



ข่าวจากหนังสือพิมพ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

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

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ไทยโพสต์ ฉบับประจำวัน ที่ 25 เดือนธันวาคม พ.ศ.2560 หน้า 24

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

โครงการ 'เศษอาหารมหัศจรรย์' สู้ชุมชน คนเลี้ยงปลา บ้านบางโหนด จาก ม.ทักษิณ นำเศษกระดูกไก่ เคเอฟซี ทำอาหารปลา ช่วยชาวบ้าน ลดต้นทุน รางวัลชนะเลิศใน โครงการ 'KFC Community Hero เป็นตัวจริงเพื่อสังคม' 2017

เคเอฟซี ประเทศไทย บริษัท ยัม เรสเทอรองตส์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จัดงานประกาศผลและมอบรางวัลโครงการ 'KFC Community Hero เป็นตัวจริงเพื่อสังคม' 2017 ซึ่งจัดต่อเนื่องเป็นปีที่ 2 ภายใต้แนวคิด "คิดให้...แล้วไม่ให้อึด" ปีนี้มีนักศึกษาทั่วประเทศนำเสนอแผนงานที่ใช้ความคิดสร้างสรรค์ นำเสนอโครงการพัฒนาชุมชนและใช้ทรัพยากรจากเคเอฟซีประยุกต์ให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์ เพื่อให้โครงการสำเร็จยั่งยืนรวมกว่า 1,000 โครงการ จนผ่านการคัดเลือกเหลือ 10 ทีมสุดท้ายเพื่อชิงชนะเลิศ โดยนำเสนอผลงานต่อหน้าคณะกรรมการ ณ C-Asean Auditorium อาคารไอเบอร์เวสต์ ทาวเวอร์

ทีมชนะเลิศ ได้แก่ ทีม Marketing โฟท จากมหาวิทยาลัยทักษิณ จากโครงการ "เศษอาหารมหัศจรรย์ สู้ชุมชน คนเลี้ยงปลา บ้านบางโหนด" สมาชิกประกอบด้วย สุภียะ หมดอะดัม, สุไมญา หมดอะดัม และ ศศิธร จักรปรี ได้รับทุนการศึกษาจำนวน 150,000 บาท ทีมรองชนะเลิศอันดับ 1 ได้แก่ ทีม Chic Chic Hero จากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ จากโครงการ "O.T.Chicken ไก่เส้นทำเงิน" สมาชิก



ประกอบด้วย ศุภิสรา รวมธรรม, ชลิตา จ้างประเสริฐ, อัญญาธ ภูจอม และ บิฐวิ อินทร์สงค์ ได้รับทุนการศึกษาจำนวน 100,000 บาท และ ทีมรองชนะเลิศอันดับ 2 ได้แก่ ทีม Bone to feed จากมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ จากโครงการ "แยกกระดูกไก่เพื่ออาหารใหม่ให้สุนัขจรจัด" สมาชิกประกอบด้วย จิตราญช รอดณณิ, อาทิวราห์ ตระกูลชินรัตน์ และ ทศพรพิชญ์ ไชยสมบัติ ได้รับทุนการศึกษาจำนวน 50,000 บาท นอกจากนี้ ยังได้รับโลรางวัลพร้อมเกียรติบัตรและบัตรกำนัลเคเอฟซีมูลค่า 10,000 บาทเป็นเวลา 1 ปี โดยได้รับเกียรติจาก ณัฏฐาณิ อาชญาสิทธิวิตร ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายการตลาด ส่วนบริหารแบรนด์และการสื่อสารการตลาด เคเอฟซี ประเทศไทย บริษัท ยัม เรสเทอรองตส์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) ดร. ธีรพันธ์ โล่ห์ทองคำ ที่ปรึกษาและนักกลยุทธ์การสื่อสาร พร้อมด้วย ปรีทกมล จันทนิกร ผู้เชี่ยวชาญด้านกิจกรรมเพื่อสังคมร่วมตัดสินผลงานและมอบรางวัล

นางสาวณัฏฐาณิ อาชญาสิทธิวิตร ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายการตลาด ส่วนบริหารแบรนด์และการสื่อสารการตลาด-เคเอฟซี ประเทศไทย บริษัท ยัม เรสเทอรองตส์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) กล่าวว่า "เคเอฟซีเล็งเห็นถึงความสำคัญในการเพาะปลูกและการกระบวนการความคิดที่ถูกต้องแก่เยาวชนคนรุ่นใหม่ จากการ คิดให้...แล้วไม่ให้อึด ด้วยการแนะแนวทางการค้นหาศักยภาพและความคิดสร้างสรรค์ภายในและนำออกมาเป็นรูปธรรม พร้อมรู้จักนำทรัพยากรโดยรอบมาใช้ให้เกิดประโยชน์ รวมถึงเข้าใจปัญหาหรือความท้าทายในสังคมและสามารถผนวกเป็นแนวทางบรรเทาปัญหาในชุมชนให้เขาได้ เพื่อสร้างผลลัพธ์ที่ยั่งยืนและตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ถัดมาเป็นกรณีศึกษาให้ไปให้สุด ด้วยการลงมือปฏิบัติจริงตามแผนงานที่วางไว้ โดยเคเอฟซีให้การสนับสนุนด้านเงินทุนและทรัพยากรของร้านเคเอฟซีที่มีอยู่หลากหลาย เพื่อให้เกิดประโยชน์แก่โครงการและชุมชนอย่างแท้จริง โดยเคเอฟซีสนับสนุนให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จักและเข้าใจตัวเองรวมถึงสามารถค้นหาและดึงศักยภาพที่แท้จริงของตัวเองออกมาได้ ซึ่งศักยภาพเหล่านี้หากได้รับการแนะนำแนวทางการพัฒนาที่ถูกต้องจะแปรเปลี่ยนเป็นพลังสร้างสรรค์ที่ดีของประเทศไทยและเป็นฮีโร่ของสังคมได้ พื้นที่โครงการนี้เป็นพื้นที่เรียนรู้ ค้นพบศักยภาพของตนเอง สร้างการเปลี่ยนแปลงที่ทันต่อยุคสมัยในปัจจุบัน กระตุ้นการมีส่วนร่วมของสมาชิกในชุมชนที่ต้องการสร้างการเปลี่ยนแปลงและใช้ทรัพยากรของเคเอฟซีให้เกิดประโยชน์และความยั่งยืนที่โครงการ ไม่เพียงแต่การนำเสนอความคิด เรายังสนับสนุนให้ทุกทีมลงพื้นที่จริงและปฏิบัติ

