Young
Society

● ปานใจ ปิ่นจินดา

ฟู้ดเซฟตี้ เรื่องไม่เล็ก เด็กๆ ต้องรู้

ในยุคสมัยแห่งการ "แชะแอนด์แชร์" ไม่ว่าจะไปนั่งแฮงเอาท์ที่ไหน สั่งอะไรมาทาน ก่อนจะหม่ำเข้าปากเป็นต้องเริ่มพิธีกรรมถ่ายรูปและโพสต์ลงโซเชียลมีเดียกันให้เรียบร้อยเสียก่อน

แต่ลืมไปแล้วหรือไม่ว่า สิ่งสำคัญที่มากกว่าพิธีกรรมเหล่านั้น ก็คือ เรารู้มากน้อยแค่ไหนเกี่ยวกับอาหารที่ทานเข้าไป..

จึงเป็นที่มาของการประเดิมโครงการ "BETAGRO Food Safety Society 2014...เบทาโกรร่วมสร้างสังคมคนรุ่นใหม่ใส่ใจอาหารปลอดภัย" ที่เบทาโกรต้องการจะส่งเสริมแนวคิดด้านอาหารปลอดภัยให้กับสังคม โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือเหล่าน้องๆ นิสิต นักศึกษาระดับอุดมศึกษาซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่ที่ควรจะมีความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้องในเรื่องอาหารปลอดภัย

หลังจากทำการคัดเลือกกันหลายรอบ จากผู้สมัครราว 260 คน ในที่สุดก็ได้น้องๆ จากต่างสถาบันการศึกษา 20 คนสุดท้ายที่ได้เข้ามาเป็นตัวแทนของคนรุ่นใหม่เพื่อเรียนรู้และส่งต่อเรื่องราวที่เป็นประโยชน์เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยภายใต้แนวคิดโครงการคือ "We Share" โดยให้ใช้สื่อออนไลน์เป็นเครื่องมือหลักในการบอกต่อสิ่งดีๆ ที่มีประโยชน์

งานนี้นอกจากจะได้เรียนรู้ ทำความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยและได้เข้าไปเห็นของจริงในกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัยของเบทาโกรแล้ว น้องๆ ยังได้เทคคอร์สสนุกๆ จากกูรูคนดัง อาทิ ได้เรียนรู้เกี่ยวกับการสื่อสารผ่าน Social Network กับนางฟ้าไอที **ซี-ฉัตรปวีณ์ ตรีชัชวาลวงศ์** และตัวแทนจาก GraphicInfo Thailand แถมยังได้เรียนรู้ด้านทักษะการสื่อสาร และบุคลิกภาพ โดย **เดี่ยว-สุริยนต์ อรุณวัฒนกูล** ซึ่งผู้แข่งขันก็จะต้องนำความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการกิจร่วมส่งต่อแนวความคิด อาหารคุณภาพตามโจทย์ที่ได้รับ โดยแบ่งเป็น 4 กลุ่ม คือ หมู ไก่ ไข่ และไส้กรอก

กว่าที่แต่ละทีมจะเก็บคะแนน ฝ่าด่านในแต่ละโจทย์รวมเวลา 6 เดือนที่ต้องทั้งมาเวิร์คชอปและทำโจทย์ตามที่ได้รับ โดยมีการวัดผลจากหลายวิธี ทั้งคะแนนจากกรรมการ และยังต้องนับผลโหวตจากยอดกดไลค์ หรือคลิกแชร์ทางแฟนเพจของโครงการอีกด้วยนั้น และมาปิดท้ายที่การจัดบูธกิจกรรมให้ความรู้ รวมถึงการแสดงบนเวทีในเรื่องเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย ณ ลานชั้น 1 ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซา ลาดพร้าว ซึ่งเป็นด่านสำคัญเพราะผู้แข่งขันจะต้องจัดสารพัดวิชาความรู้ ความสามารถที่มี ตลอดจนคอนเนคชั่นส่วนตัว ใครมีอะไรเทลงมาหมดหน้าตัก เพื่อสร้างความน่าสนใจให้กับงานพรีเซ็นท์ในกลุ่มของตัวเอง

