



ข่าวจากหนังสือพิมพ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

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

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ X-Cite ไทยโพสต์ ฉบับประจำวันที 30 เดือนธันวาคม พ.ศ.2560 หน้า 14 มูลค่าข่าว 247,427.-

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



KFC Community Hero เป็นตัวจริงเพื่อสังคม

เคเอฟซี ประเทศไทย บริษัท ยัม เรสเทอรองตส์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด จัดงานประกาศผลและมอบรางวัลโครงการ "KFC Community Hero" เป็นตัวจริงเพื่อสังคม 2017 ซึ่งจัดต่อเนื่องเป็นปีที่ 2 ภายใต้แนวคิด "คิดให้ใช้...แล้วไปให้สุด" ปีนี้มีนักศึกษาทั่วประเทศนำเสนอแผนงานที่ใช้ความคิดสร้างสรรค์ นำเสนอโครงการพัฒนาชุมชนและใช้ทรัพยากรจากเคเอฟซีช่วยแก้ปัญหาให้สังคมและเกิดประโยชน์ เพื่อให้โครงการสำเร็จยิ่งขึ้นรวมกว่า 1,000 โครงการ จนผ่านการคัดเลือกเหลือ 10 ทีมสุดท้ายเพื่อชิงชนะเลิศ โดยนำเสนอผลงานต่อหน้าคณะกรรมการ ณ C-Asean Auditorium อาคารไอเมเจอร์วิลด์ ทาวเวอร์

ทีมชนะเลิศได้แก่ ทีม Marketing โฟล์ จากมหาวิทยาลัยทักษิณ จากโครงการ "เศษอาหารมหัศจรรย์ สุขุมชน คนเลี้ยงปลา บ้านบางโหนด" สมาชิกประกอบด้วย สุกีย๊ะ หมัดอะดัม, สุเมญา ทัมอะดัม และศศิธร จันประวีร์ ได้รับทุนการศึกษาจำนวน 150,000 บาท ทีมรองชนะเลิศอันดับ 1 ได้แก่ ทีม Chic Chic Hero จากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ จากโครงการ "O.T.Chicken โกงเส้นทำเงิน" สมาชิกประกอบด้วย สุกิลรา วรรณธรรม, ชลิตา จ้างประเสริฐ, อัยยาอุษ ภูจอม

และปัฐวิ อินทร์สงค์ ได้รับทุนการศึกษาจำนวน 100,000 บาท และทีมรองชนะเลิศอันดับ 2 ได้แก่ ทีม Bone to feed จากมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ จากโครงการ "แยกกระดูกไก่เพื่ออาหารใหม่ให้สุนัขจรจัด" สมาชิกประกอบด้วย จิตราญชร อดมณี, อาทิวราห์ ตระกูลชินรัตน์ และหทัยทิพย์ ไชยสมบัติ ได้รับทุนการศึกษาจำนวน 50,000 บาท นอกจากนี้ยังได้รับโลรางวัลพร้อมเกียรติบัตรและบัตรกำนัลเคเอฟซีมูลค่า 10,000 บาทเป็นเวลา 1 ปี โดยได้รับเกียรติจากคุณณิชา วัชริน อาชญาสิทธิวิตร ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายการตลาด ส่วนบริหารแบรนด์ และการสื่อสารการตลาด เคเอฟซี ประเทศไทย บริษัท ยัม เรสเทอรองตส์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด ดร.ธีรพันธ์ โล่ห์ทองคำ ที่ปรึกษาและนักกลยุทธ์ การสื่อสาร พร้อมด้วย ปรีห์มณ จันทนิมิต ผู้เชี่ยวชาญด้านกิจกรรมเพื่อสังคม ร่วมตัดสินผลงานและมอบรางวัล

นางสาวณิชาวัชริน อาชญาสิทธิวิตร ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายการตลาด ส่วนบริหารแบรนด์ และการสื่อสารการตลาด - เคเอฟซี ประเทศไทย บริษัท ยัม เรสเทอรองตส์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด กล่าวว่า เคเอฟซีเห็นถึงความสำคัญในการเพาะหลักการและกระบวนการ

ความคิดที่ถูกต้องแก่เยาวชนคนรุ่นใหม่ จากโครงการ "คิดให้ใช้" ด้วยการแนะแนวทางการค้นหาศักยภาพและความคิดสร้างสรรค์ภายในและนำออกมาเป็นรูปธรรม พร้อมรู้จักนำทรัพยากรโดยรอบมาใช้ให้เกิดประโยชน์ รวมถึงเข้าใจปัญหาหรือความท้าทายในสังคมและสามารถผนวกเป็นแนวทางบรรเทาปัญหาในชุมชนให้ทุกคนได้ เพื่อสร้างผลลัพธ์ที่ยั่งยืนและตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ถัดมาเป็นการสนับสนุนให้ไปให้สุด ด้วยการลงมือปฏิบัติจริงตามแผนงานที่วางไว้ โดยเคเอฟซีให้การสนับสนุนด้านเงินทุนและทรัพยากรของร้านเคเอฟซีที่มีอยู่หลากหลาย เพื่อให้เกิดประโยชน์แก่โครงการและชุมชนอย่างแท้จริง สนับสนุนให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จักและเข้าใจตัวเอง รวมถึงสามารถค้นหาและดึงศักยภาพที่แท้จริงของตัวเองออกมาได้ ซึ่งศักยภาพเหล่านี้หากได้รับการแนะนำแนวทางการพัฒนาที่ถูกต้องจะแปรเปลี่ยนเป็นพลังสร้างสรรค์ที่ดีของประเทศไทย และเป็นฮีโร่ของสังคมได้

