

EJEMPLO DE INFORME LECCIONES APRENDIDAS

TÍTULO DEL PROYECTO

FECHA DEL INFORME

NUEVO DISEÑO DE MENÚ – PRIMAVERA	00/00/0000
----------------------------------	------------

MIEMBROS DEL EQUIPO

ADMINISTRADOR DEL PROYECTO

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

METAS

¿Cuáles eran nuestros objetivos en este proyecto?	¿Se alcanzaron esos objetivos? (S/N)
Cree un nuevo menú para la primavera que destaque los productos locales de temporada dentro de nuestros márgenes de costos de alimentos.	Sí

¿Qué nuevos objetivos se agregaron y lograron al final del proyecto?
Queríamos incluir flores de calabaza en el menú y obtener un proveedor que pudiera proporcionarlas por un costo adecuado.

LECCIONES APRENDIDAS

¿Qué salió bien en este proyecto?	¿Cómo mejoraría estos procesos para la próxima vez, si es aplicable?	Asignado a
Pudimos usar una receta existente para aderezar ensaladas en la nueva ensalada.	No se necesitan mejoras aquí; ¡esta ensalada también estará en el menú del evento!	N/A
Hicimos conexiones con un nuevo representante de queso y bajamos el costo de la comida en el plato de queso.	Seguiremos utilizando este proveedor y aprovecharemos los precios al por mayor.	N/A
El proveedor que encontramos para las flores de calabaza también tiene otros productos locales que compiten en precio con los distribuidores de alimentos más grandes.	Tendremos más acceso a los productos locales y de temporada para usar en futuros menús mediante el establecimiento de redes con nuestro nuevo contacto.	Shaun

¿Qué no salió bien en este proyecto?	¿Cómo mejoraría estos procesos para la próxima vez, si es aplicable?	Asignado a
Los precios de algunos de los productos locales que queríamos eran prohibitivamente altos una vez que se tiene en cuenta el desperdicio de alimentos, y no nos dimos cuenta de ese hecho hasta que ya habíamos surtido el restaurante.	La próxima vez, examinaremos los ingredientes para la vida útil antes de ponerlos en el menú.	Michelle
Tuvimos que comprar platos nuevos para una de las ensaladas, pero nos dimos cuenta después de comprar que son mucho más frágiles en el lavavajillas que los platos anteriores.	Estos nuevos platos ahora solo se lavan a mano, y tenemos otro envío de platos en camino del proveedor anterior.	Greg
Muchos de nuestros platos de temporada son más caros debido a la disponibilidad limitada, y nos enfrentábamos a tener que educar a los clientes sobre el costo de los alimentos y la estacionalidad.	Celebraremos una reunión con el personal de la empresa para educarlos sobre el lenguaje que debe usar con los clientes sobre el precio y la disponibilidad de ingredientes de temporada.	Shaun

Más comentarios	¡Este lanzamiento del menú salió genial! ¡Las flores de calabaza y la ensalada nueva se aceptaron muy bien! Una invitada nos preguntó si podíamos servir la ensalada en su próxima boda. Al apoyar a este nuevo proveedor de productos de pequeñas granjas, le permitimos ampliar su selección para futuras temporadas. ¡Esperamos trabajar con este proveedor en los menús de verano y otoño!
-----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

RENUNCIA

Todos los artículos, las plantillas o la información que proporcione Smartsheet en el sitio web son solo de referencia. Mientras nos esforzamos por mantener la información actualizada y correcta, no hacemos declaraciones ni garantías de ningún tipo, explícitas o implícitas, sobre la integridad, precisión, confiabilidad, idoneidad o disponibilidad con respecto al sitio web o la información, los artículos, las plantillas o los gráficos relacionados que figuran en el sitio web. Por lo tanto, cualquier confianza que usted deposite en dicha información es estrictamente bajo su propio riesgo.