

วันดี กรุ๊ป สยายปีกธุรกิจวงการอาหารครบวงจร จับมือพันธมิตรสร้างอนาคตให้เด็กไทย



วันดีกรุ๊ป สถาบันอาหารชื่อดัง ขยายธุรกิจครบวงจร ทั้งโรงเรียนสอนทำอาหาร วิทยาลัยเทคโนโลยี ร้านอาหาร สมาคมการค้า และค้าผลิตภัณฑ์วันดีมีเดีย วางนโยบายสร้างพันธมิตรกับหลากหลายองค์กรทั้งหน่วยงานภาครัฐ สถานศึกษา สถานประกอบการ โรงแรม ร้านอาหาร โรงพยาบาล เพื่อหวังต่อยอดสร้างอนาคตรองรับอาชีพในวงการอาหารให้เด็กไทย

ดร. วิชุดา ณ สงขลา ศรียาภักย์ ผู้จัดการวิทยาลัยเทคโนโลยีครัววันดี และรองประธานบริหารบริษัท วันดี อินเตอร์ ฟู๊ด จำกัด ทายาทรุ่นที่ 2 ของอาจารย์ วันดี ณ สงขลา ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย เปิดเผยในงานแถลงข่าว “วันดี กรุ๊ป - Krua Wandee Unseen Recipes” ซึ่งจัดขึ้น ณ ลานพาร์คพารากอน ว่า จุดกำเนิดของวันดีกรุ๊ปเริ่มต้นจากโรงเรียนสอนอาหารครัววันดี ซึ่งก่อตั้งและอำนวยการสอนโดยอาจารย์ วันดี ณ สงขลา เมื่อ พ.ศ. 2536 เป็นสถาบันที่ได้รับอนุมัติจากกระทรวงศึกษาธิการให้เปิดสอนคหกรรมศาสตร์แบบครบวงจรแห่งแรกของประเทศไทย เดิมตั้งอยู่บนถนนสีลม ต่อมาในปี 2547 ถึงปัจจุบันได้ย้ายมาตั้งอยู่ ระหว่างสถานีรถไฟฟ้ามหานครสายสีส้มและสถานีสะพานควาย และอารีย์

“โรงเรียนสอนอาหารครัววันดี เป็นสถาบันที่ทำให้คนหลายๆ คนมีชีวิตใหม่ที่ดีขึ้น มีครอบครัวที่อบอุ่น มีอนาคตที่มั่นคง มีชีวิตที่ประสบความสำเร็จ อาทิ จากช่างแอร์มาเป็นเชฟดังประจำร้านอาหารที่ได้หัววัน, จากเซลล์ขายรถมาเป็นเชฟประจำร้านอาหารไทยประเทศนิวซีแลนด์, จากคุณหมอที่รักการทำอาหารมาเป็นเจ้าของธุรกิจร้านอาหารไทยในชิคาโกกว่า 3 สาขา, จากนักเรียนสาขาคหกรรมที่ไม่มีเลขที่บ้านมาเป็นเชฟไทยในลอนดอน, จากคนขับ Taxi เมื่อเรียนจบเป็นเชฟไปอยู่ร้านอาหารไทยในสวิสเซอร์แลนด์, จากเจ้าของร้านอาหารญี่ปุ่นที่ต้องปิดกิจการไปมาเป็นเชฟไทยที่ร้านอาหารในโปแลนด์ เป็นต้น เรื่องราวเหมือนฝันหลากหลายเหล่านี้เกิดขึ้นที่นี่ พวกเขาเหล่านั้นเริ่มชีวิตการเป็นเชฟที่นี่ และประสบความสำเร็จอย่างใหญ่หลวง แม้ไปถึงครอบครัวของเขาเหล่านั้น” ดร. วิชุดา กล่าว

