

# เปิดใจเดียว (ว่าที่) ผู้ประกอบการหน้าใหม่จากห้องเรียน IDE 101 พลิกปัญหาให้เป็นเงิน สร้างสรรค์ เครื่องปรุงสูตรคลีน



“หลักสูตร IDE 101 เราสอนให้มองหาความต้องการทางสังคม (Social Need) และ ปัญหาของลูกค้า (Customer Pain)”

– รศ.ดร.เสาวณีย์ ไทยรุ่งโรจน์ อธิการบดี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย –

เพราะรู้ดีที่สุดว่า การสร้างผู้ประกอบการไม่ใช่แค่เพียงนั่งเรียนในห้องเรียนสี่เหลี่ยมเท่านั้น ดังนั้น ศูนย์การสร้างผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนโดยนวัตกรรม โดยมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย (IDE Center by UTCC) จึงผลักดันหลักสูตรวิชาการประกอบการที่ขับเคลื่อนโดยนวัตกรรม หรือ IDE 101 ขึ้นเป็นครั้งแรกในประเทศไทย เพื่อเป็นวิชาบังคับให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ทุกคนของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย โดยมุ่งหวังที่จะสร้างแนวคิด (Mindset) ทางการประกอบการที่ขับเคลื่อนโดยนวัตกรรมให้นักศึกษาเพื่อนำไปต่อยอดในการเรียนวิชาอื่น หรือสร้างสรรค์ให้เกิดเป็นนวัตกรรมในระดับต่อไปได้

IDE 101 เป็นหลักสูตรที่นำแนวคิดกระบวนการ 24 Steps Disciplined Entrepreneurship จากสถาบันเทคโนโลยีแมสซาชูเซตส์ (Massachusetts Institute of Technology) หรือ MIT ประเทศสหรัฐอเมริกา ที่มุ่งเน้นการเรียนการสอนในภาคปฏิบัติ (Projected Based Learning) เพื่อให้นักศึกษาได้มีการลงมือทำจริง ซึ่งนักศึกษาจะต้องคิดหาไอเดียทางธุรกิจจากการค้นหาปัญหาจากพื้นที่ในเขตห้วยขวางและดินแดง และคิดหาแนวทางการแก้ไข ปัญหาหรือเข้าใจถึงผู้ที่ได้รับปัญหาซึ่งจะเป็นลูกค้าของธุรกิจในอนาคต ตั้งแต่ การทำการสอบถามลูกค้า กระทั่งสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์หรือบริการขึ้นมา และสุดท้ายจะต้องนำเสนอโครงการในการแข่งขัน HK Innovation Challenge @UTCC 2017 ซึ่งเงินรางวัลสนับสนุนรวม 100,000 บาท เพื่อเป็นการสนับสนุนและส่งเสริมให้เกิดการต่อยอดโครงการให้เกิดขึ้นจริงได้ต่อไป

สำหรับทีมที่ชนะเลิศ ได้แก่ ทีม Clean Ketchup ซึ่งเกิดจากการรวมกลุ่มของนักศึกษาปีที่ 1 ของวิทยาลัยผู้ประกอบการและวิทยาศาสตร์การอาหาร ที่นำเอาปัญหาใกล้ตัวมาสร้างสรรค์เป็นนวัตกรรมตอบสนองชีวิตประจำวันตามหลักแนวคิด Think Big, Act Small คือ การพัฒนาเครื่องปรุงสำหรับการทำอาหารคลีน นายพุดผิงษ์ ศิริประภาพงศ์ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 วิทยาลัยผู้ประกอบการ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ตัวแทนทีมผู้ชนะเลิศเล่าถึงที่มาของโครงการว่า “Clean Ketchup เกิดขึ้นจากการลงพื้นที่ย่านห้วยขวางของกลุ่ม ซึ่งได้ลงพื้นที่ไปสำรวจและสัมภาษณ์ผู้คน