และในที่สุดก็ได้ทีมผู้ชนะได้แก่ **ทีมไส้กรอก** ซึ่งเสมอต้นเสมอปลายที่สุด ทำให้ได้รับรางวัลชนะเลิศมาครอง ประกอบด้วย **แค็ปปี้-วารุฒา บัวลอย** ชั้นปีที่ 4 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, **ไหม-ฐิติยา พัฒนกิจ** ชั้นปีที่ 3 วิทยาลัยการบริหารและจัดการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, **รักษ์-บุญญารักษ์ นิ่มเจริญวรรณ** ชั้นปีที่ 4 คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, **วิน-ชวิน จารุสุทธิประภา** ชั้นปีที่ 4 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ**หม่อม-พงษ์พิชญ์ ปัญญา** ชั้นปีที่ 4 สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร(SIIT) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

เมื่อว่าที่วิศวกรมาเจอว่าที่สัตวแพทย์ แถมยังต้องปะทะกับว่าที่นักการบริหารจัดการ นักการตลาด และยังมีคนที่ว่าเรียนมาทางอุตสาหกรรมโดยตรง แล้วอะไรจะเกิดขึ้น..

เบื้องหลังของทีมไส้กรอก (ชื่อเต็มๆ คือ ทีมไส้กรอกยาวใหญ่) จึงอร่อยรสเด็ด ไม่แพ้อาหารที่ทางกลุ่มพรีเซ็นท์เลย!

"พวกเราต่างคนต่างมาเรียนก็คนละอย่าง แถมยังต่างคาแรคเตอร์กันด้วย พอต้องมาทำงานด้วยกันก็เลยเกิดความขัดแย้งอยู่บ้าง เพราะตอนแรกทุกคนใส่ทุกอย่างที่คิดว่าดีลงมาหมด มันก็เลยพูนจานเริ่มเยอะ แล้วก็เลอะ สุดท้ายก็ต้องมาจูนความคิดกันใหม่ แบ่งหน้าที่ตามความถนัด แล้วก็ตกลงกันให้ชัดเจนว่า จะยอมรับในผลลัพธ์ที่จะออกมาเพราะนี่คือข้อตกลงร่วมกัน" **หม่อม** เริ่มต้นเล่า เหมือนกันกับ **แค็ปปี้** ที่ประสานเสียงว่า ต้องใช้เวลาปรับตัวกันอยู่พอสมควร

และเป็นไปตามเงื่อนไขโครงการ สำหรับทีมผู้ชนะการแข่งขันจากกิจกรรม BETAGRO Food Safety Society 2013 ที่จะได้บินลัดฟ้าเดินทางไปยังประเทศญี่ปุ่น นำโดย **อรรถพล อุไรพรวัน** รองกรรมการผู้จัดการใหญ่อาวุโส สายงานการตลาด ผลิตภัณฑ์ เครื่องเบทาโกร ผู้ใหญ่ใจดีคอยดูแลโครงการและร่วมเดินทางไปกับน้องๆ เพื่อเยี่ยมชมกระบวนการผลิตอาหารคุณภาพ ของบริษัท อิโตแฮม ฟู้ดส์ อิงค์ ผู้ผลิตอาหารยักษ์ใหญ่ในญี่ปุ่น ซึ่งเป็นบริษัทพันธมิตรกับเครือเบทาโกร โดย **ทะดะชิ ทะคะอิชิ** ประธานบริษัท อิโตแฮม เบทาโกร ฟู้ดส์ จำกัด และ **จิโร โอชิม่า** ผู้จัดการฝ่ายเทคนิคัลเซ็นเตอร์ ให้การต้อนรับและนำชมไลน์การผลิต

การเดินทางไปญี่ปุ่นในครั้งนี้ ถือเป็นครั้งแรกที่ได้ไปเยือนแดนปลาดิบของน้องๆ ทั้ง 5 คนซึ่งต่างก็ตื่นเต้นกันมากโดยเฉพาะการได้เข้าไปดูไลน์การผลิตที่ไม่ได้เข้าไปง่ายๆ ถึงอิโตแฮมฯ น้องๆ ทุกคนประสานเสียงเดียวกันเลยว่า ประทับใจมาก

