

ANGEBOT FÜR FOUNDERS ROW HOSPITALITY GROUP

Angebot: Founders Row Café

Eine hauseigene Signature-Mischung und
ein vollständiger Ausbau eines Lobby-
Cafés für Founders Rows Flaggschiffhotel
in Nashville.

Inhalt



01	Auf einen Blick	2
02	Das Projekt in Zahlen	3
03	Die Chance	4
04	Zusammenfassung	4
05	Die aktuelle Erfahrung	4
06	Herausforderung & Ansatz	5
07	Nachweise	6
08	Status & Versicherungsschutz	6
09	In ihren eigenen Worten	8
10	Leistungsumfang	9
11	Was enthalten ist	9
12	Leistungen	10
13	Ausgewählte Arbeiten	11
14	Zeitplan	11
15	Investition & Konditionen	13
16	Kostenaufstellung	13
17	Kostenübersicht	14
18	Auftragsoptionen	14
19	Optionen im Vergleich	15
20	Zahlungsplan	16
21	Annahmen, auf denen diese Kalkulation beruht	17
22	Annahme	17

AUF EINEN BLICK

ANGEBOT

PRO-2026-0156

ZUR FREIGABE

**Delaine, VP of
Food &
Beverage**

ERSTELLT VON
**Amber Bean
Roasting Co.,
Nashville**

AUSGESTELLT
**15. Januar
2026**

GÜLTIG BIS
**27. Februar
2026**

AUFTRAG
**Röstentwicklung
& Cafe-Ausbau**

AUF EINEN BLICK

Das Projekt in fünf Zahlen

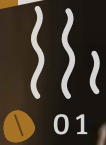
AUFTRAG
**Röstentwicklung &
Cafe-Ausbau**
Eine haus eigene Signature-
Mischung und ein
vollständiger Ausbau eines
Lobby-Cafés für Founders
Rows Flaggschiffhotel in
Nashville.

INVESTITION
\$40,204
\$36,800 zzgl. tennessee
Umsatzsteuer (9,25 %)

BEGINN
9. Februar 2026
Vorbehaltlich einer
Annahme bis zum 27.
Februar 2026

DAUER
14 Wochen
Vom Projektstart bis zur
finalen Übergabe

ERSTELLT FÜR
**Founders Row
Hospitality Group**
Marcus Delaine,
Vizepräsident Food
& Beverage



Die Chance

Founders Rows neues Flaggschiff-Hotel in Nashville eröffnet mit einer Lobby, die um eine Kaffeetheke herum gebaut ist, doch das dort Servierte hat noch keinen eigenen Namen — es ist dieselbe Großhandelsmischung wie in jeder anderen Hotellobby in der Innenstadt. Dies ist der Plan, ihr eine Hausmischung und ein Theken-Erlebnis zu geben, das den Weg von den Zimmern hinunter wert ist.

Zusammenfassung

Das neue Flaggschiffhotel der Founders Row Hospitality Group in Nashville ist um eine Lobby-Kaffeetheke herum aufgebaut, an der Gäste täglich vorbeikommen, doch die Immobilie hat derzeit keine eigene Hausmischung — der aktuelle Plan sieht vor, dass die Theke mit demselben Großhandelskaffee eröffnet wie jedes Kettenhotel auf der Straße. Bei einer Eröffnung in sieben Monaten möchte Founders Row eine Signature-Mischung und ein geschultes Team, bevor das Band durchschnitten wird.

Amber Bean Roasting Co. schlägt ein vierzehnwöchiges Engagement vor, in dem eine Signature-Hausmischung samt koffeinfreiem Pendant entwickelt, das kompakte Thekensetup spezifiziert und installiert, das eröffnende Barista-Team geschult und eine Großhandelsliefervereinbarung aufgebaut wird, sodass die Theke als Anziehungspunkt eröffnet, nicht nur als Annehmlichkeit. Die folgenden Abschnitte beschreiben den Ansatz, den Leistungsumfang, den Zeitplan und die Investition.



Die Herausforderung

Die Grundfläche der Lobbytheke ist knapp bemessen, etwa neun laufende Fuß, was volle Filterkaffee-Batchbrew-Ausrüstung ausschließt und jedes einzelne Gerät seinen Platz rechtfertigen lässt. Die Eröffnung der Immobilie erfolgt im dritten Quartal 2026 an einem festen, an einen stadtweiten Veranstaltungskalender gebundenen Termin, sodass kein Spielraum für eine zweite Runde von Mischungsversuchen bleibt, falls die erste nicht überzeugt.

