LāLoo's
GOAT'S MILK ICE CREAM COMPANY

2006

डायरी

हॉलिवूड हे चित्रपटनिर्मितीचे केंद्र जगप्रसिद्ध आहे. याच हॉलिवूडमध्ये चित्रपटनिर्मिती, तसेच जाहिरात क्षेत्राचा दहा वर्षांचा अनुभव असलेली लॉरा हॉवर्ड नावाची महिला आहे. आता ती चित्रपटांबरोबरच आता यशस्वी दूध, योगर्ट, आइस्क्रीम उद्योजिका म्हणून अमेरिकेत ओळखली जाऊ लागली आहे. विशेष हे, की तिची सर्व उत्पादने शेळीच्या दुधावर आधारित आहेत. तिची ही यशोगाथा...

हॉलिवूडची चित्रपटनिर्माती बनली यशस्वी

शेळी दूधप्रक्रिया उद्योजक

शेळी व गाईच्या दुधातील तुलनात्मक घटकांचा तक्ता

घटक	शेळी	गाय
प्रथिने (टक्के) :	३	३
फॅट :	३.८	३.६
कॅलरीज प्रति १ हजार मि.लि. :	७०	६९
जीवनसत्त्व अ : (आंतरराष्ट्रीय एकक प्रति ग्रॅम फॅट)	३९	२१
जीवनसत्त्व क : (मिलिग्रॅम अॅस्कॉर्बिक अॅसिड प्रति १०० मि.लि.) :	२	२
जीवनसत्त्व ड : (आंतरराष्ट्रीय एकक प्रति ग्रॅम फॅट) :	०.७	०.७
कॅल्शिअम : (टक्के) :	०.१९	०.१८
लोह : (टक्के) :	०.०७	०.०६
स्फुरद (टक्के) :	०.२७	०.२३
कोलेस्टेरॉल (मिलिग्रॅम प्रति शंभर ग्रॅम) :	१२	१५

कर्नेल विद्यापीठाच्या अन्नविज्ञान विभागाचे शास्त्रज्ञ म्हणतात, की गाय व शेळीच्या दुधातील फॅटचे प्रमाण जवळपास सारखे असते; मात्र 'फॅट मोलेक्यूल'च्या प्रमाणात भिन्नता असते. त्यामुळे शेळीचे दूध पचायला हलके असते.

लॉरा हॉवर्ड ही उत्तर कॅलिफोर्निया येथील. लालूज् या ब्रँडखाली ती शेळीच्या दुधापासून दही (योगर्ट), आइस्क्रीम बनवते. अमेरिकेत शेळीच्या दुधावर आधारित उत्पादने ग्राहकांमध्ये लोकप्रिय नव्हती. लॉराने मात्र ती लोकप्रिय करण्यासाठी प्रयत्न सुरू केले आहेत. त्याला चांगले यश मिळतेय.

लॉरा आपले अनुभव सांगताना म्हणतात, की अनेक लोक शेळीच्या दुधापासून बनवलेल्या आइस्क्रीमकडे पाहून नाक मुरडतात; मात्र त्याची चव घेतल्यानंतर मात्र त्यांचा या आइस्क्रीमकडे पाहण्याचा दृष्टिकोन बदलतो. शेळीच्या दुधाला भुरकट वास येतो, असे काही जण म्हणतात; मात्र तुम्ही शेळीला काय खाऊ घालता, तिचे व्यवस्थापन कसे करता, यावर ते अवलंबून असते. लॉरा पुढे म्हणतात, की शेळीचे दूध कित्येक शतकांपासून जगभर प्यायले जाते; मात्र अमेरिकेत ते फारसे लोकप्रिय नव्हते. या दुधाच्या चीजला चांगले यश मिळाल्यानंतर अमेरिकी लोकांनी त्यात रस घेण्यास सुरुवात केली.

सध्या या दुधाचे योगर्ट, साबणही मोठ्या प्रमाणात उपलब्ध होत आहेत.

