ข่าวประชาสัมพันธ์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000
ภายใน 15666 โทรศัพท์/โทรสาร 02-259-6172

ข่าวจากหนังสือพิมพ์โพสต์ทูเดย์ ฉบับประจำวันที่ 4 เดือนมกราคม 2559 หน้า 1-3 มูลค่าข่าว 1,435,455.-

ศูนย์สารสนเทศและการประชาสัมพันธ์ ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูที่ได้ http://news.swu.ac.th/newsclips/

ลองดู(เผื่อเวิร์ก)

เรื่อง : ภาณุ
ภาพ : วีรวงศ์ วงศ์ปรีดี

พี่น้องสองสาว กับธุรกิจบราวนี่ 'แฮปปี้ ชังก์'

ฟ้า-ปาณิสรา และ เฟิร์น-ปาณิศา รัตนมาลัย พี่น้องสองสาววัยทีน พูดถึงธุรกิจเบเกอรี่ออนไลน์แสนอร่อยที่ชื่อ "แฮปปี้ ชังก์" (Happy Chunk) ของพวกเธอให้ฟัง ว่าตอนนี้กำลังไปได้สวยและสามารถทำรายได้ให้เป็นอย่างดี

เฟิร์นเริ่มต้นบทสนทนาโดยบอกว่า ตอนนี้เธออายุ 18 ปี และเรียนอยู่ชั้น ม.6 โรงเรียนเซนต์โยเซฟ คอนเวนต์ ส่วนฟ้า (พี่สาว) อายุ 19 ปี เรียนอยู่ชั้นปีที่ 2 คณะมนุษยศาสตร์ เอกปรัชญาและศาสนา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

"จุดเริ่มต้นของบราวนี่แฮปปี้ ชังก์มาจากการที่หนูเป็นคนชอบทำขนมมาตั้งแต่เด็กๆ เพราะได้ซึมซับความชอบมาจากคุณอาที่ชอบทำขนมอีกที ทุกครั้งที่คุณอาทำขนม หนูก็จะอาสาเป็นผู้ช่วยอยู่เสมอ ความชอบนี้ก็เลยติดตัวหนูมาจนถึงปัจจุบัน

แฮปปี้ ชังก์ เป็นบราวนี่ที่หนูคิดสูตรเอง โดยเรียนรู้จากการลองผิดลองถูกและปรับสูตรไปเรื่อยๆ จนรสชาติลงตัว ตอนแรกความตั้งใจของพวกเราไม่ได้คิดจะทำขายทางออนไลน์เลยค่ะ เราเริ่มขายให้เพื่อนๆ และคนที่เรารู้จักชะมากกว่า ซึ่งตอนนั้นเป็นช่วงคริสต์มาสและปีใหม่พอดี พอเพื่อนได้ชิมก็เห็นว่าอร่อย เลยสั่งทำกันใหญ่เลยค่ะ"

เฟิร์น บอกว่า แม้เธอจะไม่ได้เรียนทำเบเกอรี่มาโดยตรง แต่เพราะความชอบ เธอจึงเรียนรู้จากการอ่านหนังสือบ้าง ดูยูทูบบ้าง และตั้งใจลองทำโดยอาศัยการปรับสูตรไปเรื่อยๆ แต่เบเกอรี่บางชนิดไม่ได้ทำง่ายอย่างที่คิด บางสูตรที่ได้มา บางครั้งพอลองทำดูแล้วรสชาติจะหวานมาก จึงจำเป็นต้องปรับสูตรเพื่อลดความหวานลง

ด้าน ฟ้า เสริมว่า เนื่องจากสัดส่วนของวัตถุดิบที่เมืองไทยกับเมืองนอกนั้นต่างกันมาก จึงเป็นเรื่องธรรมดาที่บางครั้งพวกเธอต้องปรับสูตรตามวัตถุดิบที่สามารถหาได้ในเมืองไทยตามความเหมาะสม

