

ด้วยวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ที่ต้องการสร้างความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืน จึงได้เข้าร่วมโครงการ "ออมสินยุวพัฒนารักษ์ถิ่น" ซึ่งถือเป็นโครงการที่มีความสำคัญในการพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาและชุมชนท้องถิ่น โดยการนำความรู้จากการศึกษาไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริง นักศึกษาไม่เพียงแต่ได้รับประสบการณ์ที่มีคุณค่าในการพัฒนาท้องถิ่น แต่ยังมีโอกาสทำงานร่วมกับชุมชนเพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงที่ยั่งยืนในด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมอีกด้วย

โครงการ "ออมสินยุวพัฒนารักษ์ถิ่น" เป็นโครงการที่ดำเนินการโดย ธนาคารออมสิน โดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมและพัฒนาชุมชนท้องถิ่นผ่านการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมให้ยั่งยืน โดยเน้นการบูรณาการร่วมกับมหาวิทยาลัยในท้องถิ่นเพื่อสร้างศักยภาพของนักศึกษากับความต้องการของชุมชน โดยนักศึกษาจะได้ใช้ความรู้และทักษะที่ได้รับจากการเรียนในมหาวิทยาลัย เพื่อช่วยส่งเสริมและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ในชุมชนท้องถิ่น เพื่อสนับสนุนให้ชุมชนท้องถิ่นมีความเข้มแข็งในด้านเศรษฐกิจและสังคม โดยผ่านการเสริมสร้างวิสาหกิจชุมชน หรือการจัดตั้งกลุ่มอาชีพต่าง ๆ ที่สามารถสร้างรายได้ ทำให้เกิดความยั่งยืนในการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างมีความรับผิดชอบ เพื่อให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว

จากโครงการดังกล่าวนี้ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ นำโดย ศูนย์บริการวิชาการ คุณพุทธพร ชุมแก้ว ธารพรสกุลวงศ์ ร่วมกับสำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร โดย ผศ.ดร.ทนง เอี้ยวศิริ และนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ของหลักสูตรวิทยาศาสตรอาหารและนวัตกรรม และเจ้าหน้าที่ของธนาคารออมสิน ได้เข้าร่วมไปรับทราบปัญหาจากชุมชนประมง ในอำเภอเมือง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนความสุขชาวเล จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์ด้านทรัพยากรสัตว์น้ำ แต่มีปัญหาเรื่องของ รูปแบบของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การสร้างการรับรู้แก่ผู้บริโภค และการเตรียมขอมาตรฐานรับรอง คณะที่มิวิจัยจึงได้วางเป้าหมายของกิจกรรมเพื่อ การพัฒนาและยกระดับคุณภาพ มาตรฐาน และรูปแบบของผลิตภัณฑ์ประมง ในโครงการยุวพัฒนารักษ์ถิ่น วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาหารทะเลแปรรูป ความสุขชาวเล ตำบลปากพูน อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์และรายได้ของเกษตรกรและชุมชน โดยการแก้ปัญหาดังกล่าวอาศัยการมีส่วนร่วมของเกษตรกร ร่วมกับนักศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์อาหาร ทำการสำรวจปัญหาจากท้องถิ่น และนำมาศึกษาพัฒนาที่ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหารของมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ อ.ท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช ความสำคัญกับความยั่งยืนในทุกกระบวนการของการผลิตเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์จากชุมชนสามารถแข่งขันได้ในตลาดระยะยาว การใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างรู้คุณค่าและมีการวางแผนการจัดการที่ดีเพื่อ

หลีกเลี่ยงการใช้ทรัพยากรที่สิ้นเปลืองเกินไปจะช่วยให้เกิดความยั่งยืนไม่เพียงแต่กับผลิตภัณฑ์เอง แต่ยังส่งผลดีต่อสิ่งแวดล้อมและชุมชนในระยะยาวอีกด้วย

นอกจากนี้ในโครงการดังกล่าวยังมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (Packaging) ที่มีคุณภาพยังเป็นสิ่งที่ต้องให้ความสำคัญ การบรรจุภัณฑ์ที่ดีไม่เพียงแต่ทำหน้าที่ในการปกป้องผลิตภัณฑ์เท่านั้น แต่ยังทำหน้าที่เป็นตัวแทนของแบรนด์และภาพลักษณ์ของชุมชน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์ท้องถิ่น ช่วยสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์และเป็นจุดเด่นที่ดึงดูดลูกค้า

การพัฒนาอย่างยั่งยืนไม่ใช่เพียงแค่การใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่าเท่านั้น แต่ยังรวมถึงการให้ความสำคัญกับการพัฒนาทักษะและความรู้ของคนในชุมชนด้วย โดยอาศัยความพร้อมของทางมหาวิทยาลัย ทั้งในด้านการผู้เชี่ยวชาญ นักศึกษาที่ต้องการสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ และห้องปฏิบัติการที่มีเครื่องมือและอุปกรณ์ที่มีความพร้อม ดังนั้นในกิจกรรมที่จัดขึ้นจึงมีการส่งเสริมให้คนในชุมชนได้มีโอกาสพัฒนาตนเองผ่านการอบรม การให้คำปรึกษา และการศึกษาที่มีคุณภาพจะช่วยเสริมสร้างขีดความสามารถให้กับชุมชนในระยะยาวควบคู่กับการพัฒนาความรู้ และทักษะของนักศึกษาของมหาวิทยาลัยให้สามารถทำงานร่วมกับชุมชนได้