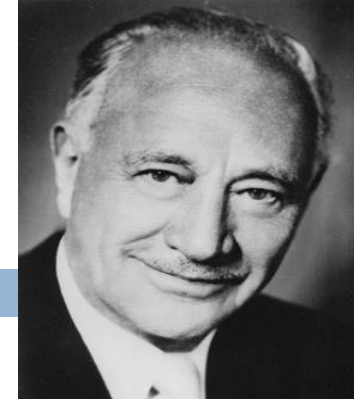


VELIKI SVETSKI HOTELIJERI –
PRETEČE KVALITETA U
HOTELIJERSTVU



Konrad Hilton



- Rođen 1887. godine u Novom Meksiku, u malom rudarskom gradu San Antonio. Stekao obrazovanje iz oblasti bankarstva i prava

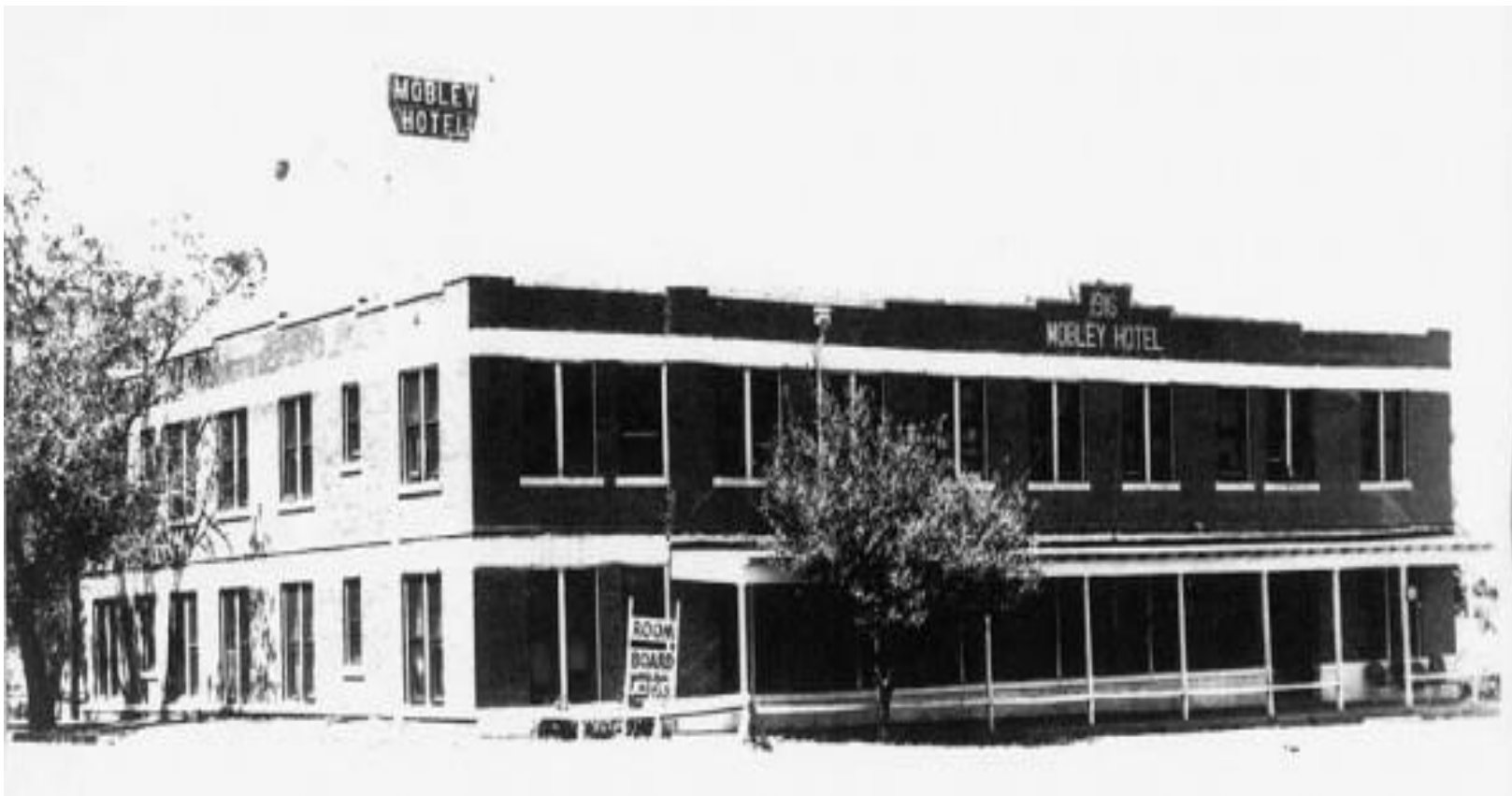


Porodična fotografija porodice Hilton
(levo ka desnom): Felice, Marija Hilton
(majka), Konrad, beba Karl, Avgust Hilton
(otac), Eva

Konrad Hilton



- Godine 1919. odlazi u Teksas, u grad Cisco, da kupi banku, ali umesto banke kupuje hotel Mobley.
- Godine 1929. već ima sedam hotela.



Konrad Hilton

- „Kupujem tradiciju i koristim je na najbolji mogući način“.
- Prepoznavao je vrednost standardizacije, za koju je smatrao da je preduslov kvalitetne usluge.



Hotel Waldorf-Astoria u Njujorku

Odabrani izvodi iz autobiografije konrada hiltona „Be my guest“



*„Čovek koji pobeđuje je prosečan čovek,
Nije satkan na osnovu bilo kakvog plana;
Nije blagosloven nekom posebnom srećom-
Samo odmeren i ozbiljan
Sa puno srca.*

*Čovek koji pobeđuje
je čovek koji radi,
koji se ne izvlači ni pred radom ni pred nevoljom;
Koji koristi svoje ruke, glavu, oči-
Čovek koji pobeđuje je čovek koji pokušava.“*

*„Budi Velik: Razmišljaj Veliko. Ponašaj se Veliko.