ทำให้พบว่าห้วยขวางมีร้านอาหารคลีนอยู่เยอะ แต่อาหารคลีนในท้องตลาดส่วนมากที่เราสำรวจจะพบว่า รสชาติจืด ไม่กลมกล่อม เพราะต้องควบคุมเรื่องแคลลอรี่ ปริมาณน้ำตาล ไขมันในการปรุงรส จึงมาคิดว่า ถ้าเราทำอาหารคลีนที่มีรสชาติอร่อย แต่ควายังมีความคลีนอยู่จะเป็นอย่างไร แล้วในกลุ่มของเราก็มีเพื่อนที่เรียนวิทยาศาสตร์การอาหารด้วย เราก็คิดว่าเราสามารถนำไปพัฒนากันได้ ครั้งแรกที่ผมเสนออาจารย์ไป คือ ทำร้านอาหารคลีนที่อร่อย แต่อาจารย์บอกว่าโปรเจกต์เล็กเกินไป ทำอย่างไรเราถึงจะไม่ต้องไปแย่งส่วนแบ่งการตลาดของร้านอาหารได้ จึงมามองที่ “เครื่องปรุง” ถ้าเราทำเครื่องปรุงคลีน เราจะได้เข้าไปในตลาดอาหารคลีนโดยไม่ต้องแย่งส่วนแบ่งตลาด และสามารถเข้าถึงได้หมด ไม่ใช่แค่ร้านอาหาร พอเสนอไอเดียผ่านแล้ว เราก็มาทำการศึกษาถึงส่วนประกอบว่าอะไรที่จะทำให้เครื่องปรุงรสชาติดีแต่ยังคลีนได้ เช่น หาสารที่แทนน้ำตาลแต่แคลลอรี่ต่ำ สิ่งที่ทำให้รสเค็มแต่โซเดียมน้อย แล้วเราก็พยายามพัฒนาออกมาเป็นเครื่องปรุง”

ไม่ใช่แค่คิดโปรเจกต์เสนออาจารย์ที่ปรึกษาแล้วจะผ่านได้ง่ายๆ พุฒิพงษ์บอกว่า พวกเขาต้องลงพื้นที่ต่อไป เพื่อเข้าไปหาลูกค้าเป้าหมาย ว่าแท้จริงแล้วลูกค้านั้นต้องการสิ่งที่พวกเขา กำลังสร้างสรรค์อยู่ไหม เมื่อการตอบรับจากลูกค้าเป็นไปในทิศทางที่ดี โครงการที่วางก็ดำเนินการต่อไป จนกระทั่งนำเสนอในการแข่งขัน HK Innovation Challenge @UTCC 2017 กับเพื่อนๆ จากอีก 25 กลุ่ม จนได้รับรางวัลชนะเลิศในครั้งนี้

“วิชา IDE 101 เป็นวิชาบังคับที่เราคิดว่าไม่น่าจะยาก โดยเรามีวัตถุประสงค์ คือ เราต้องมองหาปัญหาเพื่อไปสร้างเป็นธุรกิจหรือทำเป็นเงินให้ได้ แต่พอปฏิบัติจริงกลายเป็นว่าเราต้องลงพื้นที่เข้าไปมาหลายรอบ ไปในเรื่องเดิม สถานที่เดิม ไปหากลุ่มคนที่หลากหลาย เพื่อให้ได้คำตอบจากปัญหาที่พบในพื้นที่ห้วยขวาง กลุ่มผมลงพื้นที่สำรวจ 5 รอบกว่าอาจารย์จะให้ผ่าน แต่พอเรียนจบเทอมแล้วผมได้อะไรกลับมาเยอะมาก ผมพบว่า การเป็นผู้ประกอบการ เราต้องรู้จักสังเกตสิ่งรอบตัว ในการทำธุรกิจเราต้องสังเกตคนว่าแต่ละคนมีความแตกต่างอย่างไร นอกจากนั้นยังได้ร่วมงานกับเพื่อนคณะอื่น ทำให้ได้มาซึ่งมุมมอง และประสบการณ์ที่หลากหลาย แม้ว่าเราจะมีความชำนาญต่างกัน แต่ก็สามารถร่วมกันทำงาน และถ้าเป็นไปได้เราก็จะสามารถสร้างธุรกิจให้เป็นจริงได้”

จากความสำเร็จเล็กๆ ที่พุฒิพงษ์ได้รับจากโครงการนี้ ทำให้เขาเกิดกำลังใจ และมองไกลไปถึงอนาคตว่า เขาสามารถพัฒนาและวิจัยโครงการที่คิดเอาไว้ให้เป็นธุรกิจอย่างจริงจัง และเขายังบอกอีกว่านี่เป็นข้อเปรียบโดยไม่ต้องเพิ่มต้นทุน เนื่องจากมีที่ปรึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยของตัวเอง เพราะที่ IDE Center มีอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ และโค้ชที่เป็นผู้ประกอบการจากหลากหลายธุรกิจที่จะให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง

ก้าวเล็กๆ ในรั้วมหาวิทยาลัยที่เกิดขึ้นนี้ นับเป็นสัญญาณที่ดีสำหรับการสร้างผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรมรุ่นใหม่ให้เติบโตขึ้น เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศไทยให้มีความหลากหลายในเรื่องของนวัตกรรมต่อไปในอนาคต