

عرض مقدم إلى FOUNDERS ROW HOSPITALITY GROUP

عرض تقديمي لمقهى Founders Row

مزيح منزلي مميز وتجهيز كامل لمقهى في اللوبي لفندق
Founders Row الرئيسي في ناشفيل.

01

الفرصة

افتتح فندق Founders Row الرئيسي الجديد في ناشفيل بردهة مبنية حول ركن للقهوة، لكن ما يُقدّم فيه حتى الآن ليس له اسمه الخاص — إنه نفس المزيج بالجملة الموجود في كل ردهة فندق أخرى في وسط المدينة. هذه هي الخطة لمنحه مزيجًا خاصًا بالبيت وتجربة ركن قهوة تستحق النزول إليها من الغرف.

الملخص التنفيذي

يتمحور فندق Founders Row Hospitality Group الرئيسي الجديد في ناشفيل حول كاونتر قهوة في اللوبي سيمرّ به النزلاء يوميًا، لكن العقار حاليًا لا يملك مزيجه المنزلي الخاص — تنص الخطة الحالية على افتتاح الكاونتر بنفس قهوة الجملة المستخدمة في كل فندق سلسلة في الحي. ومع اقتراب الافتتاح بعد سبعة أشهر، تريد Founders Row مزيجًا مميزًا وفريقًا مدربيًا خلفه قبل قص الشريط.

تقترح Amber Bean Roasting Co. التزامًا لمدة أربعة عشر أسبوعًا لتطوير مزيج منزلي مميز ومرافق منزوع الكافيين، وتحديد وتركيب إعداد الكاونتر المدمج، وتدريب فريق الباريستا الافتتاحي، وإقامة اتفاقية توريد بالجملة، بحيث يفتتح الكاونتر كوجهة لا كخدمة إضافية. توضح الأقسام التالية المنهجية والنطاق والجدول الزمني والاستثمار.



نطاق العمل

مشروع مدته أربعة عشر أسبوعًا لتطوير الخلطة المميزة الخاصة بـ Founders Row Hospitality Group وتجهيز عداد المقهى في بهو فندقها الرئيسي الجديد.

صادر المنشأ والتذوق

PICK

جلسات تذوق منظمة مع فريق الأغذية والمشروبات لاختيار المنشأ للخلطة المميزة.

طوير المزيج المميز

PICK

تحميصات تجريبية تُنَفَّح إلى المزيج المنزلي النهائي والمرافق منزوع الكافيين.

صميم الكاونتر ومواصفات المعدات

PICK

مواصفات المعدات وتخطيط لمساحة كاونتر اللوبي البالغ تسعة أقدام.

تدريب الباريستا

PICK

منهج تدريبي واعتماد ميداني لفريق الباريستا عند الافتتاح.

صميم التغليف والعناصر التكميلية

PICK

عبوات عناصر تكميلية قابلة للتحلل تحمل خلطة المنزل إلى غرف النزلاء.

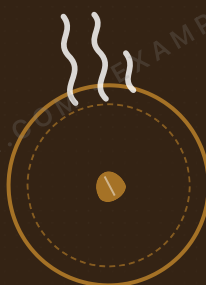
03

الاستثمار والشروط

تقدم Founders Row الرسوم النهائية لمساحة الكاونتر وتواريخ الوصول للأعمال الميكانيكية والكهربائية والسباكة قبل بدء التركيب، ويوافق أحد ممثلي قسم الأغذية والمشروبات على كل تجربة مزج. يقتصر تطوير التحميص على مزيج مميز واحد ومزيج منزوع الكافيين مرافق. يسري هذا السعر على المشاريع المؤكدة في أو قبل 27 فبراير 2026.

المبلغ	السعر	الأسابيع	مسار العمل
\$5,400	wk / \$1,800	3	التذوق وتوريد المنشأ رحلات توريد المنشأ، جلسات تذوق مع أصحاب المصلحة في الأغذية والمشروبات
\$7,200	wk / \$2,400	3	تطوير المزيج المميز دفعات تحميص تجريبية، إنهاء المزيج، المرافق منزوع الكافيين
\$9,600	\$9,600	1	تصميم كاونتر المقهى ومواصفات المعدات تخطيط كاونتر مدمج، مواصفات المعدات، الإشراف على التركيب
\$6,200	\$6,200	1	منهج تدريب البارستا منهج التدريب، الاعتماد الميداني لفريق الافتتاح
\$4,800	\$4,800	1	تصميم التعبئة واللافتات تعبئة أكياس الخدمة الإضافية، نصوص لوحة القائمة واللافتات
\$3,600	\$3,600	1	دعم أسبوع الإطلاق وإعداد البيع بالجملة دعم أسبوع الإطلاق وإعداد اتفاقية التوصيل بالجملة
\$36,800			إجمالي المشاركة

رسوم المشروع \$36,800



الخطوات التالية

جاهزون متى كنتم مستعدين

يبدأ العمل في 9 فبراير 2026 فور قبول هذا العرض. وتظل الأتعاب سارية للمشاريع التي يتم
تأكيدتها بحلول 27 فبراير 2026.

وافق على هذا العرض وستتمكن من حجز بدء جلسات التدقيق لأسبوع 9 فبراير. يرجى الرد على هذا المستند أو مراسلتنا عبر
orders@amberbeanroasting.com

Amber Bean Roasting Co

orders@amberbeanroasting.com · +1 615 555 0134 · amberbeanroasting.com · Nashville,
TN 37206