

“UFS ประุงชีวิตพิชิตฝัน” สร้างฝันให้เป็นความจริง เพิ่มมูลค่าร้านอาหาร เพิ่มรายได้ผู้ประกอบการ



ใครๆ ก็เปิดร้านอาหารได้ แต่การที่จะสร้างให้ร้านอาหารของเราเป็นร้านอาหารสุดเจ๋ง และทำรายได้ให้กับเจ้าของ เป็นกอบเป็นกำจนเป็นดาวเด่นในธุรกิจนี้ได้ั้นไม่ใช่เรื่องง่าย

นี่คือสิ่งที่ท้าทายยูนิลีเวอร์ ฟู้ด โซลูชันส์ (Unilever Food Solutions - UFS) กับความตั้งใจที่จะสานฝันให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางและขนาดเล็ก ในการพัฒนาศักยภาพการจัดการของร้านอาหารในตัวเอง ที่ไม่เพียงแต่อาหารจะอร่อย แต่ต้องสามารถบริหารงานร้านค้าของตนเองให้ดีขึ้นอย่างมีประสิทธิภาพ

จึงเป็นที่มาของโครงการ “UFS ประุงชีวิตพิชิตฝัน” ที่รับสมัครและเฟ้นหาผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 10 ร้าน มาเป็น “นักประุงพิชิตฝัน” เข้าเวิร์คช็อปอบรมคอร์สการทำธุรกิจร้านอาหาร และให้คำปรึกษาตัวต่อตัว จากกูรูด้านอาหารของ UFS อย่าง เชฟเคน-ชวลิต ยิ้มประเสริฐ เพื่อติดอาวุธให้แก่ผู้ประกอบการ ให้สามารถนำไปพัฒนางานครัว และร้านอาหารของตนให้โดดเด่น รวมทั้งคิดสร้างสรรค์เมนูใหม่ และนำไปประชันในรอบสุดท้าย ซึ่งโจทย์คือ ไม่ใช่แค่ทำอาหารให้อร่อย แต่ต้องโชว์ความฝันที่แต่ละคนตั้งใจจะสานต่อให้เป็นความจริงไปพร้อมกันด้วย

และนี่คือ 2 นักประุงพิชิตฝัน ผู้ผ่านโครงการ “UFS ประุงชีวิตพิชิตฝัน” ที่พร้อมจะแบ่งปันความสำเร็จของพวกเขาให้เราได้รับรู้กัน

“ก๊วยเตี้ยวไข่กรุงศรี ร้านอาหารดี สังคมรอบข้างจะดีตามไปด้วย”

อาจจะสงสัยกันว่า ร้านก๊วยเตี้ยวร้านหนึ่งจะทำให้สังคมดีได้อย่างไร? “รังสรรค์ ปรากฏวิเศษ” เจ้าของร้านก๊วยเตี้ยวไข่กรุงศรี จ.พระนครศรีอยุธยา ผู้ผ่านการขับเคลื่อนจากเวิร์คช็อป “UFS ประุงชีวิตพิชิตฝัน” และเป็นผู้ชนะเลิศอันดับที่ 1 จากโครงการนี้มีคำตอบ

เขาบอกว่า จากเดิมร้านเองก็ขายดีระดับหนึ่ง แต่การมาอบรมกับทาง UFS ทำให้เข้าใจระบบการจัดการร้านอาหารได้ดีขึ้น “คอร์สอบรมนี้ ช่วยให้ผมมีความรู้เรื่องการจัดการสต็อกสินค้า วัตถุดิบ เข้าใจเรื่องการจัดการต้นทุน งบประมาณ รวมไปถึงการได้สูตรแม่ซอสมาทำน้ำยา ผมเลยลองคิดเมนูใหม่ที่ต่อยอดจากการไปอบรมขึ้นมา นั่นคือ ต้มยำไข่เต่าเจ้าพระยา และข้าวยาไก่แซ่บ”

ความตั้งใจของเขา คือ ทำให้ร้านของเขากลายเป็นร้านอาหารเอกลักษณ์ของอยุธยา เลยพยายามใช้วัตถุดิบอาหารใน

