

AMBER BEAN ROASTING CO. — RÖSTENTWICKLUNG & CAFÉ-AUSBAU

Anforderungsspezifikation

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



Inhalt

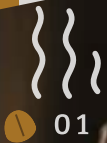


01	Dokumentenkontrolle	2
02	Einführung & Umfang	3
03	Zweck & Zielgruppe	3
04	Funktionale Anforderungen	3
05	Nicht-funktionale Anforderungen	5
06	Produktmodule	5
07	Komponentenspezifikation	6
08	Annahmen, Rahmenbedingungen & Abhängigkeiten	7
09	Release-Phasen	8

AUF EINEN BLICK

Dokumentenkontrolle

SPEZIFIKATION REQ-2026-0156 Ausgestellt am 15. Januar 2026	ERSTELLT VON Amber Bean Roasting Co. Nashville, TN 37206	INHABERIN Marcus Delaine VP Gastronomie & Verpflegung, Founders Row Hospitality Group
STATUS Zur Prüfung Baseline bei Genehmigung festgelegt	ANFORDERUNGEN 8 Funktional und nicht-funktional	



Einführung & Umfang

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.

Zweck & Zielgruppe

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 durchgeschnitten 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.

Funktionale Anforderungen

ID	ANFORDERUNG	PRIORITÄT
R-01	Die Hausmischung muss zu 100 % aus rückverfolgbaren Single-Origin-Bohnen bestehen	MUSS

● R-02	Der koffeinfreie Begleitkaffee muss im Swiss-Water-Verfahren entkoffeiniert sein	MUSS
● R-03	Die Tresenausstattung muss in die bestätigte Standfläche von neun Fuß passen	MUSS
● R-04	Tresenhöhe und -layout müssen die ADA-Barrierefreiheitsanforderungen erfüllen	MUSS
● R-05	Alle Eröffnungs-Baristas sind vor dem Eröffnungstermin der Immobilie zertifiziert	MUSS
● R-06	Die Verpackung der Zimmer-Annehmlichkeiten muss kompostierbar sein	SOLLTE
● R-07	Großhandelslieferungen erfolgen mindestens zweimal wöchentlich	SOLLTE
● R-08	Jede Mischungsprobe wird vom F&B-Verantwortlichen freigegeben, bevor die Röstung festgelegt wird	MUSS

ID	Priorität	Anforderung
R-01	Muss	Die Hausmischung muss zu 100 % aus rückverfolgbaren Single-Origin-Bohnen bestehen
R-02	Muss	Der koffeinfreie Begleitkaffee muss im Swiss-Water-Verfahren entkoffeiniert sein
R-03	Muss	Die Tresenausstattung muss in die bestätigte Standfläche von neun Fuß passen
R-04	Muss	Tresenhöhe und -layout müssen die ADA-Barrierefreiheitsanforderungen erfüllen
R-05	Muss	Alle Eröffnungs-Baristas sind vor dem Eröffnungstermin der Immobilie zertifiziert

Herkunftsbeschaffung & Cupping

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

Entwicklung der Signature-Mischung

Teströstungen, verfeinert zur finalen Hausmischung und zum koffeinfreien Pendant.

● Thekengestaltung & Geräteauswahl

PICK

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

● Barista-Schulung

PICK

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

● 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.

● SPEZIFIKATION

Komponentenspezifikation

Ref.	Position	Spezifikation	Einhe	Vorlaufz	Einzelpreis
SPC-01	Verkostung & Ursprungsbeschreibung	Ursprungsreisen, Verkostungssitzungen mit F&B-Stakeholdern	3	3 Wo.	\$1,800 / wk
SPC-02	Entwicklung der Signature-Mischung	Teströstungscharge n, Fertigstellung der Mischung, koffeinfreies Pendant	3	3 Wo.	\$2,400 / wk

SPC-03	Café- Thekendesi gn & Gerätespez ifikation	Kompaktes Thekenlayo ut, Gerätespez ifikation, Installation saufsicht	1	1. Juni 2026	\$9,600
SPC-04	Barista- Schulungsc urriculum	Schulungsc urriculum, Vor-Ort- Zertifizieru ng für das Eröffnungs personal	1	1. Juni 2026	\$6,200
SPC-05	Verpackun gs- & Beschilder ungsdesign	Verpackun g für Annehmlic hkeitsbeut el, Menütafel- und Beschilder ungstexte	1	1. Juni 2026	\$4,800
SPC-06	Startwoch e & Großhande lseinrichtu ng	Unterstütz ung in der Startwoch e und Einrichtun g der Großhande lslieferver einbarung	1	1. Juni 2026	\$3,600

Die Spezifikationen werden mit der Abnahme festgelegt; jede Änderung wird über das in diesem Dokument beschriebene Änderungsverfahren abgewickelt.

01

Mischungen, entwickelt für den Raum

Jede Hausmischung wird speziell für das jeweilige Anwesen entwickelt, nicht von einer bestehenden Großhandelslinie abgeleitet.

02

Bereit zur Eröffnung

Geräteausstattung, Barista-Schulung und Lieferverträge stehen alle vor dem Eröffnungstermin fest.

03

Eine Mischung, jeder Berührungspunkt

Dieselbe Hausmischung zieht sich von der Lobbytheke bis zum Zimmerservice.

01

WOCHEN 1-3 · VERKOSTUNG & BESCHAFFUNG

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

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.

Amber Bean Roasting Co.



1102 Woodland St, Nashville, TN 37206, Vereinigte Staaten

orders@amberbeanroasting.com · +1 615 555 0134 ·

amberbeanroasting.com

Amber Bean Roasting Co. LLC · EIN 62-3391847