สำหรับ **ไหม** ที่เรียนมาทางด้านบริหารธุรกิจเกษตรโดยตรง เอ่ยว่า ประทับใจมากเพราะความรู้ในห้องเรียนทียบกันไม่ได้เลยกับการได้เห็นของจริง ที่สำคัญคือ ยิ่งเมื่อได้เห็นเบื้องหลังการผลิตที่เต็มไปด้วยระบบระเบียบ และมีวินัยอย่างมาก ไหมเลยถึงกับออกปากเลยว่า ไม่ต้องสงสัยเลย ว่าลูกค้าจะได้รับอะไรกลับไป

ส่วน **วิน** ที่เรียนมาโดยตรงเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร เรียกได้ว่า ประทับใจสุดๆ ที่ได้มาเห็นของจริงโดยบอกว่า อิโตแฮมเป็นโรงงานที่ตัวเองใฝ่ฝันอยากจะเข้าไปดูมาก เพราะตามปกติแล้ว โรงงานอุตสาหกรรมอาหารในญี่ปุ่นจะไม่ค่อยยอมให้ใครเข้าไปชมได้ง่ายๆ

"พอได้เห็นเทคโนโลยีใหม่ เห็นเครื่องจักรที่ทันสมัยมากๆ เมื่อมาบวกกับที่ผมเคยได้ฝึกงานกับเบทาโกรเป็นทุนเดิม ทำให้เห็นว่าโรงงานทั้ง 2 แห่ง แม้จะต่างกันในเรื่องของเทคโนโลยีบ้างแต่เรื่องผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยไม่ต่างกันกันเลย"

ส่วนความประทับใจในโครงการ วิน บอกว่าตัวเองเปลี่ยนพฤติกรรมไปมากโดยเฉพาะเรื่องอาหารการกิน เพราะเจ้าตัวถือคติว่า การไม่มีโรคเป็นลาภอันประเสริฐ ต่อให้มีเงินมากแค่ไหน สุขภาพที่ดีก็หาซื้อไม่ได้ จึงหันมาเข้มงวดในเรื่องของการเลือกซื้ออาหารมากขึ้น และที่สำคัญคือ ไปเดตเลิมที่จะล้างมือก่อนทานอาหารในทุกๆ ครั้งครับ และนอกจากนี้ความประทับใจที่ประเมินค่าไม่ได้สำหรับวิน ก็คือ "มิตรภาพ" ซึ่งเขาบอกว่าได้รับกลับมามากมาย

ด้าน **รักษ์** ว่าที่สัตวแพทย์สาว ก็บอกว่าได้รับประโยชน์มากจากโครงการนี้ โดยเฉพาะตัวเองเป็นคนท้องเสียง่าย เมื่อมีความรู้ที่ถูกต้องก็ทำให้ดูแลตัวเองได้ดีขึ้น รู้จักเลือกที่จะทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะ

"เครือเบทาโกรเชื่อว่า ประสบการณ์ ความรู้จากกิจกรรมต่างๆ และประสบการณ์จากการทำงานร่วมกันของนักศึกษาทุกคน ในขณะที่ทุกคนมีภาระหน้าที่ด้านการศึกษาของตัวเองนั้น ถือเป็นประสบการณ์ชีวิตที่คุ้มค่า ที่เชื่อว่าจะเป็นการหล่อหลอมให้พวกเขาเติบโตเป็นคนคุณภาพ และพร้อมที่จะส่งต่อเรื่องราวดีๆ ไม่เพียงแต่ในเรื่องอาหารปลอดภัย แต่ยังเป็นเรื่องอื่นๆ ที่ดีๆ สู่สังคมต่อไปได้อย่างมีคุณภาพในอนาคต" อรรถพล เอ่ยปิดท้าย

พร้อมยืนยันว่า กิจกรรมดีๆ อย่างนี้จะจัดอีกอย่างแน่นอน เพียงแต่ตอนนี้กำลังอยู่ระหว่างปรับเปลี่ยนรายละเอียดกิจกรรม และที่สำคัญคือกำหนดช่วงเวลาการจัดใหม่ ให้สอดรับกับภาคเรียนแบบใหม่ในปีการศึกษา 2557 เพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ฉะนั้นหากน้องๆ คนไหนสนใจขอให้ติดตามความคืบหน้าได้ที่เฟซบุ๊ค Betagrofoodsafetysociety