสิ่งพิมพ์ สนใจดูที่ได้ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

เสริมใจเดียว

"ขายเบเกอร์" อาชีพในฝัน "ไม่ง่าย" แต่เชื่อว่า "ไม่ได้"

"ทุกวันนี้ถ้ามีใครมาขอคำปรึกษาเกี่ยวกับอาชีพทำเบเกอร์ขาย จะแนะนำให้ในลักษณะทำส่งไปก่อน ไม่จำเป็นต้องมีหน้าร้านเป็นของตัวเอง เพราะการทำหน้าร้านนั้นต้องใช้เงินทุนสูง และถ้าขาดทุนจะเจ็บตัวมาก"

"ขายเบเกอร์" อาจเป็นอาชีพที่ใฝ่ฝันของใครหลายคน บ้างอยากเปิดร้านเล็กๆ เป็นของตัวเอง บ้างฝันอยากทำอยู่ที่บ้านแล้วส่งไปขายตามที่ต่างๆ หรือแม้กระทั่งรอใบสั่งจากเพื่อนฝูงให้สั่งแล้วจึงจะลงมือทำ ซึ่ง "เส้นทาง" ใฝ่ไปถึงฝันนั้น อาจมีอุปสรรคยากหรือง่าย แตกต่างกันไป บางคนไปถึงแล้วแต่บางคนยังมีลมๆ ดอนๆ

แล้วอะไรล่ะที่มีผลกระทบต่อความฝันในการเข้าสู่เส้นทางสายนี้ ดร.อรัญญา มิ่งเมือง อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (มศว) ให้ความรู้ไขข้อข้องใจในประเด็นดังกล่าวให้ฟังว่า จากการที่ทางภาควิชาคหกรรมศาสตร์ฯ ร่วมกับโครงการห้องปฏิบัติการเบเกอร์จัดโครงการอบรมเบเกอร์ให้กับผู้สนใจทั่วไปอย่างต่อเนื่อง เป็นปีที่ 9 แล้วนั้น พบว่าคนส่วนใหญ่ที่มาเรียนมีวัตถุประสงค์แตกต่างกัน บางคนมาเพื่อต้องการทำไว้รับประทานกันในครอบครัว บางคนอยากรู้ว่าทำอย่างไร และหลายคนอยากเข้าสู่อาชีพอิสระทำเป็นอาชีพเสริม

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าวัตถุประสงค์ของผู้เรียนแต่ละคนที่เข้าสู่อบรมนั้นไม่เหมือนกัน การสอนของผู้สอนจึงทำการสอนในลักษณะกลางๆ พร้อมทั้งผู้เรียนจะนำไปประยุกต์ได้ อย่างเช่น การแนะนำให้ผู้เข้าอบรมที่ประสงค์อยากเรียนเพื่อประกอบอาชีพมีความรู้ในเรื่องสถานที่ที่จะไปซื้อวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องมือในการทำขนมจะแตกต่างจากการแนะนำให้ผู้เข้าอบรมที่ตั้งใจอยากจะทำขนมรับประทานเองที่บ้าน เพราะการเรียนเพื่อไปประกอบอาชีพนั้น มีเรื่องกำไร ขาดทุนเข้ามาเกี่ยวข้องด้วยเสมอ

กล่าวสำหรับ การเข้ามาอบรมเบเกอร์เพื่อทำเป็นอาชีพเสริมนั้น ดร.อรัญญา บอกว่า มีความจำเป็นต้องเรียนรู้ในวิธีการต่างๆ มากมาย รวมถึงแหล่งซื้อเครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบ เพราะคนที่เข้าสู่เส้นทางการทำงานเบเกอร์เพื่อจำหน่ายนั้นต้องรู้แหล่งที่จะซื้อของด้วย และแม้ว่าจะมีแหล่งซื้อของในราคาย่อมเยาแล้ว แต่สิ่งหนึ่งที่ต้องเรียนรู้ก็คือ เบเกอร์ที่ทำนั้นต้องดีและมีคุณภาพด้วยจึงจะขายได้

