

Media : Sinar Harian

Date : 11 Jan 2017

Bantu golongan
belia kurang
bernasib baik
capai kejayaan

Ajinomoto (Malaysia Berhad) dengan kerjasama HOPE Worldwide Malaysia, Institut Bakeri Malaysia (MIB) dan Junior Chamber International (JCI) Kuala Lumpur telah menganjurkan program pembangunan sosial dan kemahiran memasak. Program yang dikhususkan untuk golongan belia dalam kalangan keluarga yang kurang berkemampuan ini adalah untuk meningkatkan taraf hidup mereka.

Menurut Ketua Jabatan Komunikasi Korporat Ajinomoto (Malaysia) Berhad, Lau Chin Mun, program yang bermula sejak 2013 ini, dilaksanakan sebagai inisiatif muhibah untuk memberi inspirasi, memperkasa, mendidik dan membangunkan masyarakat yang kurang bernasib baik terutamanya golongan belia.

"Kita percaya dengan beberapa kemahiran yang mereka peroleh boleh membantu untuk menampung kehidupan pada masa hadapan dan pada masa sama dapat menteras isu-isu sosial yang berlaku akibat kemiskinan.

"Tahun ini merupakan tahun ketiga bagi program ini dan kami telah berjaya menarik penyertaan seramai 26 orang belia berumur antara 15 hingga 23 tahun.

"Pada keseluruhannya, mereka berasal daripada keluarga yang berpendapatan di bawah RM1,000 yang kini mendapat manfaat daripada Program Kesihatan dan Pendidikan HOPE Worldwide Malaysia," katanya.

Chin Mun berkata, didorong oleh semangat dalam memberi harapan kepada golongan miskin dan golongan



Peserta program kulineri Ajinomoto.

Program kulineri Ajinomoto



CHIN MUN

yang memertukan, sebanyak lima kelas telah dirancang bermula dari November lalu hingga Mac depan bagi golongan belia yang kurang bernasib baik ini.

"Bagi memperkukuhkan bakat mereka kita sediakan kelas kemahiran memasak. Keseluruhan kelas terdiri daripada satu kelas teori masakan, dua kelas masakan panas dengan memberi tumpuan kepada makanan tempatan yang popular di Malaysia dan dua kelas membuat pastri.

"Setakat ini, dua kelas telah berjaya dijalankan pada November lalu, iaitu kelas

teori masakan dan kelas masakan panas. Sementara itu, kelas membuat pastri pula telah diadakan pada penghujung Disember di bawah bimbingan Fakulti MIB. Peserta telah diajar membuat snek dengan resipi yang dicipta oleh MIB," jelasnya.

Kempen jualan kebajikan

Sempena program tanggungjawab sosial ini, satu kempen jualan kebajikan akan diadakan pada Mac nanti sebagai usaha untuk menilai kemajuan pembelajaran.

Kempen ini turut memberi peluang kepada para peserta yang telah dilatih untuk merasai manfaat kemahiran masakan dalam mengejar kejayaan masa hadapan. Semua peserta akan menyediakan salah satu resipi yang telah dipelajari sebelum ini untuk dijual.

Kemudian, dana yang berjaya di kumpul daripada aktiviti ini akan di derma kepada semua beneficiari. Selepas aktiviti jualan kebajikan, Ajinomoto (Malaysia) Berhad akan mengadakan program graduasi sebagai tamatnya latihan kulineri mereka dan mengiktiraf pencapaian semua graduan.

Dengan kejayaan kelas masakan yang dirancang ini ia secara tidak langsung memberi pendedahan yang bermanfaat kepada para peserta untuk belajar dan mengilap kemahiran memasak, sama ada dalam menyediakan makanan tempatan yang lazat, membuat pastri enak dan merasai aktiviti jualan.

Kemahiran ini semestinya dapat memberi peluang lebih cerah kepada semua peserta dan diharapkan terus menyuntik semangat mereka untuk memulakan perniagaan secara kecil-kecilan selepas ini.

Atas kerjasama yang diberikan oleh semua pihak, Ajinomoto yakin dapat membentuk masyarakat harmoni di mana kemiskinan boleh diatasi melalui wawasan daripada kemahiran hidup yang dipelajari.

Reaksi peserta



"Program yang saya ikuti kali ini betul-betul memberi peluang untuk saya menerima pengalaman dalam bidang masakan. Atas sokongan keluarga saya juga sudah cuba-cuba dalam ini walaupun sebelum ini tiada apa-apa pengetahuan. Setakat ini saya sudah dapat pendedahan tiga resipi.

Menyingkatkan saya sudah menamatkan pelajaran di tingkatan lima, hasrat untuk menyambung pengajian dalam bidang kulineri makin kuat selepas mengikuti program ini kerana disamping baketisan yang lebih cerah. Program ini adalah platform untuk saya mencapai cita-cita dan seterusnya dapat membantu keluarga kelak.

- Theva ah Zatyashan, 19



"Saya rasa ilmu yang diperolehi sepanjang peribadikan dalam program kali ini benar-benar berkesan. Walaupun saya meragukan pengajian di Politeknik Sultan Azlan Shah namun saya tetap boleh memberi tumpuan untuk program ini kerana ia diadakan pada penghujung minggu.

Inyaa-Allah jika tiada aral melintang saya berdepa-cita untuk membuka kedai bakeri kerana saya amat mementingkan bidang ini. Bukan sekadar pengetahuan mengenai masakan sahaja, saya juga turut didedahkan dengan aspek keselamatan, kebersihan dan tenaga pengajar yang berpengalaman di sini.

- Siti Nur Hidayah Mohd Zahid, 18



Belajar teknik membuat biskut.