Sanjaj Velike Snove.“*

*„Vašu vrednost određuje kalup koji ste sami napravili.
**Podjednaku količinu energije je potrebno uložiti da biste
bili najbolja domaćica, najbolji kuvar, ili najsposobniji
stolar.“***

Sezar Ric



THE RITZ-CARLTON®
HOTEL COMPANY, L.L.C.

- Sezar Ric (Cesar Ritz) je rođen 1850. godine u Švajcarskoj, kao trinaesto dete u porodici.

Rodna kuća Sezara Rica



Sezar Ric



Sezar i Marija-Luiza

- Prelomni momenat u njegovoj karijeri vezuje se za mesto **pomoćnog konobara u mondenskom restoranu "Voison"**.
- Sa svega 27 godina postao je **direktor luksuznog hotela "Nacional" u Lucernu**.



Sezar Ric

- U bivšoj prinčevoj rezidenciji koja se nalazila na trgu „Place de Vendôme“ svečanom ceremonijom 1898. otvoren je „Hotel Ritz“ u Parizu.
- Ono što su zvali „Ric filozofija“ je ovde postala stvarnost: prefinjena arhitektura, elegancija i luksuz u opremanju enterijera, besprekorna higijena, usmerenost na gosta, vrhunska komunikacija sa gostima, vrhunska kuhinja.



Enterijer hotela „Ritz“ u Parizu

Sezar Ric

- Ric je od 1900. godine počeo da pati od nervnih slomova i depresije.
- prepušta posao svojoj supruzi, **Mariji-Luizi Ric** koja je vodila hotelsko carstvo svog supruga kao **prva žena u hotelskom menadžmentu**.