"คนที่เข้าสู่เส้นทางการทำงานเบเกอร์เป็นอาชีพนั้น หากทำเป็นเพียงอย่างเดียวไม่เพียงพอ แต่ต้องทำให้อร่อยและเหมือนกันทุกครั้งที่มีมือต้องสม่ำเสมอ ต้องคุมฝีมือให้หนึ่ง นอกจากนั้น ต้องมีเงินทุนเพียงพอ การจะเปิดร้านเบเกอร์ต้องใช้เงินจำนวนหนึ่งซึ่งต้องมากพอที่จะซื้อวัสดุอุปกรณ์ ต้องมีสถานที่ ตั้งนั้น ต้องรู้ตัวเองว่าจะเปิดร้านเบเกอร์ขนาดไหน จะทำเค้กก้อนละ 5 บาท หรือทำเค้กก้อนละ 30 บาท หรือก้อนละ 300 บาท ขึ้นอยู่ที่เราจะเป็นคนกำหนด การเลือกทำเลก็มีผลถึงผู้บริโภคหรือผู้ซื้อ ดังนั้น ต้องรู้ก่อนว่าเราจะทำขายใคร คนซื้อกลุ่มไหน จะทำขายคนในหมู่บ้านหรือย่านคนทำงาน ปัจจุบันเหล่านี้มีผลต่อการเข้าสู่เส้นทางอาชีพเปิดร้านเบเกอร์แทบทั้งสิ้น หรือบางคนคิดเล็กเพียงแต่ทำเบเกอร์ตามสั่ง ก็อาจจะใช้เตาอบเพียงราคาต่ำลงในราคาเพียงไม่กี่หมื่นบาท มีเครื่องดีที่พอใช้ได้" ดร.อรัญญา บอกอย่างนั้น

อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มศว กล่าวอีกว่า มีปัจจัยที่ทำให้คนไป "ไม่ถึงฝัน" ในการทำร้านเบเกอร์นั้น ส่วนใหญ่มาจากปัญหาการลงทุน เพราะต้องใช้ค่อนข้างสูง ซึ่งบางคนแผนธุรกิจไม่ชัดเจน รู้แต่เพียงว่ามีฝีมือในการทำขนมแค่นี้ไม่พอ ดังนั้น ถ้าคนๆ นั้นมีเงินทุน มีแผนธุรกิจที่ชัดเจนก็สามารถทำได้

อย่างไรก็ตาม แม้คิดว่าแผนธุรกิจชัดเจน มีทำเลขาย แต่บางครั้งก็ไม่ได้ทำให้คนๆ นั้นประสบความสำเร็จในอาชีพได้ เนื่องจากยังมีปัจจัยอื่นเข้ามา โดยเฉพาะเรื่อง "คู่แข่ง" ในนามของเบเกอร์ แปรนต์ต่างๆ ที่ติดตลาดอยู่หลายยี่ห้อ ดังนั้น การคิดจะทำเบเกอร์ออกขายจะต้องทบทวนและวิเคราะห์ให้ดีก่อนตัดสินใจ รวมทั้งต้องมีความคิดสร้างสรรค์และรู้จักปรับปรุงสูตร รูปแบบที่คนสนใจอยากซื้อด้วย

"ทุกวันนี้ถ้ามีใครมาขอคำปรึกษาเกี่ยวกับอาชีพทำเบเกอร์ขาย จะแนะนำให้ในลักษณะทำส่งไปก่อน ไม่จำเป็นต้องมีหน้าร้านเป็นของตัวเอง เพราะการทำหน้าร้านนั้นต้องใช้เงินทุนสูง และถ้าขาดทุนจะเจ็บตัวมาก ถ้าเราทำส่งและติดตลาด ผู้ซื้ออยากซื้อและรู้จักเบเกอร์ที่เราทำ จึงค่อยคิดขยับขยาย และต้องอยู่บนฐานความเป็นจริงและต้องมองว่าจะมีช่องทางไหนได้อีก การทำเช่นนี้ย่อมดีกว่าการตัดสินใจก้าวพรดอย่างรวดเร็ว โดยไม่ระมัดระวัง ส่วนใหญ่เท่าที่รู้จักจะพบว่าคนที่จะก้าวมาทำเบเกอร์จะมีลักษณะคล้ายๆ กันๆ จึงอยากให้คนที่เริ่มจะก้าวสู่เส้นทางอาชีพนี้ค่อยๆ ขยับขยาย ให้มีมือคนที่ก่อน" ดร.อรัญญา แนะนำไว้ให้พิจารณา

