ส่งต่อแนวคิดอาหารปลอดภัย 5 นักศึกษาฟู้ดเซฟตี้ โซไซตี้

การแสดงผสมผสานการให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยของบรรดานิสิตนักศึกษาทั้ง 20 คน ต่างเรียกความสนใจจากผู้คนที่เดินผ่านมา ณ ลานชั้น 1 ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลลาดพร้าว ในงานแสดงผลงานประกาศผล และมอบรางวัล โครงการ "เบทาโกร ฟู้ด เซฟตี้ โซไซตี้ 2013" เมื่อสัปดาห์ที่ผ่านมา

น้อง ๆ นักศึกษาทั้ง 20 คน เป็นตัวแทนคนรุ่นใหม่ที่ผ่านเข้ารอบสุดท้าย โดยก่อนหน้านี้ได้ไปเพาะคุณภาพกับกิจกรรมแบบจัดเต็มทั้งสิ้นรู้เรื่องอาหารปลอดภัยจากมืออาชีพ เยี่ยมชมกระบวนการผลิตของเครือเบทาโกร พร้อมการพัฒนาบุคลิกภาพ การสื่อสาร และเรียนรู้การใช้โซเชียลมีเดียเวิร์กกับวิทยากรหลากหลายวงการ ก่อนพัฒนาสู่ผลงานจากความคิดสร้างสรรค์ "แชร์" ผ่านโซเชียลมีเดียเวิร์กคลอด 1 เดือนที่ผ่านมา

เบทาโกร ฟู้ด เซฟตี้ โซไซตี้ 2013 เป็นการรวมสร้างสังคมคนรุ่นใหม่ใส่ใจอาหารปลอดภัย ภายใต้แนวคิด "วี แชร์" เปิดโอกาสให้กับคนรุ่นใหม่ นิสิต นักศึกษาได้ร่วมเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยและร่วมแบ่งปันสู่สังคม เพื่อสร้างสังคมที่หันมาใส่ใจเรื่องอาหารปลอดภัยมากยิ่งขึ้น สำหรับในรอบสุดท้ายน้อง ๆ ทั้ง 20 คนได้แบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม พร้อมการแสดงนิทรรศการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย ได้แก่ หมู ไก่ ไข่ และไส้กรอก ที่สอดแทรกความรู้ในรูปแบบสุดสร้างสรรค์และน่าสนใจ โดยมีนายธรรเศล อุไรโพรวัน รองกรรมการผู้จัดการใหญ่อาวุโส สายงานการตลาดองค์กร เครือเบทาโกร พร้อมด้วย เตียว-สุริยนต์ อรุณวัฒนกูล นักแสดงหนุ่ม และดารา สาวตัวแทนคนรุ่นใหม่ เก่า-สุภัสสรา ธนชาต รวมถึง เชฟวิลเลี่ยม์ ลีออง (Willment Leong) ประธานผู้ก่อตั้ง Thailand Culinary Academy อีกทั้งผู้นำทีมเชฟแชมป์เหรียญทองโอลิมปิกเมื่อปี ค.ศ. 2012 มาร่วมเป็นคณะกรรมการการตัดสิน

นายวสิษฐ แต้โพธิสุพงษ์ กรรมการผู้จัดการใหญ่ เครือเบทาโกร กล่าวว่า นอกจากความปลอดภัยของอาหารจะเป็นเรื่องสำคัญของผู้ผลิตอาหารที่มีคุณภาพและจรรยาบรรณแล้ว ยังเป็นเรื่องสำคัญสำหรับวิถีชีวิตประจำวันของคนทั่วไปที่ต้องคำนึงถึงอยู่เสมอ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังนิยมบริโภคอาหารที่หาซื้อง่าย แต่ไม่มีใครถึงความปลอดภัยเครือเบทาโกรต้องการร่วมสร้างสังคมอาหารปลอดภัย โดยเริ่มสร้างจากกลุ่มคนรุ่นใหม่ที่เป็นนิสิต นักศึกษา เพื่อช่วยขยาย ส่งต่อแนวคิดไปสู่สังคมให้กว้างมากขึ้น เพื่อให้เป็นพื้นฐานที่ดีต่อไปในอนาคต

ด้าน นายธรรเศล อุไรโพรวัน กล่าวว่า เบทาโกร ฟู้ด เซฟตี้ โซไซตี้ 2013 ได้พัฒนามาจากโครงการเดิมคือ เบทาโกร ฟู้ด เซฟตี้ อะคาเดมี ซึ่งจัดต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี 2552 โดยมาจากแนวคิดต้องการร่วมส่งเสริมแนวคิดด้านอาหารปลอดภัยสู่สังคม โครงการ 3 ครั้งที่ผ่านมา จะเริ่มต้นจากกลุ่มนิสิต นักศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร สัตวศาสตร์ สัตวบาล ที่มีบทบาทโดยตรงในกระบวนการผลิตอาหาร แต่ในปีนี้ ได้พัฒนาโครงการฯ ให้กว้างขึ้น ต่อยอดสู่นักศึกษาในคณะที่หลากหลายมากขึ้น และแล้วก็มาถึงช่วงสำคัญ เมื่อคณะกรรมการประกาศผลให้ "ทีมไล่กรอก" ที่โดดเด่นทั้งในด้านการนำเสนอ และการมีความรู้ที่ชัดเจน และเข้าใจง่าย เป็นทีมที่ชนะการประกวด ได้รับทุนการศึกษา 10,000 บาท และประกาศนียบัตร ณ ลานชั้น 1 ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลลาดพร้าว

อาหารปลอดภัยที่ นวัช้ท อิโมแอม ฟู้ดส์ อิงค์ ณ ยักคณะด้านการแต่งเพลง การร้อง การเต้น จึงออกมาเป็นการพรีเซนต์กลุ่มไก่เกี๊ยว ประกอบด้วย สำหรับนักศึกษาทั้ง 5 ที่ได้ความรู้ เข้าใจง่ายและสนุกสนาน พวกเราทั้ง 5 คนดีใจมากที่จะได้รับคน ประกอบด้วย แต้ปี-นางสาววรุกา โอกาสไปศึกษาดูงานที่ญี่ปุ่น เพราะเป็นประเทศที่มีความเจริญด้านนวัตกรรม บัวลอย ปี 4 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัย และเทคโนโลยี ซึ่งพวกเราคาดว่าจะได้รับความรู้และประสบการณ์มากมาย ออนแก่น, ไหม-นางสาวฐิติยา พัฒนกิจ ได้เรียนรู้วัฒนธรรมด้านอาหาร วัฒนธรรมด้านการกินที่แตกต่างจากบ้านเรา วิทยาลัยการบริหารและการจัดการ สถาบัน ผู้สนใจ สามารถดูภาพรวมกิจกรรม และแนวคิดสร้างสรรค์ด้าน เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร อาหารปลอดภัยของน้องได้ที่ www.betagro.com หรือ แฟนเพจโครงการ ลาดกระบัง, รัก-นางสาวบุญญารักษ์ นิ่ม BETAGRO Food Safety Society.

เจริญรวรณ ปี 4 คณะสัตวแพทยศาสตร์

สาวสายเดียว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้