Poslednja poseta Rica rodnom selu

Sezar Ric



„Životna staza Sezara Rica“



Nidervald, rodno mesto Sezara Rica

Sezar Ric

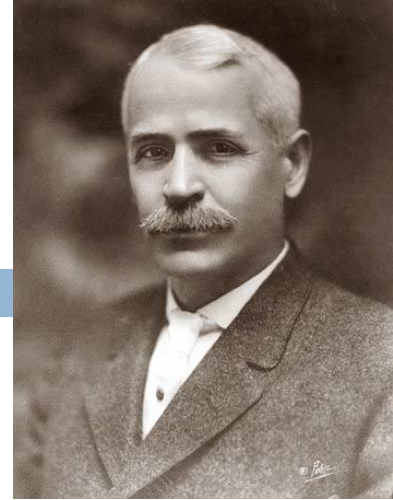


Hotel „National“ u Lucernu

Trg „Place de Vendôme“ u Parizu, levo na slici je hotel „Ritz“

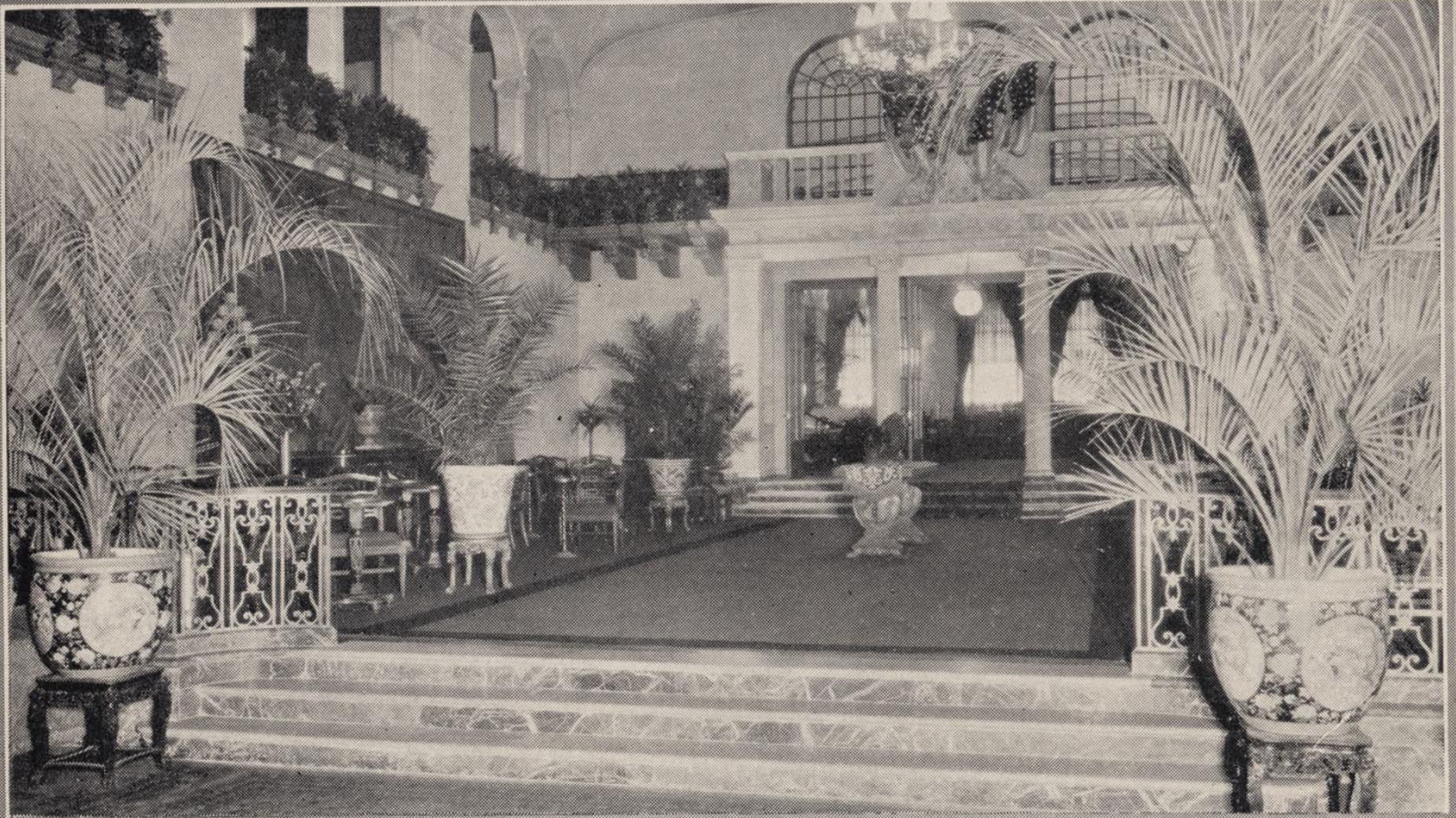


Elsvort Statler



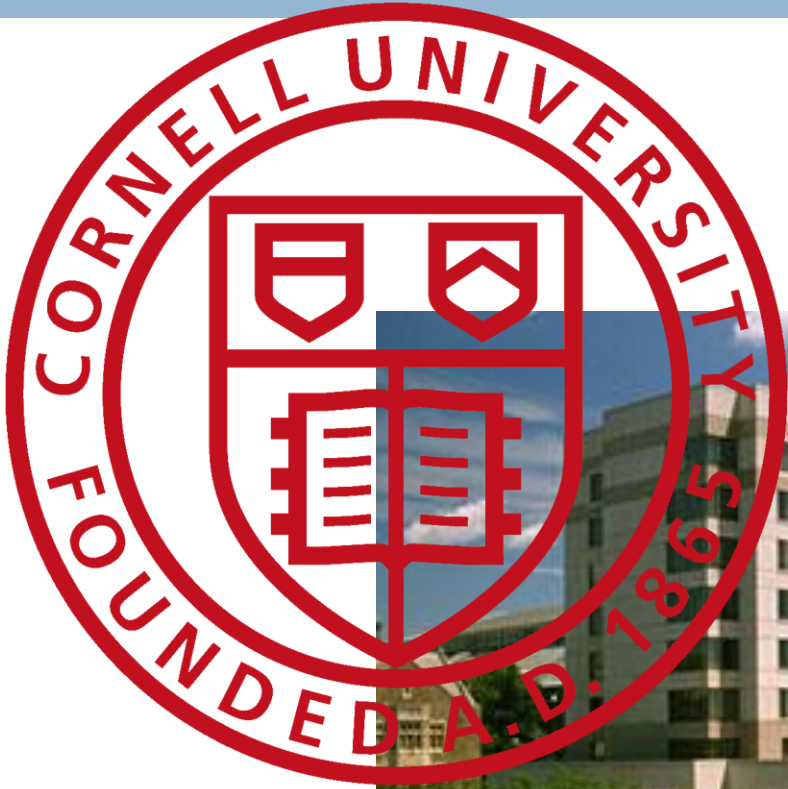
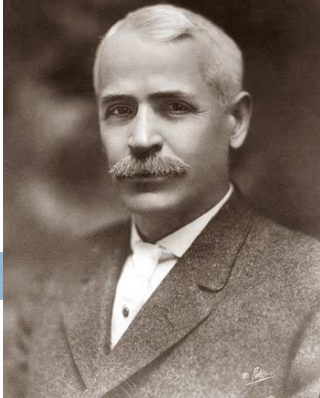
- Elsvort Milton Statler, rođen je 26. oktobra 1863. godine, u okrugu Somerset, u Pensilvaniji, kao treće od osmoro dece Vilijama Statlera i Meri Makini.
- Od siromaštva i veoma ranog početka radnog života, utovar uglja u fabrici stakla sa 9 godina, dostigao je vrh u bavljenju hotelijerskom delatnošću.