Founders Row möchte die Mischung zudem als markenbezogene Annehmlichkeit im Zimmerservice einsetzen, was Verpackungs- und Haltbarkeitsanforderungen mit sich

bringt, die die reine Thekenmischung nicht erfüllen muss.



Unser Ansatz

Wir führen drei Teströstungen mit dem F&B-Team des Hotels in strukturierten Verkostungssitzungen durch und grenzen auf eine Signature-Mischung sowie einen speziell für diese Immobilie entwickelten Swiss-Water-Entkoffeinierten ein, nicht aus einer bestehenden Großhandelslinie abgeleitet. Die Ausrüstung wird von Anfang an auf die neun Fuß Grundfläche zugeschnitten, sodass die Installation ohne Überraschungen verläuft.

Das Barista-Training erfolgt mit der fertigen Mischung, nicht mit einem Platzhalter, und die Verpackung für die Zimmerservice-Beutel wird parallel zur Röstung entwickelt, sodass alles, was Gäste probieren – von der Lobbytheke bis zum Zimmerservice-Tablett – dieselbe Hausmischung ist.



1.200+ lbs

MONATLICH
GERÖSTETER KAFFEE



60+

BERATENE CAFÉ-
ERÖFFNUNGEN



9,4/10

DURCHSCHNITTliche
CUPPING-
BEWERTUNG DER
HAUSMISCHUNG



STATUS

und Nachweise

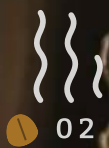
Nachweis	Ausstellende Stelle	Referenz	Umfang	Status
Eingetragene Gesellschaft	Handelsregister , Vereinigte Staaten	Amber Bean Roasting Co. LLC	Handelsname und Rechtsform	Aktiv
Steuerliche Registrierung	Finanzbehörde, Vereinigte Staaten	EIN 62-3391847	Alle in Rechnung gestellten Leistungen	Aktiv
Berufshaftpflichtversicherung	Gewerblicher Versicherer	Auf Anfrage erhältlich	Röstentwicklung & Cafe-Ausbau	Wird jährlich erneuert
Betriebshaftpflichtversicherung	Gewerblicher Versicherer	Auf Anfrage erhältlich	Arbeiten vor Ort und in den Räumlichkeiten des Kunden	Wird jährlich erneuert
Mitgliedschaft in einem Branchenverband	Branchenverband, Vereinigte Staaten	Auf Anfrage erhältlich	Verhaltenskodex und Beschwerdev erfahren	In gutem Rechtsstand

Zertifikate und Versicherungsnachweise werden auf Anfrage zur Verfügung gestellt und werden Founders Row Hospitality Group auf Anfrage jederzeit während des Auftrags erneut ausgestellt.



Amber Bean hat uns eine Mischung entwickelt, nach der Gäste namentlich fragen, und unser Barista-Team eine volle Woche vor der Eröffnung startklar gemacht.

----- RENATA CHO



Leistungsumfang

Ein vierzehnwöchiges Mandat zur Entwicklung der signature House-Blend-Mischung der Founders Row Hospitality Group und zum Ausbau der Cafe-Theke in der Lobby für ihr neues Flaggschiff-Hotel.

01 **Herkunftsbeschaffung & Cupping**

PICK

Strukturierte Cupping-Sessions mit dem F&B-Team zur Auswahl der Ursprünge für die Signature-Mischung.

02 **Entwicklung der Signature-Mischung**

PICK

Teströstungen, verfeinert zur finalen Hausmischung und zum koffeinfreien Pendant.

03 **Thekengestaltung & Geräteauswahl**

PICK

Geräteauswahl und Layout für die 2,70 Meter lange Lobby-Theke.

04 **Barista-Schulung**

PICK

Schulungscurriculum und Vor-Ort-Zertifizierung für das eröffnende Barista-Team.

05 **Verpackungs- & Amenity-Design**

PICK

Kompostierbare Amenity-Verpackung mit der Hausmischung für die Gästezimmer.

● Aufbau der Großhandelsversorgung

PICK

Feste Vereinbarung für Röstung und Lieferung im Großhandel für die laufende Versorgung.