ท้องถิ่นเช่น กุ้งแม่น้ำ หรือเห็ดตับเต่า ที่ใช้ในต้มยำไข่น้ำเต่าเจ้าพระยา ซึ่งนั่นหมายถึงการสร้างงานให้กับคนในท้องถิ่น อีกด้วย “ผมฝันมานานแล้วครับ อยากเห็นสังคมรอบข้างผมเป็นสังคมที่ดี เพราะผมมีบทเรียนจากการถูกขโมยรถมอเตอร์ไซด์ก่อนวันเปิดร้านหนึ่งวัน ทำให้ผมมาคิดกับตัวเองว่า ถ้าคนแถวนี้มีรายได้ เขาก็คงไม่มาขโมยของเราแบบนี้ นี่ก็จุดเริ่มต้นความคิดที่ผมอยากทำให้สังคมรอบข้างผมดีขึ้น ดังนั้นเริ่มต้นเลย ที่ร้านจะรับพนักงานที่เป็นคนละแถวนี้ เพราะเราคิดว่า ถ้าเราจัดการร้านอาหารของเราได้ดี เราก็จะมีลูกค้าเยอะ ผลที่ตามมาเราก็จะมีรายได้เพิ่มขึ้น ไม่ใช่แค่เรา พนักงานก็จะมีรายได้ คนที่หาวัตถุดิบต่างๆ ซึ่งก็เป็นคนท้องถิ่นอยุธยาเหมือนกัน พวกเขาก็มีรายได้มากขึ้น ทำให้มีชีวิตที่ดีตามไป อย่างคนหากุ้งแม่น้ำส่งที่ร้าน ตอนนี้มีรายได้ตกเดือนละ 40,000 บาทเลยทีเดียว ตัวผมเองหลังจากที่ผ่านโครงการ UFS ประชุมชีวิตพิชิตฝัน ก็นำเอาสิ่งที่ได้มาปรับปรุงกับร้าน ขณะเดียวกันร้านเองก็เป็นที่รู้จักมากขึ้น ทำให้จากเดิมที่เคยมีรายได้เดือนละ 4 – 6 แสนบาทต่อเดือน รายได้ของร้านขยับมาเป็น 8 แสนต่อเดือน ซึ่งผมก็ตั้งเป้าให้ได้เยอะขึ้นกว่านี้อีก”

จากผลสำเร็จทางด้านรายได้ นั้นหมายถึงว่า รัชสวรรค์จะสามารถสร้างโอกาสเพื่อคนอื่นในชุมชนของเขาได้มากขึ้นอีก “ชีวิตดี ๆ ๆ กับเงิน โคตรร่อย”

ใครที่ผ่านร้านขายอาหารตามสั่ง “เงิน โคตรร่อย” แถวบางศรีเมือง นนทบุรี ก็คงจะพอรู้จักกับรสมือและอรรถาศัยของ “เงิน ตรีณี นาคะวะรงค์” ได้เป็นอย่างดี

สำหรับเงินนั้น คืออีก 1 คน ที่ผ่านรอบคัดเลือกเข้าสู่การเป็น 10 นักปรุงพิชิตฝัน และคว้ารางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในครั้งนี้มาได้ ซึ่งเธอบอกว่าโครงการนี้นั้นให้อะไรกับเธอมาก

“จากที่ร้านขายดีอยู่แล้ว พอเราได้เข้าโครงการ UFS คนก็รู้จักเราเยอะขึ้น เขาคงเห็นเราจะเฟื่องฟูหรือไม่ก็จากเว็บไซต์ ทำให้ลูกค้าหน้าใหม่มาร้านเราเยอะมาก จากการเข้าอบรมได้รู้เรื่องการจัดการ ได้เทคนิคการทำแม่ซอสมาสอนให้ลูกน้อง ทำให้เราสบายขึ้นเพราะเมื่อก่อนต้องมาคุมเองเพื่อให้รสชาติของแกงนิ่ง แต่ตอนนี้ลูกน้องทำแทนได้หมดแล้ว เหมือนมีเงินมายื่นช่วยทำข้าง ๆ เอง (หัวเราะ)”

สิ่งที่ดีที่สุดจากการเข้าร่วมโครงการ UFS ประชุมชีวิตพิชิตฝันสำหรับเงินแล้ว คือ “การได้เคล็ดลับการทำอาหารให้อร่อยขึ้น” เพราะเงินเชื่อว่า ถ้าอาหารอร่อย ลูกค้ามีความสุข เขาจะอยากมาทานอาหารที่ร้านเราเรื่อย ๆ และน่าจะเป็นเช่นนั้น รสมือของร้านที่อัปเดตจากการอบรมนี้ ทำให้ชีวิตของเงินที่ ดี ๆ อยู่แล้ว ก็ดี ๆ ๆ (เพิ่มไม่ยั้งให้อีกสองตัว) ขึ้นมาอีก จากเดิมที่เคยทำกับข้าว 30 – 40 อย่างต่อวัน ก็เพิ่มขึ้นมาเป็น 60 อย่าง จากที่เคยขายได้วันละ 10,000 กว่าบาท ยอดขายที่ร้าน “เงิน ตรีณี นาคะวะรงค์” ก็เพิ่มขึ้นอีกเท่าตัวมาเป็น 20,000 กว่าบาท

นอกจากความรู้ที่มอบให้ผู้ประกอบการ ยังทำให้พวกเขาสามารถเพิ่มรายได้และสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นตลอดเวลา และนี่คือสิ่งประเมินค่าไม่ได้ที่โครงการ “UFS ประชุมชีวิตพิชิตฝัน” ได้ให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่ง UFS ไม่ได้หยุดเอาไว้เพียงเท่านั้น ยังคงมุ่งหน้าสร้างสรรคกิจกรรมเวิร์คช็อป อบรม และสัมมนาให้ความรู้ในธุรกิจร้านอาหารอย่าง

สมัครสมาชิก สามารถติดตามและสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ ทาง Facebook มือโปรความอร่อย หรือ LINE @ufsthailand