Elsvort Statler



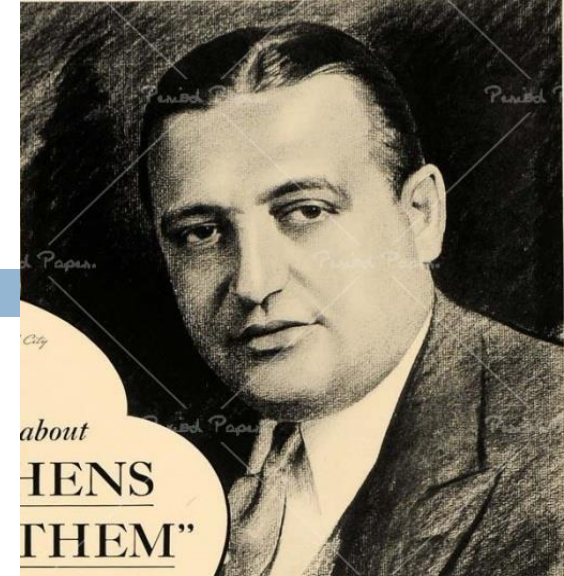
Palm Room, Showing Entrance to Main Dining Room, Hotel Statler Buffalo.

Elsvort Statler

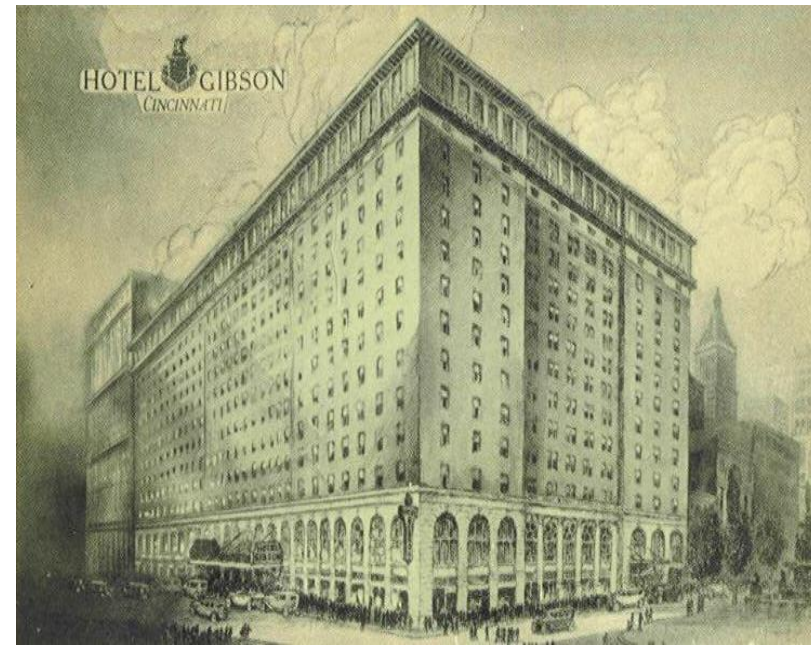


Ralf Hitz

- Ralph Hitz je rođen u Beču 1. marta 1891. godine. U svet ugostiteljstva ulazi još kao dečak, radeći pomoćne poslove u restoranima i hotelima širom Amerike.
- Jedan je od retkih velikana hotelijerstva koji nije imao hotele u svom vlasništvu, već je bio klasičan menadžer.



Hotel „Gibson”



Ralf Hitz

- Samo nekoliko nedelja posle kraha berze, 2. januara 1930, otvoren je hotel „New Yorker” sa 2.500 soba kojim je upravljaao Ralf Hitz.
- Pored toga, predsedavao je velikim preduzećem „National Hotel Management Company”, koje je osnovano 1932. godine.



Ernest Henderson



Sheraton[®]
HOTELS & RESORTS

- Ernest Henderson, osnivač hotelskog lanca „Sheraton“ i stručnjak za preduzetništvo i finansije, rođen je 1897. godine.
- Njegov moto bio je: "Ostvariti profit uz poštovanje visokih standarda poslovne etike". Posebno se pokazao uspešnim u transakcijama hotelskih nekretnina, kupujući hotele po povoljnim uslovima.



