

EXEMPLE DE RAPPORT SUR LES LEÇONS APPRISSES

INTITULÉ DU PROJET

DATE DU RAPPORT

NOUVEAU DESIGN DE MENU – PRINTEMPS	00/00/0000
------------------------------------	------------

MEMBRES DE L'ÉQUIPE

CHEF DE PROJETS

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

OBJECTIFS

Quels étaient nos objectifs dans ce projet ?	Ces objectifs ont-ils été atteints ? (O/N)
Créer un nouveau menu pour le printemps qui met en valeur les produits locaux et de saison tout en restant dans nos marges prix-coûts pour les produits alimentaires.	Oui

Quels nouveaux objectifs ont été ajoutés et atteints à la fin du projet ?
Nous voulions inclure les fleurs de courge au menu et nous avons cherché un fournisseur qui pourrait les fournir à un coût approprié.

ENSEIGNEMENTS TIRÉS

Qu'est-ce qui s'est bien passé dans ce projet ?	Comment amélioreriez-vous ces processus pour la prochaine fois, le cas échéant ?	Attribué à
Nous avons pu utiliser une recette existante pour la vinaigrette sur la nouvelle salade.	Aucune amélioration n'est nécessaire ici ; cette salade sera également au menu de l'événement !	S.O.
Nous avons noué des liens avec un nouveau représentant du fromage et avons réduit le coût de l'assiette de fromage.	Nous continuerons à faire appel à ce fournisseur et profiterons des tarifs de gros en vrac.	S.O.
Le fournisseur que nous avons trouvé pour les fleurs de courge a également d'autres produits locaux qui concurrencent les prix avec les plus grands distributeurs alimentaires.	Nous aurons davantage accès aux produits locaux et de saison pour les futurs menus en réseau grâce à notre nouveau contact.	Shaun

Qu'est-ce qui ne s'est pas bien passé dans ce projet ?	Comment amélioreriez-vous ces processus pour la prochaine fois, le cas échéant ?	Attribué à
Les prix de certains produits locaux désirés étaient excessivement élevés, après avoir pris en compte le gaspillage alimentaire. Nous nous sommes rendu compte de ce fait, une fois que nous avons fait les stocks du restaurant.	La prochaine fois, nous vérifierons la durée de conservation des ingrédients avant de les mettre au menu.	Michelle
Nous avons dû acheter de nouvelles assiettes pour l'une des salades, mais nous avons réalisé après l'achat qu'elles sont beaucoup plus fragiles au lave-vaisselle que les assiettes précédentes.	Ces nouvelles plaques ne sont désormais lavées qu'à la main, et nous avons une autre expédition d'assiettes en cours de route, commandées auprès du fournisseur précédent.	Greg
Beaucoup de nos plats de saison sont plus chers en raison de la disponibilité limitée, et nous avons dû informer les clients à propos du coût de la nourriture et de la saisonnalité.	Nous organiserons une réunion avec le personnel de première ligne pour l'informer sur le langage à utiliser avec les clients concernant le prix et la disponibilité saisonnière des ingrédients.	Shaun

Autres commentaires	Le lancement de ce menu s'est très bien passé ! Les fleurs de courge et la nouvelle salade se sont très bien passées ! Une cliente nous a même demandé si nous pouvions servir la salade sur place à son futur mariage. En soutenant ce nouveau fournisseur de produits agricoles, nous lui permettons d'élargir sa sélection pour les saisons futures. Nous sommes impatients de travailler avec ce fournisseur sur les menus d'été et d'automne !
---------------------	---

EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

Tous les articles, modèles ou informations proposés par Smartsheet sur le site web sont fournis à titre de référence uniquement. Bien que nous nous efforcions de maintenir les informations à jour et exactes, nous ne faisons aucune déclaration, ni n'offrons aucune garantie, de quelque nature que ce soit, expresse ou implicite, quant à l'exhaustivité, l'exactitude, la fiabilité, la pertinence ou la disponibilité du site web, ou des informations, articles, modèles ou graphiques liés, contenus sur le site. Toute la confiance que vous accordez à ces informations relève de votre propre responsabilité, à vos propres risques.