**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. |