****

**BEISPIEL FÜR EINEN BERICHT ÜBER GEWONNENE ERKENNTNISSE**

|  |  |
| --- | --- |
| PROJEKTTITEL | BERICHTSDATUM |
| NEUES MENÜDESIGN – FRÜHLING  | 00.00.0000 |
| TEAMMITGLIEDER | PROJEKTMANAGER |
| Greg, Michelle | Shaun |

ZIELE

|  |  |
| --- | --- |
| Was waren unsere Ziele in diesem Projekt?  | Wurden diese Ziele erreicht? ( J / N ) |
| Erstellen Sie ein neues Menü für den Frühling, das lokale, saisonale Produkte innerhalb unserer Lebensmittelkostenmargen hervor hebt. | Ja |

|  |
| --- |
| Welche neuen Ziele wurden bis zum Ende des Projekts hinzugefügt und erreicht? |
| Wir wollten Kürbisblüten auf die Speisekarte aufnehmen und suchten einen Anbieter, der sie für einen angemessene Preis zur Verfügung stellen konnte. |

GEWONNENE ERKENNTNISSE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Was ist bei diesem Projekt gut gelaufen? | Wie würden Sie diese Prozesse für das nächste Mal verbessern, falls zutreffend? | Zugewiesen an |
| Wir konnten ein bekanntes Rezept für Salatdressing für einen neuen Salat verwenden. | Hier sind keine Verbesserungen erforderlich. Dieser Salat wird auch auf der Veranstaltungskarte stehen! | – |
| Wir haben Kontakt mit einem neuen Vertreter eines Käseherstellers aufgenommen und unsere Lebensmittelkosten für die Käseplatte gesenkt. | Wir werden auch weiterhin diesen Anbieter verwenden und die Vorteile der Großkundenpreise nutzen. | – |
| Der Anbieter, den wir für Kürbisblüten gefunden haben, hat auch andere lokale Produkte, die im Preis mit größeren Lebensmittelhändlern mithalten können. | Durch die Vernetzung mit unserem neuen Ansprechpartner erhalten wir besseren Zugang zu lokalen, saisonalen Produkten für zukünftige Menüs. | Shaun |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Was lief bei diesem Projekt nicht gut? | Wie würden Sie diese Prozesse für das nächste Mal verbessern, falls zutreffend? | Zugewiesen an |
| Die Preise für einige der gewünschten lokalen Produkte waren unerschwinglich hoch, wenn man den Ausschuss berücksichtigt. Wir erkannten das erst, als wir bereits für das Restaurant eingekauft hatten. | Das nächste Mal überprüfen wir die Zutaten auf ihre Haltbarkeit, bevor wir sie auf die Speisekarte bringen. | Michelle |
| Wir mussten neue Teller für einen der Salate kaufen, stellten aber nach dem Kauf fest, dass sie in der Spülmaschine viel empfindlicher sind als die bisherigen Teller. | Diese neuen Teller werden jetzt nur von Hand gewaschen, und wir warten auf eine zusätzliche Lieferung der bisher verwendeten Teller. | Greg |
| Viele unserer saisonalen Gerichte sind aufgrund der begrenzten Verfügbarkeit teurer, und wir mussten die Kunden über Lebensmittelkosten und Saisonalität informieren. | Wir werden ein Meeting mit Mitarbeitern vor Ort abhalten, um sie darüber zu informieren, wie sie mit Kunden über Preise und die saisonale Verfügbarkeit von Zutaten sprechen können. | Shaun |

|  |  |
| --- | --- |
| Weitere Kommentare | Diese Menü-Vorstellung lief hervorragend! Die Kürbisblüten und der neue Salat wurden sehr gut angenommen! Ein Gast fragte sogar, ob wir den Salat vor Ort bei ihrer bevorstehenden Hochzeit servieren könnten. Durch die Unterstützung dieses neuen Kleinbauern ermöglichen wir es ihm, seine Auswahl für zukünftige Saisons zu erweitern. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit diesem Anbieter für Sommer- und Herbstmenüs! |

|  |
| --- |
| **HAFTUNGSAUSSCHLUSS**Alle von Smartsheet auf der Website aufgeführten Artikel, Vorlagen oder Informationen dienen lediglich als Referenz. Wir versuchen, die Informationen stets zu aktualisieren und zu korrigieren. Wir geben jedoch, weder ausdrücklich noch stillschweigend, keine Zusicherungen oder Garantien jeglicher Art über die Vollständigkeit, Genauigkeit, Zuverlässigkeit, Eignung oder Verfügbarkeit in Bezug auf die Website oder die auf der Website enthaltenen Informationen, Artikel, Vorlagen oder zugehörigen Grafiken. Jegliches Vertrauen, das Sie in solche Informationen setzen, ist aus eigener Verantwortung. |