

# มธบ.หนุน นศ.ค้นหาตัวตน ผ่านการจัดกิจกรรม Playfessional เชิญกูรูวงการอาหาร แนะนำอาชีพมา แรง Food Designer พร้อมเปิดรายได้ที่น่าทึ่งทำเงิน หลักหมื่นต่อวัน



มธบ.หนุน นศ.ค้นหาตัวตน ผ่านการจัดกิจกรรม Playfessional เชิญกูรูวงการอาหาร แนะนำอาชีพมาแรง Food Designer พร้อมเปิดรายได้ที่น่าทึ่งทำเงินหลักหมื่นต่อวัน

วิทยาลัยการแพทย์บูรณาการ (CIM) และวิทยาลัยการพัฒนาระบบและฝึกอบรมด้านการบิน (CADT) แห่งมหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์ (มธบ.) ร่วมกันจัดกิจกรรม Playfessional ชอบทางไหนต้องไปให้สุด ในหัวข้อ “Food Design” โดยได้รับเกียรติจาก ดร.พัชรรินทร์ เพชรเชิดชู รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ เป็นผู้กล่าวเปิดงาน กิจกรรมดังกล่าวได้เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้าน Food Design อาทิ เชฟแจน-จอมชญา พงศ์ภัทรเวช Chef Food Design and Consult และคุณแพตตี้-พิชญา ศิริวงศ์รังสรร Food Designer มาร่วมเผยแพร่ประสบการณ์ตรงในวงการอาหาร รวมถึงเทคนิคการสร้างสรรค์ศิลปะบนจานอาหาร วิธีเพิ่มมูลค่า และสร้างความโดดเด่นให้อาหารด้วย The Art of Plating พร้อมเจาะลึกอาชีพ Food Designer & Food Stylist อาชีพมาแรงที่คนทำอาหารไม่เป็นที่สามารถประกอบอาชีพนี้ได้ นายจอมชญา พงศ์ภัทรเวช หรือเชฟแจน Chef Food Design and Consult เปิดเผยว่า ปัจจุบันยุคสมัยเปลี่ยนไป ทำให้พฤติกรรมของผู้บริโภคเปลี่ยนไปด้วย เจกเช่นการเสพอาหารคนไม่ได้เสพที่รสชาติเพียงอย่างเดียว แต่เสพภาพลักษณ์ของร้านและหน้าตาของอาหาร ส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารมีการแข่งขันกันสูงขึ้น ดังนั้นผู้ประกอบการร้าน

อาหารจึงมองหาสิ่งแปลกใหม่ เพื่อดึงดูดความสนใจและเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารแต่ละเมนู ทำให้อาชีพ Food Design เกิดขึ้นในวงการนี้ โดยการดีไซน์อาหาร ไม่จำเป็นต้องสวยอย่างเดียว ต้องสามารถตอบโจทย์อะไรบางอย่างที่สื่อถึงความ เป็นมาของร้านและวัตถุดิบที่ใช้ได้ด้วย เพื่อให้หน้าสนใจจนผู้คนนำไปแชร์ ใน Facebook หรือ Instagram ซึ่ง สิ่งเหล่านี้สามารถช่วยโปรโมทร้านค้าทางออนไลน์ได้อย่างดี

เซฟแจน กล่าวด้วยว่า การตลาดในปัจจุบันใช้ Influencer มากกว่าโฆษณาในทีวี บางร้านที่มีชื่อเสียงแล้วยังต้อง ปรับกลยุทธ์เพื่อโปรโมทร้านโดยการรีโนเวทอาหารให้สวยงามแต่คงรสชาติเดิม จากพฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนแปลง ไปส่งผลให้เกิดอีกอาชีพในวงการอาหารนั่นคือ Food Stylist ซึ่งเป็นอาชีพที่มีความเข้าใจในเรื่องอาหารแต่ไม่จำเป็นต้อง ทำอาหารเป็น คนที่ทำอาชีพด้านนี้มีจุดเด่นด้านความคิดสร้างสรรค์ โดยอาจจะนำวัตถุดิบ รวมถึงสิ่งรอบตัว และ อาหาร มาผสมผสานจัดวางให้เกิดเอกลักษณ์หรือนำศิลปะมาผสมผสานวางไว้บนจานให้สวยงามเพื่อถ่ายรูปลง โฆษณา อาชีพนี้มีรายได้ดีทีเดียว บางรายสามารถทำรายได้ถึง 15,000 บาทต่อวัน ส่วนอาชีพ Chef Food Design ang Consult เป็นการออกแบบและคิดเมนูหรือรายการอาหาร บางเมนูเริ่มต้นที่ 5,000 บาท/เมนู อย่างไรก็ตามทั้ง 2 อาชีพดังกล่าว กำลังเป็นที่ต้องการในวงการอาหาร ขณะที่ผู้ประกอบการด้านนี้ยังมีอยู่น้อย เมื่อเทียบกับปริมาณ ของร้านอาหารที่เพิ่มขึ้น