ต่อจากนั้น วิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวันดี ได้กำเนิดขึ้นจากท่านอาจารย์วันดี ณ สงขลา ที่อยากเห็นเด็กไทย มีอนาคตที่มั่นคง ด้วยการให้ความรู้ทักษะการทำงานที่สามารถเป็นอาชีพของเขาเหล่านั้นได้ การต่อยอดทางการศึกษาที่นอกจากจะเรียนให้ได้วุฒิการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงด้านอาหารและโภชนาการ จากวิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวันดีแล้ว ยังสามารถศึกษาต่อเนื่องอีก 2 ปี เพื่อเรียนปริญญาตรี ที่มหาวิทยาลัยชั้นนำในประเทศ หรือหากเลือกที่จะไปต่างประเทศ ก็สามารถเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงที่ต่างประเทศ เมื่อเรียนจบนักศึกษาจะได้รับวุฒิการศึกษาจากทั้งสองสถาบัน และยังสามารถเรียนต่อเนื่องอีก 2 ปี เพื่อให้ได้วุฒิปริญญาตรี ยิ่งไปกว่านั้นเมื่อเรียนจบ ยังสามารถทำงานต่ออย่างถูกกฎหมายต่อได้อีก 2 ปี และยังมีโอกาสขอ Immigrant VISA เพื่อทำงานอยู่ต่อไปได้อย่างถูกกฎหมาย ในต่างประเทศ เช่น ออสเตรเลีย เป็นต้น

ดร. วิชุดา กล่าวถึงการขยายธุรกิจต่อไปว่า ภายในกลางปี 2559 นี้ เรามีร้านอาหารไทยชื่อ ศรีวันดี เปิดให้บริการสาขาแรกที่ห้างสรรพสินค้า Show DC พระรามเก้า กรุงเทพฯ เพื่อให้อาหารไทยที่ได้ถูกจารึกไว้ว่า รสชาติไทย ครบเครื่องแบบไทย หาได้ที่นี้ ภายใต้สโลแกนว่า ร้านอาหารศรีวันดี Everyday Delicious โดยมีแผนที่จะขยายสาขาภายในปี 2560 อีก 2 สาขา และ ปี 2561 อีก 5 สาขา ทั้งในเมืองไทยและต่างประเทศ โดยใช้งบการลงทุนประมาณ 10 ล้านบาทในปีนี้ และอีก 30 ล้านบาทในปี 2561

“นอกจากนี้ ด้วยเจตนาที่รักในสิ่งที่ทำและอยากจะทำอย่างเต็มที่ในสิ่งที่เกิดขึ้น เมื่อปี 2558 ที่ผ่านมา บริษัท วันดี มีเดีย จำกัด จึงได้ก่อตั้งขึ้นด้วยอุดมคติที่จะเผยแพร่อาหารสู่สายตาคนไทยและต่างชาติ การถ่ายทอดความรู้สึกดีๆ ผ่านสื่อต่างๆ จึงเป็นเป้าหมายหลักขององค์กร เราจึงเป็นค่ายภาพยนตร์น้องใหม่รายแรกในประเทศไทย ที่กล้าจะถ่ายทอดเรื่องราวหลากหลายผ่านอรรถรสของอาหาร ผลงานแรกที่เราปรุงออกมา เริ่มจากภาพยนตร์ไทยเรื่องยาว “พริกแกง” เกี่ยวกับอาหารไทยที่ต้องเป็นไทยตลอดไป เพราะความรักและผูกพัน”

ดร.วิชุดา กล่าวต่อไปอีกว่า นโยบายของ บริษัท วันดี มีเดีย จำกัด คือ จะมีโครงการสร้างภาพยนตร์ใหญ่ทุกปี โครงการผลิตรายการโทรทัศน์ด้านอาหารไทยที่แตกต่าง, โครงการประกวดภาพยนตร์สั้น K r u a W a n d e e U n s e e n R e c i p e s, โครงการค้นหาเซฟเวयरชนรักอาหารไทยเพื่อให้ทุนการศึกษา ปรุงเป็นชีวิตเปลี่ยน และอีกมากมายที่จะเกิดขึ้น โดยมีงบลงทุนในการสร้างสรรค์สื่อร่วมสมัย Creative Media กว่า 40 ล้านบาท

“ปัจจัยที่ทำให้ วันดี กรุ๊ป เติบโตถึงวันนี้ได้ เพราะเรามีความพร้อมทั้งในด้านบุคลากร (Good People) ซึ่งมีต้นแบบที่ดีคือ อาจารย์วันดี ณ สงขลา ความเชี่ยวชาญซ้ำของในสิ่งที่ทำ รวมทั้งการถ่ายทอดความรู้ (Good Skills)