สนทนามาถึงตรงนี้ นึกสงสัยว่าใครที่ได้เข้ารับการอบรมเกี่ยวกับวิชาเบเกอร์แล้วจะสามารถออกไปประกอบอาชีพได้เลยหรือไม่ ดร.อรัญญา ไขข้อข้องใจให้ฟังว่า การเข้าอบรมวิชาทำเบเกอร์นั้นไม่ได้หมายความว่า จะทำได้เก่งเหมือนกันทุกคน และยิ่งคนที่ไม่เคยจับอุปกรณ์ ไม่เคยมีประสบการณ์มาก่อนจะยิ่งยาก เพราะการอบรมไม่สามารถจับมือสอนกันได้เพราะใช้วิธีเรียนเป็นกลุ่ม

"การทำอาหารหรือขนมมันไม่ได้ดีทุกส่วนผสมต่างๆ ลงมาผสมแล้วทุกอย่างจะออกมาสมบูรณ์แบบทุกอย่าง แต่ต้องมีเทคนิค รู้จักสังเกต และต้องเข้าใจเรื่องของวิทยาศาสตร์ด้วย โดยเฉพาะการทำเบเกอร์มีเรื่องราวของวิทยาศาสตร์อยู่เบื้องหลังด้วยเช่นกัน และต้องมีความชำนาญในตัวเอง อย่างเช่นเมื่อคนๆ หนึ่งทำขนมมาถึงขั้นตอนไหนสักขั้นตอนหนึ่ง เขาต้องรู้ว่าถึงจุดที่เหมาะสมแล้วที่เขาต้องทำอะไรต่อไป หากรอหรือใช้เวลายาวขึ้น เนื้อแป้งจะเปลี่ยนไปทันที หรือการตีไข่ให้ไข่ขาวตั้งเป็นยอดขึ้นมานั้นจะทำอย่างไร สิ่งเหล่านี้ถือเป็นเทคนิคหรือความสามารถเฉพาะตัวแทบทั้งสิ้น ต้องฝึกฝนทำบ่อยๆ ลงมือทำจริงและต้องทำหลายครั้ง เรื่องการทำอาหารหรือขนมมันเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ ต้องมีทั้งศิลปะและวิทยาศาสตร์ควบคู่กันไป ต้องจำไว้ว่าการทำอะไรนั้นไม่ใช่สักแต่ว่าทำได้ ต้องดูเรื่องรสชาติ ความสวยงามด้วย" ดร.อรัญญา บอกอย่างนั้น

ก่อนจากกันไป ดร.อรัญญา กล่าวสรุปไว้ด้วยว่า คนที่จะเข้าสู่ "เส้นทางเบเกอร์" นั้นจะต้องรู้จักขายของตัวเองก่อนว่าคืออะไร ต้องวางตัวเองให้ได้ก่อนว่าตัวเองอยู่ในระดับสูง ระดับกลาง หรือระดับมวลชน รู้ว่าผู้บริโภคของเราอยู่ตรงจุดไหน และต้องให้ค่าจำกัดความตัวเองได้อย่างถูกต้อง ถ้ารู้ในสิ่งเหล่านี้ โอกาสที่จะเจริญก้าวหน้าขึ้นมีแน่นอน แต่ถ้าเมื่อไหร่ที่ยังไม่รู้จักตัวเองต้องขอเรียนตามตรงว่าเส้นทางนี้ไม่ง่ายอย่างที่คิด

ทางภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ร่วมกับ โครงการห้องปฏิบัติการเบเกอร์ จัดโครงการอบรมเบเกอร์ ให้กับประชาชนทั่วไปต่อเนื่องมาเป็นเวลานานกว่า 9 ปีแล้ว ท่านใดสนใจ ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทรศัพท์ (02) 258-4000 หรือ (086) 412-4320