



ผู้สร้างมิติใหม่ธุรกิจอาหาร

Source - บางกอกทูเดย์ (Th)

Friday, May 09, 2008 05:04

ธุรกิจอาหารทุกวันนี้ไม่ได้แข่งขันกันเพียงแค่ที่ความอร่อย หากแต่เรื่องราวของ “หน้าตา” หรือที่รวมเรียกว่า ความสวยงาม นั้น กลายเป็นกลยุทธ์การตลาดเพื่อการแข่งขันที่สำคัญ

เทรนด์ของธุรกิจอาหารในบ้านเราจึงเริ่มปรับตัวเข้าสู่งานออกแบบ และเกิดกลุ่มคนทำงานที่เรียกตัวเองว่า Food Designer รับออกแบบหน้าตาของอาหารให้สวยงามมีสไตล์ตรงคอนเซ็ปต์ ให้กับเจ้าของธุรกิจอาหาร

สุทธิพงษ์ สุริยะ เป็นกรณีศึกษาที่หยิบยกมานำเสนอในฐานะ “ฟู้ด สไตลิสต์” อย่างเต็มตัวและสมบูรณ์แบบที่สุด เป็น 1 ในไม่ถึง 10 ของฟู้ด สไตลิสต์ในเมืองไทย เป็นผู้ที่คลุกคลีอยู่ในวงการอาหารที่มีผลงานออกเผยแพร่สู่สาธารณะมาเป็นระยะเวลายาวนาน

ที่สำคัญเขาได้เปิดธุรกิจเพื่อรับออกแบบสร้างภาพลักษณ์ให้กับอาหารในระดับสากลในนามว่า “خاب สตูดิโอ”

เมื่อความต้องการให้อาหารเป็นส่วนหนึ่งของ “แฟชั่น” خاب สตูดิโอ จึงเป็นคำตอบที่น่าสนใจสำหรับผู้ที่ต้องการสร้างความโดดเด่นและเอกลักษณ์ให้กับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

“สุทธิพงษ์ สุริยะ” หรือที่รู้จักในชื่อเล่นว่า “خاب” มีผลงานที่ปรากฏสู่สาธารณะในงานอีเวนต์ต่างๆ ได้แก่ การออกแบบสิ่งพิมพ์ภาพลักษณ์สินค้ากุ้งไทยของกรมส่งเสริมการส่งออกที่เผยแพร่ไปทั่วโลก

ออกแบบภาพถ่ายอาหารกับสไตส์ เพื่อใช้ตกแต่งห้อง Cooking class ของบริษัท เนสท์เล่ (ประเทศไทย) จำกัด

ออกแบบเมนูอาหารบางตอนให้กับรายการบ้านอุ่น, สาธิตการทำอาหารในงานเปิดตัวรถยนต์ Volvo นอกจากนี้ ยังมีงานที่สำคัญอย่างในโอกาสครบรอบ 55 ปี ความสัมพันธ์ไทย-ลาว ด้วยฝีมือการจัดแสดง แกลลอรี่อาหารและวัฒนธรรมให้กับสถานทูตลาวประจำประเทศไทย

จัดแสดงและตกแต่งอาหารและบรรยากาศภายในงานให้กับสถานทูตเวียดนามประจำประเทศไทย เนื่องในงานปีใหม่ของเวียดนาม

รวมถึงผลงานตำราอาหารสวยหลายเล่ม อาทิ color food ของสำนักพิมพ์บ้านและสวน, food and travel Laos ของสำนักพิมพ์บ้านพระอาทิตย์ และอีกหลายผลงานที่ยังไม่ได้เอ่ยถึง

สิ่งที่บ่งบอกความเป็น “ฟู้ด สไตลิสต์” ของสุทธิพงษ์นั้น

ประเด็นแรกอยู่ที่สิ่งแวดล้อม

สุทธิพงษ์เติบโตมาจากธุรกิจร้านอาหารอินโดจีนในจังหวัดหนองคาย คลุกคลีอยู่กับการจ่ายตลาด การเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหาร การปรุงอาหาร ทั้งหมดนี้จึงกลายเป็นส่วนหนึ่งในชีวิต จนเกิดเป็นความถนัดที่เรียกว่า “พรสวรรค์”

ประเด็นที่สองอยู่ที่ไอเดียและความคิดสร้างสรรค์

เมื่อสุทธิพงษ์มีทักษะในการทำอาหารอยู่แล้ว ก็เกิดความคิดที่จะนำเอาศิลปะมาบวกรวมกับอาหารที่อร่อย ด้วยการหยิบวัตถุดิบมาแปรสภาพให้เป็นรูปร่างต่างๆ ที่น่าจับต้องมากขึ้น ทั้งๆ ที่สุทธิพงษ์ไม่ได้จบศิลปะอะไรเลย

“10 ปีที่แล้ว ผมทำงานอยู่กับพวก magazine ต่างๆ ในส่วนของการตกแต่ง คอลัมน์อาหาร คอลัมน์สไตล์



การท่องเที่ยว และรับงานพิเศษทางเอเจนซี่โฆษณาต่างๆ เกี่ยวกับการออกแบบสิ่งพิมพ์อาหาร การจัด Display

