

ESEMPIO DI REPORT DELLE LEZIONI APPRESE

TITOLO PROGETTO

DATA DEL REPORT

NUOVO DESIGN DEL MENU – PRIMAVERA	00/00/0000
-----------------------------------	------------

MEMBRO DEL TEAM

PROJECT MANAGER

Greg, Michelle	Shaun
----------------	-------

OBIETTIVI

Quali sono stati i nostri obiettivi in questo progetto?	Questi obiettivi sono stati raggiunti? (S / N)
Crea un nuovo menu per la primavera che metta in evidenza i prodotti locali e di stagione all'interno dei nostri margini di costo del cibo.	Sì

Quali nuovi obiettivi sono stati aggiunti e raggiunti alla fine del progetto?
Volevamo includere i fiori di zucca nel menu e ci siamo procurati un fornitore che potesse fornirli a un costo appropriato.

LEZIONE APPRESA

Cosa è andato bene in questo progetto?	Come migliorare questi processi per la prossima volta, se applicabile?	Assegnata a
Siamo stati in grado di utilizzare una ricetta esistente per il condimento dell'insalata sulla nuova insalata.	Non sono necessari miglioramenti qui; questa insalata andrà anche nel menu dell'evento!	N/D
Abbiamo fatto delle connessioni con un nuovo rappresentante del formaggio e abbiamo abbassato il nostro costo del cibo sul piatto di formaggio.	Continueremo a utilizzare questo fornitore e a sfruttare i prezzi all'ingrosso.	N/D
Il fornitore che abbiamo trovato per i fiori di zucca ha anche altri prodotti locali che competono nel prezzo con i maggiori distributori di cibo.	Avremo più accesso a prodotti locali e stagionali da utilizzare nei menù futuri, facendo rete con il nostro nuovo contatto.	Shaun

Cosa non è andato bene in questo progetto?	Come migliorare questi processi per la prossima volta, se applicabile?	Assegnata a
I prezzi di alcuni dei prodotti locali che volevamo erano proibitivi se si prende in considerazione lo spreco di cibo, e non ci siamo resi conto di questo fatto fino a quando non abbiamo già rifornito il ristorante.	La prossima volta, valuteremo gli ingredienti per la durata di conservazione prima di metterli nel menu.	Michelle
Abbiamo dovuto acquistare nuovi piatti per una delle insalate, ma abbiamo capito dopo l'acquisto che sono molto più fragili in lavastoviglie rispetto ai piatti precedenti.	Questi nuovi piatti ora vengono lavati solo a mano e abbiamo un'altra spedizione di piatti in arrivo dal fornitore precedente.	Greg
Molti dei nostri piatti stagionali sono più costosi a causa della disponibilità limitata, e abbiamo dovuto istruire i clienti sul costo del cibo e la stagionalità.	Terremo una riunione con il personale a contatto con i clienti per istruirli su cosa dire ai clienti in merito al prezzo e alla disponibilità stagionale degli ingredienti.	Shaun

Ulteriori commenti	Questo lancio del menu è andato benissimo! I fiori di zucca e la nuova insalata sono andati molto bene! Un ospite ha anche chiesto se potevamo servire l'insalata in loco al suo prossimo matrimonio. Supportando questo nuovo piccolo fornitore di prodotti, gli consentiamo di ampliare la sua selezione per le stagioni future. Non vediamo l'ora di lavorare con questo fornitore sui menu estivi e autunnali!
--------------------	--

DICHIARAZIONE DI NON RESPONSABILITÀ

Qualsiasi articolo, modello o informazione sono forniti da Smartsheet sul sito web solo come riferimento. Pur adoperandoci a mantenere le informazioni aggiornate e corrette, non offriamo alcuna garanzia o dichiarazione di alcun tipo, esplicita o implicita, relativamente alla completezza, l'accuratezza, l'affidabilità, l'idoneità o la disponibilità rispetto al sito web o le informazioni, gli articoli, i modelli o della relativa grafica contenuti nel sito. Qualsiasi affidamento si faccia su tali informazioni, è pertanto strettamente a proprio rischio.