● Leistungen



RÖSTENTWICKLUNG

● Signature House Blend

Eine speziell für Founders Row entwickelte Mischung, ausgewählt durch strukturierte Verkostungsversuche mit dem F&B-Team des Hotels.

RÖSTENTWICKLUNG

● Entkoffeinierte Begleitmischung

Eine nach dem Swiss-Water-Verfahren entkoffeinierte Mischung, abgestimmt auf das Geschmacksprofil der signature Mischung.

AUSBAU

● Spezifikation & Installation der Cafe-Theken-Ausstattung

Ausstattung, spezifiziert für die neun Fuß große Lobby-Fläche, mit Installationsaufsicht bis zur Eröffnung.

SCHULUNG

● Barista-Schulungsprogramm & Zertifizierung

Ein Schulungsprogramm zu Brühstandards, Milchaufschäumen und Gästeservice, das das Eröffnungsteam zertifiziert.

VERPACKUNG

● Verpackungsdesign für Zimmer-Amenity-Beutel

Kompostierbare Verpackung, die die House-Blend-Mischung als markenrechtlich gekennzeichnetes Amenity in den Zimmerservice bringt.

NICHT IM LEISTUNGSUMFANG ENTHALTEN

- Bauarbeiten des Generalunternehmers an der Tischlerarbeit der Lobby-Theke
- Kauf der espressomaschinen-Hardware (spezifiziert, nicht geliefert)
- Laufendes Marketing oder Social-Media-Management für das Cafe
- Personal und Gehaltsabrechnung für Baristas über die Ersts Schulung hinaus



1

01

WOCHEN 1-3 · VERKOSTUNG & BESCHAFFUNG

Ursprungsbeschaffung und strukturierte Verkostungssitzungen mit dem F&B-Team des Hotels.

1

02

WOCHEN 4-6 · MISCHUNGSENTWICKLUNG

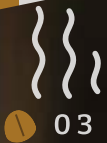
Teströstungen, verfeinert zur finalen Hausmischung und zum koffeinfreien Pendant.

03 WOCHEN 7-9 · THEKENAUSBAU

Geräteinstallation und Thekeneinrichtung innerhalb der bestätigten Grundfläche.

04 WOCHEN 10-12 · SCHULUNG & VERPACKUNG

Barista-Schulung und Fertigstellung der Verpackung für die Zimmerservice-Annehmlichkeit.



Investition & Konditionen

Founders Row stellt die finalen Grundrisszeichnungen für den Thekenbereich sowie die MEP-Zugangstermine vor Installationsbeginn bereit, und ein F&B-Stakeholder genehmigt jede Röstprobe. Die Röstentwicklung ist auf eine Signatur-Mischung und eine koffeinfreie Ergänzung begrenzt. Dieses Honorar gilt für Aufträge, die bis spätestens 27. Februar 2026 bestätigt werden.

ARBEITSBEREICH	WOCHEN	SATZ	BETRAG
Verkostung & Ursprungsbeschaffung Ursprungsreisen, Verkostungssitzungen mit F&B-Stakeholdern	3	\$1,800 / wk	\$5,400
Entwicklung der Signature-Mischung Teströstungschargen, Fertigstellung der Mischung, koffeinfreies Pendant	3	\$2,400 / wk	\$7,200
Café-Thekendesign & Gerätespezifikation Kompaktes Thekenlayout, Gerätespezifikation, Installationsaufsicht	1	\$9,600	\$9,600
Barista-Schulungscurriculum Schulungscurriculum, Vor-Ort-Zertifizierung für das Eröffnungspersonal	1	\$6,200	\$6,200

Verpackungs- & Beschilderungsdesign	1	\$4,800	\$4,800
Verpackung für Annehmlichkeitsbeutel, Menütafel- und Beschilderungstexte			
Startwoche & Großhandelseinrichtung	1	\$3,600	\$3,600
Unterstützung in der Startwoche und Einrichtung der Großhandelsliefervereinbarung			
Gesamtsumme des Auftrags			\$36,800

Auftragsgebühr	\$36,800
Tennessee Umsatzsteuer (9,25 %)	\$3,404
Gesamt	\$40,204

 FÄLLIGER GESAMTBETRAG

\$40,204

Alle Beträge in USD. Abrechnung in drei Meilensteinen: 40% bei Unterzeichnung, 30% bei Baubeginn, 30% bei Lieferung. Das Honorar gilt für Aufträge, die bis spätestens 27. Februar 2026 beginnen.

