สุดยอดคนรุ่นใหม่ส่งต่อแนวคิดอาหารปลอดภัย



นิวเจนพลัส



ได้ 5 สุดยอดนิสิต นักศึกษา ที่คว้ารางวัลชนะเลิศเป็นที่เรียบร้อยแล้วสำหรับโครงการ **"BETAGRO Food Safety Society 2013... เบทาโกรร่วมสร้างคนรุ่นใหม่ใส่ใจอาหารปลอดภัย"** หลังจากที่เครือเบทาโกรเฟ้นหานิสิต นักศึกษาที่สนใจสมัครเข้าร่วมโครงการกว่า 250 คนทั่วประเทศ สู่ 20 คนรุ่นใหม่ที่ผ่านเข้าสู่การเป็น BETAGRO Food Safety Society ที่ได้รับการพัฒนาความรู้ความสามารถกันแบบจัดเต็มตลอด 2 เดือน ทั้งการเรียนรู้เรื่องอาหารปลอดภัยจากมืออาชีพ เข้าเยี่ยมชมกระบวนการผลิตของเครือเบทาโกรแบบเอ็กซ์คลูซีฟสุดๆ พร้อมเวิร์กช็อปพัฒนาบุคลิกภาพ การสื่อสาร และเรียนรู้การใช้โซเชียลเน็ตเวิร์กกับหลากหลายวิทยากร ไม่ว่าจะเป็น ซี-ฉัตรปวีณ์ ตรีชัชวาลวงศ์ เดี่ยว-สุริยนต์ อรุณวัฒนกูล และผู้ก่อตั้ง InfoGraphic Thailand ก่อนพัฒนาสู่ผลงานจากความคิดสร้างสรรค์ "แชร์" ผ่านโซเชียลเน็ตเวิร์กตลอด 1 เดือนที่ผ่านมา จนมาสู่อีเวนต์ใหญ่ในรอบตัดสินที่จะส่งต่อแนวคิดของพวกเขาทั้งต่อหน้ากรรมการ และที่สำคัญคือประชาชนทั่วไป ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซา ลาดพร้าว

ภายในงานจัดเต็มด้วยนิทรรศการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากแนวคิดของน้องๆ นิสิต นักศึกษาทั้ง 20 คน แบ่งเป็น 4 กลุ่ม 4 เรื่องราว ได้แก่ หมู ไก่ ไข่ และไส้กรอก พร้อมกิจกรรมมากมาย ซึ่งแทรกความรู้ในรูปแบบสุดสร้างสรรค์และน่าสนใจ ปิดท้ายด้วยการแสดงบนเวทีเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยต่อหน้าคณะกรรมการ และประชาชนที่สนใจนับร้อย ซึ่งน้องๆ ทั้ง 20 คนก็ใส่พลังของคนรุ่นใหม่กันอย่างเต็มที่ แต่ในที่สุดก็ได้ **สุดยอด 5 หนุ่มสาวคนรุ่นใหม่จาก 5 รั้วสถาบัน เป็นผู้คว้ารางวัลชนะเลิศในปีนี้ไปครอง ได้แก่ วารุกา บัวลอย ชั้นปีที่ 4 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, วฐิติยา พัฒนกิจ ชั้นปีที่ 3 วิทยาลัยการบริหารและจัดการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, บุญญารักษ์ นิ่มเจริญวรรณ ชั้นปีที่ 4 คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, ชวิน จารุสุทธิประภา ชั้นปีที่ 4 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และพงษ์พิชญ์ ปัญญา ชั้นปีที่ 4 สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร (SIIT) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์**

ตัวแทนทีมชนะเลิศ วิน-ชวิน จารุสุทธิประภา นักศึกษาชั้นปีที่ 4 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



กล่าวว่า รู้สึกดีใจมากที่ได้รับรางวัลชนะเลิศจากโครงการนี้ โดยส่วนตัวเรียนมาทางด้านอุตสาหกรรมเกษตรอยู่แล้ว แต่เมื่อได้มาร่วมกิจกรรมในโครงการ ทำให้มีโอกาสได้เรียนรู้ Food Safety ในแบบของมืออาชีพจากเครือเบทาโกร พร้อมกับพัฒนาทักษะในการต่อยอดเรื่องราวนั้นๆ ไปสู่สังคมในรูปแบบที่สร้างสรรค์ และทันสมัย

"ดีใจมากครับกับความสำเร็จในครั้งนี้ หลังจากที่ผมและเพื่อนๆ ได้ร่วมเรียนรู้จากกิจกรรมเวิร์กชอป ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของอาหารปลอดภัย การพัฒนาบุคลิกภาพ การใช้สื่อออนไลน์ พวกเราได้นำความรู้จากกิจกรรมเวิร์กชอปมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานของพวกเรา และแชร์เรื่องราวของอาหารปลอดภัยให้กับสังคม ซึ่งก็ยินดีมากๆ ที่มีคนสนใจเข้ามากดไลค์กดแชร์เป็นจำนวนมาก ซึ่งถือเป็นประสบการณ์ที่เด็กสายวิทยาศาสตร์อาจจะไม่เคยได้รับนอกจากเรื่องของวิชาการ มันมีประโยชน์ในการนำเรื่องที่ยาก มาทำเป็นเรื่องที่ง่าย และที่สำคัญบอกต่อให้กับคนรอบข้างก็จะเข้าใจและสนใจ ซึ่งเป็นประสบการณ์ที่มีค่ามากๆ และผมก็ดีใจมากๆ ที่ได้มาร่วมโครงการนี้ครับ" ชวิน กล่าว

ทั้งนี้ นิสิต นักศึกษาที่ผ่านเข้ารอบ 20 คนสุดท้าย จะได้รับใบประกาศนียบัตร พร้อมด้วยทุนการศึกษา และผู้ชนะจำนวน 5 คน จะได้รับใบประกาศนียบัตร พร้อมทริปศึกษาดูงานด้านอาหารปลอดภัยที่บริษัท อิโตแฮม ฟู้ดส์ อิงค์ บริษัทผู้ผลิตอาหารชั้นนำของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นบริษัทพันธมิตรกับเครือเบทาโกร ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น เป็นระยะเวลา 5 วัน มูลค่ารวมกว่าสามแสนบาท ในเดือนมกราคม ศกหน้า