योगप्रेमी लॉरा : लॉरा यांना योगामध्ये रस आहे. त्यांनी या शास्त्राचा गंभीरपणे अभ्यास केला. त्यासाठी भारतातही भेट दिली. त्यांच्या शरीराचे आणि मनाचे आरोग्य तंदुरुस्त ठेवण्यासाठी त्यांना योगाचा उपयोग होता. गाईच्या दुधापेक्षा शेळीचे दूध पचायला हलके आणि फॅटचे प्रमाणही कमी. त्यामुळे योगशिक्षिकेच्या सल्ल्यानुसार त्यांनी गाईच्या दुधाऐवजी शेळीच्या दुधाला आपला आहार बनवला.

लॉरा सध्या पेटॅलुमा या डेअरीसाठी प्रसिद्ध असलेल्या गावात स्थायिक झाल्या आहेत. तेथे त्यांचा शेळीफार्म आहे. तेथूनच दुधाचा पुरवठा होतो. गाईच्या तुलनेत शेळीचे दूध काढण्यासाठी अधिक मजूर लागतात. एक गाईपासून मिळणारे दूध देण्यासाठी दहा शेळ्यांची गरज भासते, असे लॉरा म्हणतात.

विक्रेत्यांचे अनुभव : ■ पेरी अॅथेनेन्टि या होलसेल विक्रेत्याने केवळ नमुन्यादाखल लालू ब्रँडची उत्पादने विक्रीस ठेवली. एका पिंटसाठी ६.९९ डॉलर्स एवढे हे आइस्क्रीम महाग होते. त्यामुळे विक्री फारशी अपेक्षित नव्हती; मात्र आइस्क्रीमच्या उत्कृष्ट चवीने ग्राहकांचे मन जिंकून घेतले. ■ मायकेल जॉन्सन हा कॅलिफोर्निया येथील विक्रेता : "गेल्या दोन वर्षांपासून माझ्याकडे या उत्पादनांना खास प्रतिसाद आहे. सोयाबीनवर आधारित दुधापेक्षा या दुधाला मागणी आहे."

टर्निंग पॉइंट : लॉरा यांना हॉलिवूडमधील दहा वर्षांचा चित्रपटनिर्मितीचा अनुभव आहे. इटलीमध्ये एक चित्रपट बनवत असताना लॉराची भेट एका महिला चीज उत्पादिकेशी झाली. तिची जीवनशैली व कामाने ती प्रभावित झाली. आपलेही आयुष्य असेच असावे, असे लॉराला वाटून गेले. लॉराच्या आजीचाही आइस्क्रीम बनवण्याचा घरगुती व्यवसाय होताच. आजीचे निधन झाल्यानंतर हा वारसा तिने कायम ठेवला. सुरुवातीला स्वतःसाठी आणि मित्रांसाठी आइस्क्रीम बनवण्यास सुरुवात केली आणि पुढे त्यात व्यावसायिक प्रगती केली.

अशी वाढली बाजारपेठ

अमेरिकेतील काही शेतकरी पूर्वीपासून शेळीच्या दुधापासून आइस्क्रीम बनवतात; मात्र लालू हा एकमेव असा ब्रँड आहे, की त्याला व्यापक बाजारपेठ मिळत आहे. नोव्हेंबर २००४मध्ये सेबॅस्टोपोल येथील छोट्या बाजारपेठेत लॉराने हे आइस्क्रीम उपलब्ध केले. ग्राहकांचा प्रतिसाद मिळू लागला. काही कालावधीनंतर १५ विविध विक्री केंद्रे आणि त्यानंतर कॅलिफोर्निया, ओरेगॉन, वॉशिंग्टनमधील १२५ विक्री केंद्रांमधून ते ठेवण्यात येऊ लागले. टेक्सास, न्यू मेक्सिको, ओक्लाहोमा येथील ठोक विक्री केंद्रांशी ते मिळू लागले आहे. विक्रेत्यांना या आइस्क्रीमची लोकप्रियता जाणवू लागली आहे. लॉरा यांनी वितरणासाठी शीतकरण सुविधा असलेला छोटा ट्रकही खरेदी केला आहे. व्हॅनिला स्ट्रॉबेरी, चॉकोलेट कँबरने अशा विविध स्वादांतील त्यांच्या उत्पादनांना चवीसाठी पारितोषिके मिळाली आहेत. दोन वर्षांपूर्वी असलेली आइस्क्रीमची १० हजार पिंट विक्री मागील वर्षी दुप्पट झाली आहे. या वर्षी ती आणखी दुप्पट होईल, अशी लॉरा यांना आशा आहे.