จนผมเห็นว่า ในที่สุดเราควรมีอะไรเป็นของตัวเองสักที เพราะอย่างน้อยเราก็มีความเป็นดีไซเนอร์ในตัวอยู่แล้ว ผมจึงเปิด ขาบ สตูดิโอ ขึ้น ในนามของ บริษัท ขาบสไตล์ จำกัด เพื่อรับออกแบบและสร้างภาพลักษณ์ให้กับอาหาร โดยเน้นกลุ่มผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป” สุทธิพงษ์บอกถึงที่มาของการเปิดขาบ สตูดิโอ

หากพูดกันตามจริงแล้ว อาชีพ “ฟู้ด สไตลิสต์” ในไทยยังไม่เป็นที่รู้จักในวงกว้างมากนัก เพราะธุรกิจอาหารส่วนใหญ่ยังไม่ให้ความสำคัญกับการตกแต่งเมนูอาหารหรือแพ็คเกจจิ้งอย่างจริงจัง อาชีพนี้จึงจำกัดอยู่เฉพาะในฟู้ดแมกกาซีนที่ขายภาพความสวยงามของอาหาร ทำให้ปัจจุบันคนที่ยึดเป็นอาชีพด้านนี้ที่มีอยู่ไม่น่าจะเกิน 10 คน

อาชีพฟู้ดสไตลิสต์ที่หลายคนมองไม่เห็นอนาคต แต่สุทธิพงษ์กำลังทำให้เห็นด้วยการต่อยอดขยายหน้าที่และขอบเขตของงาน โดยอาศัยความเชี่ยวชาญในด้านศิลปะ ซึ่งปัจจุบันนี้เขาได้วางโครงสร้างของบริษัทฯ ให้ออกมาเป็นรูปแบบของการให้บริการในด้านต่างๆ อย่างครบวงจร

ตั้งแต่ Food Styling, Food Packaging design, Studio for rent, Styling Cooking Show, Food Photography, Styling Cooking Class, Restaurant Development, Food Styling training Course, Publication Design, Display and Decoration และ Food Photo Gallery

สุทธิพงษ์ยกตัวอย่างงานทางด้าน Food Packaging design โดยให้เหตุผลว่า อาหารอร่อยและคุณภาพดีอย่างเดียวคงจะไม่เพียงพอ

หากต้องการสร้างความแตกต่างให้กับบรรจุภัณฑ์อาหารแล้ว ก็นับเป็นหน้าที่หลักของฟู้ด สไตลิสต์ที่จะเข้ามาสร้างแนวความคิดและคอนเซ็ปต์ ร่วมประจักษ์กันกับฝ่ายการตลาด เพื่อกำหนดแนวทางนำเสนอผลิตภัณฑ์ให้เกิดภาพที่โดดเด่น โดยเริ่มต้นจากทำผลิตภัณฑ์ให้สวยก่อนเป็นลำดับแรก

จากนั้นจึงค่อยนำไปถ่ายภาพและออกแบบให้สัมพันธ์และเหมาะสมกับชนิดของบรรจุภัณฑ์ที่จะห่อหุ้ม เพื่อให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดี ทำให้สินค้าเข้าถึงผู้บริโภคได้ง่าย

ด้วยเทคนิคในการใช้ “ศิลปะนำการตลาด”

หรืออย่าง Studio for rent ที่ขาบภูมิใจนำเสนออีกคือ การโฟกัสไปยังเรื่องของการถ่ายภาพกับงานครัวโดยเฉพาะ เน้นสร้างภาพลักษณ์ให้สวยงาม มีดีไซน์ควบคู่ไปกับการใช้งานจริง ซึ่งสุทธิพงษ์สร้างห้องครัวที่ดูออกแบบเพื่องานถ่ายภาพอาหารโดยเฉพาะ เน้นสีขาว โปร่งโล่ง แต่แฝงด้วยความโก้หรูและมีรายละเอียด

ทั้งนี้ เพื่อให้วัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ของลูกค้าโดดเด่นเหมาะสมกับงานถ่ายภาพ งานสิ่งพิมพ์ แมกกาซีนอาหาร รายการทีวี หรืองานโฆษณาต่างๆ

นอกจากห้องครัวที่สวยงามแล้ว อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการประกอบการถ่ายภาพอาหารล้วนเป็นของสะสมส่วนตัวที่มีดีไซน์ของสุทธิพงษ์ทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็นฝักลินินหลากสี, ซ้อนส้อม, ถ้วย จาน ชามต่างๆ ภาชนะและเครื่องใช้ในครัวที่ล้วนมีประสิทธิภาพและคุณภาพ เพื่อให้เหมาะกับงานมีสไตล์ของลูกค้าที่มารับบริการ

ขาบ สตูดิโอ จะทำเฉพาะในสิ่งที่เป็นคริวแล้วก็อาหาร คือ Kitchen & Food Concept เป็นการสร้างภาพลักษณ์และมุมมองของอาหารแบบสากลอย่างมืออาชีพ เน้นการสร้าง pattern และเน้นสไตล์ ซึ่งถือเป็นคอนเซ็ปต์ของบริษัทฯ

เรื่องของ “ฟู้ด สไตลิสต์” ผู้สร้างมิติใหม่ให้กับธุรกิจอาหารยังไม่จบ และเรื่องของ “ขาบสตูดิโอ” ผู้บุกเบิกงาน “ฟู้ด สไตลิสต์” ก็ยังไม่จบ ขอยกยอดไปต่อฉบับหน้า--จบ--



--บางกอกทูเดย์ วันที่ 10 พ.ค. 2551--