Vilard Meriot



- Džon Vilard Meriot "Bil,,", osnivač hotelskog lanca Marriott, rođen je 1900. godine. Odrastajući u porodici koja se bavila poljoprivredom, veoma rano je naučen na težak rad.
- 1927. godine preselio se u Vašington gde otvara štand sa pivom, koji je imao svega 9 stolica. U narednih 58 godina, sve do svoje smrti avgusta 1985, Meriot je veoma retko odmarao.
- Ubrzo proširuje asortiman svoje ponude i uvodi meni sa meksičkom hranom.
- Prvobitni štand sa pivom se 1932. pretvorio u pravi porodični restoran pod nazivom "Hot Shoppes".



Vilard Meriot

- Džon Vilard Meriot i Alis Meriot imaju dva sina, Džona Vilarda Meriota Mlađeg, koji je predsednik lanca **Marriott International**, i Ričarda Meriota, koji je predsednik upravnog odbora **Host Hotels & Resorts**.



John Willard Marriott - Founder of Marriott

John Willard Marriott

"Take care of your people and they will take care of your customers."

- Read his story -

<http://twengert-entrepreneur.blogspot.com/2010/10/301-entrepreneur-john-willard-marriott.html>

Kemmons Vilson



- Osnivač jednog od najvećih i najpoznatijeg američkog hotelskog lanca “Holiday Inn”
- Charles Kemmons Wilson, poznatiji kao “Otac modernog hotela“, rođen je 5. januara 1913. u Oskeoli, država Arkanzas.
- 1951. na putu iz Memfisa za Vašington, rađa se ideja koja će doprineti otvaranju Holiday Inn-a i zauvek promeni način na koji su ljudi putovali.

Rej Krok

- Raymond Albert „Ray“ Kroc, američki biznismen češkog porekla, rođen je 5. oktobra 1902. godine. Odrastao je i veći deo svog života proveo u Oak Parku, blizu Čikaga.
- Priključio se McDonalds-u 1954. godine i pretvorio ga u jedan od najuspešnijih restorana brze hrane na svetu. Kroc je tokom svog života stekao bogatstvo od 500 miliona dolara.



Rej Krok

- Rej je bio oduševljen efektivnošću McDonald restorana, koji je imao ograničen meni na samo nekoliko proizvoda.
- Godine 1961. on je kupio kompaniju i ekskluzivna prava na ime McDonalds za 2,7 miliona dolara.
- Danas je McDonald najveći svetski lanac restorana brze hrane sa više od 30.000 restorana u 122 države.



Žorž Ogist Eskofije



- Žorž Ogist Eskofije, „kralj kuvara i kuvar kraljeva”, rođen je 1846. godine u francuskoj provinciji Provansi, u malom mestu blizu Nice
- najveći francuski kuvar i jedan od najvećih svetskih kuvara ikada
- tehnike kojima se služio bile su zasnovane na učenjima Karema (Marie-Antoine Carême 1784-1833), jednog od osnivača takozvane „visoke francuske kuhinje”
- Eskofije je težio da pojednostavi i modernizuje Karemov kitnjasti stil ukrašavanja i dekorisanja jela.