"พื้นที่โครงการนี้เป็นพื้นที่เรียนรู้ ค้นพบศักยภาพของตนเอง สร้างการเปลี่ยนแปลงที่ทันต่อสมัยในปัจจุบัน กระตุ้นการมีส่วนร่วมของสมาชิกในชุมชนที่ต้องการสร้างการเปลี่ยนแปลงและใช้ทรัพยากรของเคเอฟซีให้เกิดประโยชน์และความสำเร็จยั่งยืนที่โครงการ ไม่เพียงแต่การนำเสนอความคิด เรายังสนับสนุนให้ทุกคนลงพื้นที่จริงและปฏิบัติจริงตามแผน ซึ่งทำให้เกิดความเข้าใจ เข้าถึง ตระหนักและแก้ปัญหาอย่างแท้จริงและมีประสิทธิภาพมากขึ้น" นางสาวณิชา



รศ.มีกล่าว

ด้าน-สุกียะ หมดอะดัม, ญา-สุไมญา หิมอะด้า และมัน-คศิริ จัปปรัง นักศึกษาชั้นปีที่ 4 คณะเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ เอกการตลาด จากมหาวิทยาลัยทักษิณ ราชวาลชนะ เลิศจากโครงการ “เศษอาหารมหัศจรรย์ สู่ชุมชนคนเลี้ยงปลา บ้านบางโหนด” กล่าวว่า โครงการที่ชนะเลิศเป็นการแปรรูปเศษอาหารจากเคเอฟซีที่ถูกคัดทานเหลือทิ้ง เช่น เศษกระดูกไก่ เศษเนื้อไก่ กากแบ่ง มาเป็นอาหารเสริมใช้ในการเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชังให้กับชาวบ้านชุมชนบ้านบางโหนด หมู่ที่ 3 ต.ปากกรอ อ.เภอสิงหนคร จ.สงขลา เพื่อแก้ปัญหาการเลี้ยงปลากะพงขาวมีต้นทุนสูง เป็นการบริหารจัดการเศษอาหารจากเคเอฟซีที่ถูกคัดทานเหลือทิ้งมาทำให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชนและสังคมอย่างยั่งยืน ซึ่งเศษอาหารจากร้านเคเอฟซีเป็นอาหารปลาที่มีคุณภาพเทียบเท่ากับอาหารเม็ดสำเร็จรูปที่ขายตามท้องตลาด แต่ราคาถูกกว่า ขั้นตอนวิธีการทำไม่ยุ่งยากอะไร ที่สำคัญยังเป็นการช่วยลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาได้อย่างยั่งยืนอีกด้วย

สำหรับ การทำโครงการพบว่าเศษอาหารจากร้านเคเอฟซีมีส่วนช่วยให้ชาวประมงลดต้นทุน

จากที่เคยซื้ออาหารก็โลกรั่มละ 55 บาท แต่เมื่อนำเศษอาหารนี้มาทำอาหารปลาด้วยตัวเอง ต้นทุนลดเหลือเพียงก็โลกรั่มละ 27 บาทเท่านั้น โดยอาหารปลาที่มาจากเศษไก่จะมีคุณค่าทางอาหารที่ได้จากกระดูก มีธาตุอาหารไนโตรเจน ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม ซึ่งที่บ้านบางโหนดจะเป็นชุมชนต้นแบบในการทำโครงการนี้ต่อไปเพื่อต่อยอดและขยายไปสู่ชุมชนอื่นๆ เพื่อเพิ่มความสุข เพิ่มคุณภาพชีวิต ชาวประมงได้มีคุณภาพอาหารปลาที่ดี สร้างความมั่นคงในอาชีพได้อย่างยั่งยืนตลอดไป

“พวกหนู รู้สึกภูมิใจและดีใจมากที่ได้ผลตอบรับที่ดีมากและประสบความสำเร็จในด้านอาชีพให้กับชาวบ้าน ซึ่งเป็นไปตามเป้าหมายสูงสุดของโครงการเรา นั่นคือ ชาวบ้านได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ต่อ ดีใจที่ได้มาร่วมประกวดในโครงการนี้ เพราะเป็นการเปิดโลกทัศน์อย่างหนึ่งของเด็กที่ไม่เคยออกนอกรั้วมหาวิทยาลัยไม่เคยทำอะไรที่ท้าทาย แต่ได้มาพบเจอผู้คนมากมายและมาเรียนรู้ประสบการณ์แปลกใหม่นอกห้องเรียน โดยใช้วิชาที่เรียนมาประยุกต์เพื่อมาทำประโยชน์ให้กับชุมชน รวมถึงการที่ได้นำทรัพยากรเหลือใช้มาช่วยเหลือชาวบ้านได้ สิ่งนี้มันยิ่งใหญ่มากกว่าสิ่งที่พวกเราได้รับกลับมา นี่คือการรู้สึกของคำว่า “ฮีโร่” ที่พวกเราารู้สึกได้อย่างแท้จริง” น้องสุกล่าว

โครงการ “KFC Community Hero” นอกจากจะเปิดโอกาสให้เยาวชนได้แสดงศักยภาพและความคิดสร้างสรรค์อย่างเต็มที่จนนำมาสู่ผลลัพธ์ที่ดีแล้ว ยังอาจจุดประกายความเป็น “ฮีโร่” ให้กับอีกหลายคนในสังคมไทย เพื่อร่วมลงมือทำสิ่งดีงามให้สังคมบ้างสักครั้ง.