



ข่าวจากหนังสือพิมพ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-2259-6172

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ไทยรัฐ ฉบับประจำวันที 15 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2560 หน้า 20 มูลค่าข่าว 381,690 .-

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

สาวเก่งที่มีความมุ่งมั่นทำฝันให้เป็นจริง “แนน-วิมวดี ปิยะวานิชย์” ยอมลาออกจากงานที่มั่นคง มาตามฝันของตนเองด้วยการเปิดร้านอาหาร แต่ด้วยความที่ไม่มีความรู้ทางด้านนี้ จึงต้องพิสูจน์ความตั้งใจในการทำฝันให้เป็นจริง ด้วยการไปเรียนรู้งานในครัว เริ่มต้นจากล้างจาน และเรียนการทำอาหารจากสถาบันดัง เพื่อบ่มเพาะความรู้ความเชี่ยวชาญเป็นปีๆ กว่าที่จะมาถึงวันนี้

แนน-วิมวดี สาวเก่งวัย 30 ปี เล่าถึงเส้นทางชีวิตกว่ามาถึงวันนี้ว่า แแนน เป็นลูกนักธุรกิจด้านไอที “สมเดช ปิยะวานิชย์ กับ สุวรรณา กาญจนเกษมสกุล” พ่อกับแม่ทำธุรกิจเกี่ยวกับอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ โดยเน้นหลักไปที่ printer, scanner และ projector โดยเป็นดีลเลอร์รายใหญ่ขายปริ้นเตอร์ แแนน เรียนจบ ร.ร.สาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร และ ร.ร.เตรียมอุดมศึกษา เคยคิดจะเรียนหมอ แต่สุดท้ายเปลี่ยนใจไปเรียนคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตอนปี 3 ได้ไปฝึกงานที่ธนาคารแห่งประเทศไทย จากนั้นได้ไปสอบเข้าบอร์ดท็อป ซึ่งมีคนสอบ 200-300 คน แต่รับเพียง 12 คน แแนน สอบผ่านเลยได้เข้ามาทำงานที่แบงก์ชาติอยู่ 8 ปี ฝ่ายตรวจสอบธนาคารพาณิชย์ ช่วง

ที่ทำงานที่แบงก์ชาติได้เรียนรู้มาเยอะ และทำกิจกรรมเยอะมากด้วย แต่พอดีช่วงนั้นที่บ้านกำลังทำ โปรเจกต์ใหญ่ พ่อแม่ต้องการคนช่วย เลยลาออกมาช่วยงานที่บ้าน ทำอยู่ 1 ปี พอทำเสร็จเลยขอไปเรียนต่อปริญญาโท ใบแรกเรียนที่มหาวิทยาลัยมหิดล อินเตอร์ฯ หลักสูตรการจัดการแล้วไปเรียนอีกใบด้านกลยุทธ์ทางการตลาดที่ Durham University ประเทศอังกฤษ เรียนจบก็ได้มาทำงานกับ ส.ขอนแก่น มาช่วยฝ่ายพัฒนาธุรกิจ

วิมวดี ปิยะวานิชย์ สาวเก่งที่ทำได้เป็นจริง มุ่งมั่นบ่มเพาะความรู้จนเปิดร้านอาหารได้สำเร็จ



อาหาร และอะไรต่างๆ อีกมากมาย ทำอยู่ 8-9 เดือนก็ขอลาออกเพื่อมาทำร้านอาหารของตัวเอง ตามที่ฝันมาตั้งนานแล้ว

“แนนอยากทำร้านอาหารมาตั้งแต่เรียนที่จุฬาลงกรณ์ เพราะชอบกิน ประสบการณ์การทำงานที่ผ่านมา ทำให้รู้ว่าจะบริหารจัดการอย่างไร แต่ไม่รู้เรื่องในครัว เลยต้องไปเรียนให้รู้ โดยไปเรียนงานในครัวที่ร้านอาหาร “ข้าว” กับเชฟวิชิต มุกระ พยายามขอเชฟวิชิตมาทำงานหลายครั้ง แต่เชฟปฏิเสธ เพราะว่าแนนทำอะไรในครัวไม่เป็นเลย ด้วยความที่อยากทำจริงๆ เลยจองโต๊ะให้พ่อ กับแม่ไปทานอาหารร้านข้าว พ่อเลยเอ่ยปากพูดกับเชฟว่า “เชฟช่วยรับมันไปทำงานหน่อย ค่าจ้างไม่ต้องให้ มันจะได้รู้ว่าในครัวเค้าทำกันยังไง” ทำให้เชฟรับแนนเข้าไปทำงาน โดยเริ่มจากล้างจาน จากนั้นไปช่วยจ่ายตลาด ฝึกได้สักพัก แแนนก็ไปเรียนที่ Cordon Bleu ดุสิตธานี เรียน French



Cuisine 1 course และไปเรียนที่ Escoffier, The Ritz Paris และได้ฝึกงานด้วย ระหว่างนั้นได้มีโอกาสไปที่วิสเปน ทางตอนเหนือ ได้กินอาหารแนวสุขภาพเป็นอาหารย่าง เลยอยากกลับมาทำที่เมืองไทยและ โชคดีที่ได้รู้จักกับเชฟสเปน เลยได้มาเปิดร้าน NAN Charcoal Grill ร้านอาหารสเปน ลูกครึ่งฝรั่งเศสบนถนนนราธิวาสราชนครินทร์ 17 โดยเน้นวัตถุดิบที่สด ไม่ว่าจะเป็นอาหารทะเล หรือเนื้อย่างบนเตาถ่าน ซึ่งวัตถุดิบทุกอย่างแนนเป็นคนไปซื้อด้วยตัวเอง คือเราอยากให้ของที่ดีที่สุดแก่ลูกค้า” สาวเก่งเล่าถึงเส้นทางในการทำงานของเธอ

กว่าจะทำฝันให้เป็นจริง สาวเก่งคนนี้บอกว่ายอมรับเลยว่าเหนื่อย แต่โชคดีที่บ้านคอยสนับสนุน ชีวิตแนนเปลี่ยนไปเยอะมาก การทำงานที่ผ่านมา รวมทั้งการทำธุรกิจของตนเอง ไม่ใช่เรื่องง่ายแนนได้เรียนรู้เยอะมากแต่แนนเป็นคนสู้งาน ได้เห็นพ่อแม่ขยันทำงานมาก สร้างครอบครัว สร้างฐานะ ซึ่งสอนให้แนนขยัน ถ้าเราไม่ขยันเราก็ไม่สำเร็จแล้วแนนก็จะไม่หยุดเพียงเท่านั้นแนนมีเป้าหมายที่จะก้าวต่อไปด้วย... หนึ่งในต้นแบบของคนรุ่นใหม่ที่ต้องการความสำเร็จในการทำงาน.