คุณสมบัติที่ครบครันทั้งในด้านอาคาร สถานที่ บุคลากร อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร (Good Facilities) โดยใช้งบประมาณประมาณ 50 ล้านบาทในปี 2556 และอยู่ระหว่างการขยายอาคารเพื่อรองรับจำนวนนักเรียนที่เพิ่มขึ้นทั้งจากในและต่างประเทศ ด้วยงบประมาณอีก 35 ล้านบาทในปี 2558 เพื่อเพิ่มแหล่งเรียนรู้ อย่างครบวงจร เพื่อรองรับจำนวนนักเรียนที่เพิ่มขึ้นจากปี 2556 ถึงปัจจุบัน สูงขึ้นเป็น 7 เท่า ด้วยความพร้อมที่มีทำให้วิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวันดี ได้รับเลือกให้เป็นองค์กรรับรองมาตรฐานสาขาผู้ประกอบการอาหารในร้านอาหารรายแรกในกรุงเทพฯ จากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ และ กลุ่มพันธมิตรผู้ให้การสนับสนุน (Good Partners)”

ภายในงาน ยังมีกลุ่มพันธมิตรผู้ให้การสนับสนุนวันดีกรุปเข้าร่วมแสดงความยินดีและรับโล่เกียรติคุณมากมาย โดยองค์กรเหล่านี้จะมีส่วนสำคัญในการสร้างอนาคตต่อยอดในวงการอาหาร ให้กับนักเรียนนักศึกษาที่จบการศึกษาจากสถาบันในเครือวันดีกรุป ได้แก่ คณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน, สถาบันอาหาร, สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ, มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี, วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา, วิทยาลัยพณิชยการอินทรราชย์, บริษัทอำพลฟู้ด โปรเซสซิงจำกัด, ผลิตภัณฑ์กะทิชาวเกาะ, เอฟแอนด์เอ็น แดรี่ส์ (ประเทศไทย) (ผลิตภัณฑ์ Carnation)บริษัท เกษมชัยฟาร์มกรุ๊ป (ไข่ KCF), บริษัท กวี คมคม จำกัด (ผลิตภัณฑ์มีด), บริษัท มหานครไรซ์ จำกัด (ข้าวมหานคร), บริษัท สินวารีพัฒนา จำกัด (เมกาเซฟ), บริษัท น้ำตาลมิตรผล จำกัด, บริษัท โอไลน์ จำกัด (น้ำมันพืชโอไลน์), องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (อสร.), บริษัท ส.ขอนแก่น ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน), บริษัท เสถียรสแตนเลสสตีล จำกัด (มหาชน) (ผลิตภัณฑ์หัวมาลาย), บริษัท ซีเรียลส์เวิลด์ จำกัด (ไร่ทิพย์), บริษัทไทยวาฟฟลด โปรดัคส์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์แป้ง New Grade), บริษัท ไทยเทพรส จำกัด (มหาชน) (ชอสภูเขาทอง), บริษัททิพย์ วารีฟู้ดส์ จำกัด (ผงพะโล้ ตรากุ๊กไก่), โรงแรม ดับเบิลทรี บาย ฮิลตัน สุขุมวิท, โรงแรม โกลเด้นทิวลิป ซอฟเฟอริน, โรงแรม โนโวเทล ฟินิกส์,โรงแรม โนโวเทล สยาม, โรงแรม โนโวเทล สุวรรณภูมิ, โรงแรมรามารการ์เด้นส์, โรงแรมแซงกริลลา, The Palazzo Hotel, โรงแรมสุขโขทัย, โรงแรม กะตะ ธานี ภูเก็ต, ร้านอาหาร ลี คาเฟ่, Minor Food Group Plc, CENTRAL RESTAURANTS GROUP, KINGS HOTEL AYER KEROH MELAKA, MALAYSIA, THAI TERRACE RESTAURANT, NJ, USA THAI-PAN RESTAURANT, POLAND รวมทั้งสื่อมวลชน ได้แก่ THAILAND RESTAURANT NEWS MAGAZINE, FOODSTYLIST COMPANY LIMITED, MASTER AD PUBLIC COMPANY LIMITED