Žorž Ogist Eskofije

- Uveo je organizovan rad u ugostiteljske kuhinje i kuhinjsko poslovanje organizovao po "brigadnom sistemu,, (kuhinjska brigada podeljena na sekcije na čelu sa šefovima sekcija)
- Organizacija rada kojom se Eskofije služio pre više od jednog veka, još uvek se primenjuje u restoranima širom sveta
- Svoj prvi restoran „Zlatni fazan”, otvorio je 1878. u poznatom mondenskom letovalištu Kanu
- 1884. preuzima kontrolu nad kuhinjom hotela „Grand“ u Monte Karlu



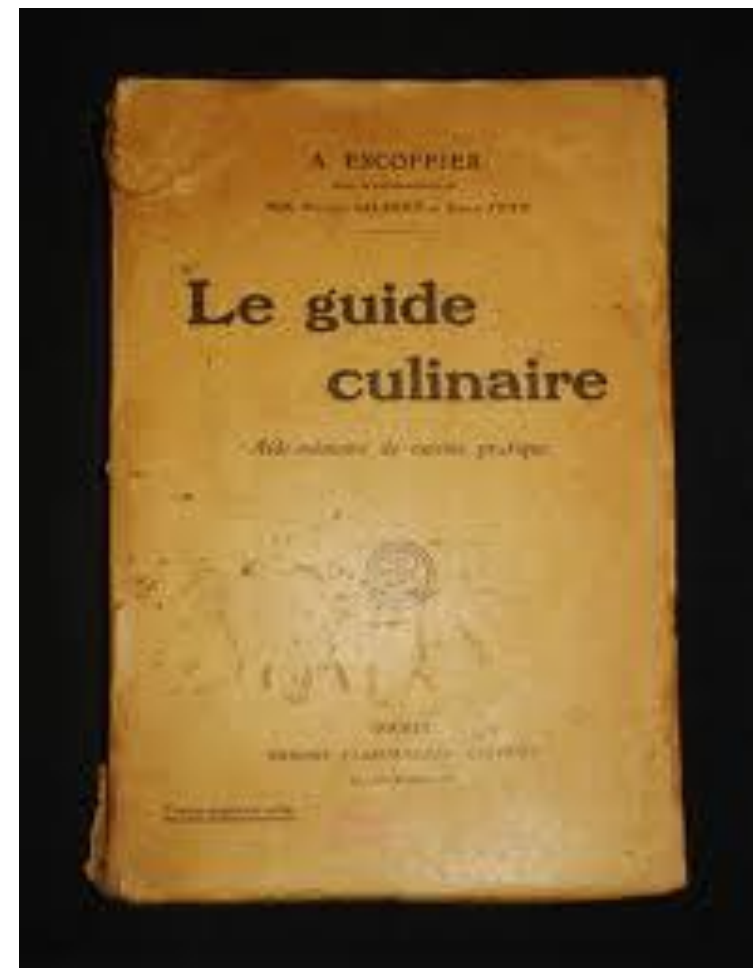
Žorž Ogist Eskofije

- Godine 1898. Ric i Eskofier su otvorili Hotel „Ritz“ u Parizu, koji je predstavljao najmodernije hotelsko zdanje tog vremena
- Još jedan doprinos Eskofijea ugostiteljskoj delatnosti jeste **uvođenje pisanih sredstava ponude u restorane, jelovnika „à la Carte“ i menija, odnosno ispisivanje jela i pića po redosledu po kom će biti služena**



Žorž Ogist Eskofije

- Francuska vlada ga je 1920. godine odlikovala ordenom Legije časti
- Kralj kuvara je umro 1935. godine. Sahranjen je u svom rodnom mestu
- Objavio je veliki broj publikacija iz oblasti kulinarstva od kojih se većina čuva u biblioteci Fondacije "Auguste Escoffier"



Žorž Ogist Eskofije

- Njegova kulinarska dostignuća i veštine uče se i danas u školama kulinarske umetnosti „Escoffier“, koje se nalaze u dva grada u Sjedinjenim Americkim Državama, to su Boulders u saveznoj državi Kolorado i Austin u saveznoj državi Teksas.
- Učenici škole kulinarske umetnosti „Escoffier“ imaju mogućnost pohađanja sledećih kurseva:
 - - Culinary Arts (umetnost kuvanja),
 - - Baking and Pastry (pekarstvo i poslastičarstvo),
 - - Home Cook Classes (časovi kuvanja) (<http://www.escoffier.edu/>)