จริงตามแผน ซึ่งทำให้เกิดความเข้าใจ เข้าถึง ตระหนัก และแก้ปัญหาอย่างแท้จริงและมีประสิทธิภาพมากขึ้น"

ด้าน สุ-สุภียะ หมดอะดัม, สุไมญา หมดอะดัม และ มิน-ศศิธร จักรปรี นักศึกษาสาขาชั้นปีที่ 4 คณะเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ เอกการตลาด จากมหาวิทยาลัยทักษิณ รางวัลชนะเลิศจาก

โครงการ "เศษอาหารมหัศจรรย์" สู้ชุมชน คนเลี้ยงปลา บ้านบางโหนด" เล่าว่า โครงการนี้พวกเราได้ทำการแปรรูปเศษอาหารจากเคเอฟซีที่ลูกค้าทานเหลือทิ้ง เช่น เศษกระดูกไก่ เศษเนื้อไก่ กากแป้ง มาเป็นอาหารเสริมใช้ในการเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชังให้กับชาวบ้านชุมชนบ้านบางโหนด หมู่ที่ 3 ต.ปากกระ อ.บ้านลาด จ.สงขลา เพื่อแก้ปัญหาการเลี้ยงปลากะพงขาวมีต้นทุนสูง เป็นการบริหารจัดการเศษอาหารจากเคเอฟซีที่ลูกค้าทานเหลือทิ้ง มาทำให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชนและสังคมอย่างยั่งยืน ซึ่งอาหารปลาที่ได้มีคุณภาพเทียบเท่ากับอาหารเม็ดสำเร็จรูปที่ขายตามท้องตลาดแต่ราคาถูกกว่า ขั้นตอนวิธีการทำไม่ยุ่งยากและยังเป็นการช่วยลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาได้อย่างยั่งยืน



"พวกเราเชื่อว่าชาวประมงควรมีชีวิตที่ดีขึ้น จึงขอเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยให้ชาวประมงลดต้นทุน จากที่เคยซื้ออาหารปลาโลกริมละ 55 บาท แต่เมื่อมาทำอาหารนี้ด้วยตัวเองต้นทุนเหลือเพียงกิโลกรัมละ 27 บาทเท่านั้น ช่วยเพิ่มกำไร โดยอาหารปลาดีเป็นการเพิ่มมูลค่าจากกระดูกที่มีราคาอาหารในโตรเจน ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม ซึ่งบ้านบางโหนดเป็นชุมชนต้นแบบในการทำโครงการนี้ต่อไปเพื่อต่อยอดและขยายไปสู่ชุมชนอื่นๆ เพื่อเพิ่มความสุข เพิ่มคุณภาพชีวิต ชาวประมงได้มีคุณภาพอาหารปลาที่ดี สร้างความมั่นคงในอาชีพได้อย่างยั่งยืนตลอดไป รู้สึกภูมิใจและดีใจมากที่ได้ผลตอบรับที่ดีมากและประทับใจ

ความสำเร็จในด้านอาชีพให้กับชาวบ้านซึ่งเป็นไปตามเป้าหมายสูงสุดของโครงการเรา นั่นคือชาวบ้านได้มีความรู้ไปใช้ประโยชน์ต่อ ตีใจที่ได้ร่วมมาประกวดในโครงการนี้เพราะเป็นการเปิดโลกทัศน์อย่างหนึ่งของเด็กที่ไม่เคยออกนอกรั้วมหาวิทยาลัย ไม่เคยทำอะไรที่ท้าทาย แต่ได้มาพบเจอผู้คนมากมายและมาเรียนรู้ประสบการณ์แปลกใหม่ในห้องเรียน โดยใช้วิชาที่เรียนมาประยุกต์เพื่อมาทำประโยชน์ให้กับชุมชน รวมถึงการได้นำทรัพยากรเหลือ

ใช้มาช่วยเหลือชาวบ้านได้ สิ่งนี้มันยิ่งใหญ่กว่ารางวัลที่พวกเราได้รับกลับมา นี่คือการรู้สึกของคำว่า "ฮีโร่" ที่พวกเรารู้สึกได้อย่างแท้จริง"

โครงการ "KFC Community Hero" นอกจากจะเปิดโอกาสให้เยาวชนได้แสดงศักยภาพและความคิดสร้างสรรค์อย่างเต็มที่จนนำมาสู่ผลลัพธ์ที่ดีแล้ว ยังอาจจุดประกายความเป็น "ฮีโร่" ให้กับอีกหลายคนในสังคมไทย เพื่อร่วมลงมือทำสิ่งดีงามให้สังคมบ้างสักครั้ง