**EXEMPLO DE RELATÓRIO DE LIÇÕES APRENDIDAS **

|  |  |
| --- | --- |
| TÍTULO DO PROJETO | DATA DO RELATÓRIO |
| NOVO DESIGN DE MENU – 2º TRIMESTRE  | 00/00/0000 |
| MEMBROS DA EQUIPE | GERENTE DO PROJETO |
| Greg, Michelle | Shaun |

METAS

|  |  |
| --- | --- |
| Quais eram nossas metas neste projeto?  | Essas metas foram atingidas? ( S / N ) |
| Criar um novo menu para o 2º trimestre que destaque os produtos locais na estação dentro de nossas margens de custo de alimentos. | Sim |

|  |
| --- |
| Quais novas metas foram adicionadas e alcançadas ao final do projeto? |
| Queríamos incluir flores de abóbora no menu e contratamos um fornecedor que pudesse oferecer um custo adequado. |

LIÇÕES APRENDIDAS

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| O que correu bem neste projeto? | Como você melhoraria esses processos para a próxima vez, se aplicável? | Atribuído para |
| Conseguimos usar uma receita existente de molho na nova salada. | Não são necessários ajustes aqui. Esta salada também entrará no menu do evento! | N/A |
| Fizemos conexões com um novo representante de queijos e reduzimos nosso custo com alimentos no prato de queijos. | Continuaremos a usar este fornecedor e aproveitar os preços de atacado em massa. | N/A |
| O fornecedor de flores de abóbora que encontramos também possui outros itens de produção local que competem em preço com os maiores distribuidores de alimentos. | Teremos mais acesso a produtos locais e sazonais para utilização em menus futuros através do networking com o nosso novo contato. | Shaun |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| O que não deu certo neste projeto? | Como você melhoraria esses processos para a próxima vez, se aplicável? | Atribuído para |
| Os preços de produtos locais que queríamos eram proibitivamente altos considerando o desperdício de alimentos, e não percebemos esse fato até já termos abastecido o restaurante. | Da próxima vez, verificaremos o prazo de validade dos ingredientes antes de colocá-los no menu. | Michelle |
| Tivemos que comprar pratos novos para uma das saladas, mas percebemos após a compra que eles são muito mais frágeis na máquina de lavar louça do que os pratos anteriores. | Esses novos pratos agora só podem ser lavados à mão e temos outra remessa de pratos do fornecedor anterior a caminho. | Greg |
| Muitos dos nossos pratos sazonais são mais caros devido à disponibilidade limitada. Tivemos que educar os clientes sobre o custo dos alimentos e a sazonalidade. | Realizaremos uma reunião com a equipe de atendimento para educá-los sobre a linguagem a ser usada com os clientes em relação ao preço e à disponibilidade sazonal de ingredientes. | Shaun |

|  |  |
| --- | --- |
| Mais comentários | Este lançamento do menu foi ótimo! As flores de abóbora e a salada nova caíram muito bem! Uma convidada até perguntou se poderíamos servir a salada em seu casamento. Ao apoiar este novo fornecedor pequeno de produtos agrícolas, permitimos que ele amplie sua seleção para épocas futuras. Estamos ansiosos para trabalhar com este fornecedor nos menus do 3º e 4º trimestre! |

|  |
| --- |
| **AVISO DE ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE**Qualquer artigo, modelo ou informação fornecidos pela Smartsheet no site são apenas para referência. Embora nos esforcemos para manter as informações atualizadas e corretas, não fornecemos garantia de qualquer natureza, seja explícita ou implícita, a respeito da integridade, precisão, confiabilidade, adequação ou disponibilidade do site ou das informações, artigos, modelos ou gráficos contidos no site. Portanto, toda confiança que você depositar nessas informações será estritamente por sua própria conta e risco. |