“ฝากถึงน้องๆที่เรียนด้านอาหาร หากมีความฝันอยากเปิดร้านเป็นของตนเอง อยากให้ไปศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมจากที่ เรียนมา เพราะสิ่งที่จะทำให้เกิดความต่างจากคนอื่น คือ ประสบการณ์ การเจอความผิดพลาด การเรียนรู้การทำอาหารแบบใหม่ ส่วนจุดเริ่มต้นที่ดีต้องไปเป็นลูกจ้างที่ร้านอาหารก่อน ศึกษากระบวนการ จัดการ เพราะเป็นหัวใจ สำคัญของการเปิดร้านอาหาร ที่สำคัญต้องศึกษาเทรนด์ของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปตามยุคสมัย เช่น การขายอาหาร ออนไลน์ เป็นตลาดใหม่ที่กำลังมาแรงและเป็นเรื่องที่ควรศึกษาเพิ่มเติม ในสายอาชีพอาหารจะประสบความสำเร็จได้ ต้องหมั่นศึกษา หาประสบการณ์ พยายามฝึกและเรียนรู้ ยืนหยัดในสิ่งที่ทำจะประสบความสำเร็จ” เซฟแจน กล่าวทิ้ง ท้าย

นางสาวพิชญา ศิริวงศ์รังสรรค์ หรือคุณแพทตี้ Food Designer กล่าวว่า ครั้งนี้ถือเป็นโอกาสที่ได้มาจุดประกายไอเดีย พร้อมเปิดโลกวงการอาหารให้น้องๆ รู้ว่าการทำอาหารในปัจจุบันไม่ได้อยู่แค่ในครัวต่อไป มีอีกหลากหลายอาชีพ ที่สามารถทำเงินได้ โดยใช้อาหารเชื่อมต่อ เช่น Food Designer เป็นอีกอาชีพที่ตอบโจทย์คนสมัยใหม่ การนำองค์ ความรู้ด้านการทำอาหารที่เรียนมาผสมผสานกับความรู้ด้านการออกแบบ สามารถเข้าไปสู่อชีพนี้ได้ ยกตัวอย่าง งานที่เคยทำ โครงการ Full 2 Fulfill โดยร่วมกับมูลนิธิเด็กอ่อนในสลัม เป็นการออกแบบงาน Food Experience ชู คอนเซ็ปต์ชวนเพื่อนมาทานข้าวภาคหลุมย่อนวันวานถึงอาหารในวัยเด็ก เพื่อเป็นสื่อกลางให้คนเข้ามาทำความรู้จัก กับมูลนิธิและร่วมบริจาคเงินเพื่อการกุศล โดยก่อนตกแต่งจานอาหารได้ทำการ Research และออกแบบตกแต่งใหม่ ให้นำรับประทานมากขึ้น โดยอาหารที่มาประดับบนจานได้ว่าจ้างแม่ครัวของมูลนิธิเป็นผู้รังสรรค์ให้ ถือเป็น การส่งเสริมให้คนในชุมชนมีรายได้เสริมด้วย

“สำหรับคนที่เรียนทำอาหาร แต่ไม่ได้อยากอยู่ในครัวอาชีพ Food Designer เป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่น่าสนใจสามารถ ต่อยอดเป็นครูสอนทำอาหาร ทำธุรกิจเล็กๆหรือเวิร์คช็อปเล็กๆได้ ขณะเดียวกันความรู้ที่เรียนมามีความสำคัญทั้ง

หมด ขึ้นอยู่ว่าจะหยิบส่วนไหนไปใช้ทำอะไร ถ้าอยากก้าวเข้าสู่ อาชีพ Food Designer ต้องเพิ่มทักษะด้านความคิดสร้างสรรค์ หรือเปิดโลกให้กว้างมากขึ้น เช่น ชมพิพิธภัณฑ์ รีวิวในอินเทอร์เน็ต และร่วมทำเวิร์คชอปบ่อยๆ เก็บสะสมเพิ่มองค์ความรู้ระหว่างเรียนจะเพิ่มโอกาสในสายงานดังกล่าวได้”คุณแพทตีกล่าว

นายชลธิติ ศรีกัลยานุกูล หรือน้องปรีน นักศึกษาชั้นปีที่ 1 สาขาประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์ กล่าวในตอนท้ายว่า ทั้ง 2 อาชีพที่วิทยากรได้แนะนำนี้เป็นอาชีพที่น่าสนใจมาก โดยในอนาคตประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ เทรนด์อาหารสุขภาพน่าจะมาแรงและมีโอกาสเติบโตสูง ดังนั้น จึงมั่นใจว่าอาชีพด้านออกแบบอาหารก็必将มีความก้าวหน้าในอนาคตตามไปด้วยเช่นกัน จึงคิดว่าตัดสินใจไม่ผิดที่เลือกเรียนด้านการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ เพราะหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยสอนไม่ใช่แค่การทำอาหาร แต่เป็นความรู้ด้านโภชนาการ และการเลือกใช้วัตถุดิบ จึงสามารถนำความรู้ไปต่อยอดในวงการอาหารได้อีกมาก ซึ่งอาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ ที่ยังไ้ก็ยังเป็นสิ่งจำเป็น