"อย่างตัวฟ้าเองก็ไม่ได้เรียนทำขนมมาเหมือนกัน แต่พอต้องมาช่วยน้องทำ ฟ้าก็ต้องไปดูขั้นตอน วิธีการทำจากยูทูบก่อน แล้วสังเกต

ขนมเลยค่ะ ซึ่งส่วนมากมักจะสั่งฟัดจ์บราวนี่เข้ามาเยอะ ที่ผ่านมาก็ขายได้เรื่อยๆ แต่ลูกค้าจะสั่งเยอะมากที่สุดในช่วงเทศกาลปลายปี"

สองพี่น้อง บอกว่า แรกเริ่มที่ทำธุรกิจขายขนมออนไลน์เริ่มต้นด้วยเงิน 2 หมื่นบาท ซึ่งส่วนใหญ่ใช้เป็นค่าวัตถุดิบและแพ็กเกจจิ้ง จากนั้นก็ค่อยๆ นำเงินที่ได้มาหมุนเวียนและค่อยๆ เพิ่มทุนทีละนิด นับจากเปิดขายมาก็มีรายได้เดือนละ 4-5 หมื่นบาท ยิ่งช่วงเทศกาลปีใหม่จะมีรายได้เป็นแสนบาทเชียวล่ะ

"ก่อนที่ทุกอย่างจะลงตัว แรกๆ ก็มีอุปสรรคเหมือนกันค่ะ ส่วนใหญ่เกิดจากการทำขนมนี่แหละ อย่างบราวนี่เวลาที่ทำเราจะเทลงในถาดใหญ่แล้วจึงค่อยมาตัดเป็นชิ้นย่อยๆ อีกที แต่ด้วยความที่ยังไม่ชำนาญ ตัดไปตัดมาบางทีตัดไม่สวย ไม่ได้รูปทรง ถาดนั้นก็นำไปขายไม่ได้ ก็ต้องทำใหม่ให้ออกมาดูดีอีกครั้ง

ปัจจุบันนี้เรามีบราวนี่รสฟัดจ์ รสชาเขียว และรสบลอนดี้ (ไวท์ช็อกโกแลตผสมอัลมอนด์) ที่เป็น 3 รสหลักๆ แต่ถ้าลูกค้าอยากให้ใส่อะไรเพิ่มก็บอกได้ ส่วนเค้กที่พวกเรารับทำก็มีหลายรสชาติ เช่น พิสทาชิโอทอเท่ ช็อกโกแลต และวิกตอเรียสปันจ์ สำหรับคัพเค้กที่ทำจะมีอยู่รสชาติเดียวคือ เรดเวลเว็ต ซึ่งขนมทั้งหมดล้วนต้องเลือกสรรวัตถุดิบชั้นดีมาเป็นส่วนผสมทุกครั้ง

นอกจากบราวนี่และเค้กแล้ว ในอนาคตเราอยากจะลองทำครัวซองดูบ้าง ซึ่งครัวซองต์ที่ดีที่อร่อยจะทำยากมาก ตอนนี้เราก็กำลังทดลองทำอยู่ค่ะ ซึ่งแป้งครัวซองต์ต้องอยู่ในอุณหภูมิที่ไม่ร้อนเกินไปและไม่เย็นเกินไปถึงจะออกมาดี" สองสาวกล่าว

เฟิร์น ทิ้งท้ายว่า สำหรับวัยรุ่นหรือคนรุ่นใหม่ที่อยากทำธุรกิจเล็กๆ ของตัวเอง แนะนำว่าควรลองทำจากสิ่งที่ตัวเองรักก่อน และอย่าทำอะไรที่เกินตัว ถ้าทำไม่ได้ก็อย่าเพิ่งท้อและเลิกทำไปเลย ให้พยายามปรับตัวและพัฒนาตนเองให้ทำให้ได้ แล้วทุกอย่างก็จะดีเอง ไม่ว่าจะลองผิด ลองถูกกี่ครั้ง ก็ต้องทำให้สำเร็จให้ได้ M