●

NUR MISCHUNG

\$12,600

- Cupping-Sessions & Herkunftsbeschaffung
- Entwicklung der Signature-Hausmischung
- Entkoffeinierte Begleitmischung
- Großhandelsliefervereinbarung

●

MISCHUNG + AUSBAU

\$24,800

- Alles aus Blend Only
- Spezifikation der Café-Theken-Ausstattung
- Installationsbegleitung bis zur Eröffnung
- Barista-Schulungscurriculum

●

VOLLSTÄNDIGE LAUNCH-PARTNERSCHAFT

\$36,800

- Alles aus Blend + Build-Out
- Verpackungs- und Amenity-Beuteldesign
- Vor-Ort-Support in der Eröffnungswoche
- Laufende Großhandelsliefervereinbarung

OPTIONEN

Welches Format passt zu Ihnen

	Nur Mischung	Mischung + Ausbau	Vollständige Launch-Partnerschaft
Preis	\$12,600	\$24,800	\$36,800
Kernumfang	Cupping-Sessions & Herkunftsbeschaffung	Alles aus Blend Only	Alles aus Blend + Build-Out

Lieferung	Entkoffeinierte Begleitmischung	Installationsbeglei- tung bis zur Eröffnung	Vor-Ort-Support in der Eröffnungswoche
Nachbetreuung	Großhandelsliefer- vereinbarung	Barista- Schulungscurricu- lum	Laufende Großhandelsliefer- vereinbarung

Die Preise verstehen sich in USD zzgl. der Umsatzsteuer (tennessee, 9.25%). Optionen können kombiniert oder gestaffelt werden; die Empfehlung für Founders Row Hospitality Group ist im Preisabschnitt hervorgehoben.

ZAHLUNGSPLAN

Fälligkeit der einzelnen Raten

Nr.	Meilenstein	Auslöser	Anteil	Betrag
01	Wochen 1–3 · Verkostung & Beschaffung	9. Februar 2026	40%	\$14,720
02	Wochen 4–6 · Mischungsentwicklung	Bei Lieferbeginn	30%	\$11,040
03	Wochen 7–9 · Thekenausbau	Bei Abnahme des Meilensteins	30%	\$11,040
Gesamt (netto)			100%	\$36,800

Die Raten werden entsprechend den oben genannten Meilensteinen in Rechnung gestellt und sind innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum fällig. Alle Beträge verstehen sich in USD zzgl. tennessee Umsatzsteuer (9,25 %).

● Annahmen, auf denen diese Kalkulation beruht

Founders Row stellt vor Beginn der Installation die endgültigen Thekengrundrisszeichnungen und Termine für den technischen Gebäudezugang bereit, und ein F&B-Ansprechpartner genehmigt jeden Mischungsversuch. Die Röstungsentwicklung beschränkt sich auf eine Signature-Mischung und ein koffeinfreies Pendant. Dieses Honorar gilt für Aufträge, die am oder vor dem 27. Februar 2026 bestätigt werden.

Die Gegenzeichnung unten bedeutet die Annahme von Umfang, Zeitplan und Investition dieses Angebots und autorisiert den Arbeitsbeginn.

FÜR DIE
FOUNDERS ROW
HOSPITALITY GROUP

SEAL

Marcus Delaine

VP FOOD & BEVERAGE

Datum

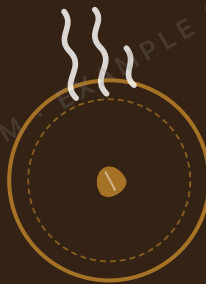
FÜR AMBER BEAN
ROASTING CO.

SEAL

Amber Bean Roasting Co.

BEVOLLMÄCHTIGTER
UNTERZEICHNER

Datum



● NÄCHSTE SCHRITTE

Bereit, wenn Sie es sind

Mit der Annahme dieses Angebots beginnt die Arbeit am 9. Februar 2026. Das Honorar gilt für Aufträge, die bis zum 27. Februar 2026 bestätigt werden.

Genehmigen Sie diesen Vorschlag, und wir reservieren einen Cupping-Session-Start für die Woche vom 9. Februar. Antworten Sie auf dieses Dokument oder schreiben Sie eine E-Mail an orders@amberbeanroasting.com.

Amber Bean Roasting Co.

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