



PETAL & SUGAR PATISSERIE — SAISONALE
LIEFERANTENPARTNERSCHAFT

Anforderungsspezifikation

Ein saisonweites Programm für Festtagstorten und Dessert-
Buffets für jede über Willow Creeks Venue-Partnerschaft
gebuchte Hochzeit.

Inhalt

01	Dokumentenkontrolle	2
02	Einführung & Umfang	3
03	Zweck & Zielgruppe	3
04	Funktionale Anforderungen	3
05	Nicht-funktionale Anforderungen	4
06	Produktmodule	5
07	Komponentenspezifikation	6
08	Annahmen, Rahmenbedingungen & Abhängigkeiten	7
09	Release-Phasen	8

AUF EINEN BLICK

Dokumentenkontrolle

SPEZIFIKATION

REQ-2026-0096

Ausgestellt am 2.
Februar 2026

ERSTELLT VON

Petal & Sugar
Patisserie

Boston, MA 02116

INHABERIN

Camille Torres

Leiter
Lieferantenpartnerschaften,
Willow Creek Bridal Events

STATUS

Zur Prüfung

Baseline bei
Genehmigung festgelegt

ANFORDERUNGEN

8

Funktional und nicht-funktional

01

Einführung & Umfang

Willow Creek Bridal Events bucht jede Saison mehr Hochzeiten, als der aktuelle Dessertanbieter zuverlässig personell abdecken kann, und zwei kurzfristige Absagen in der vergangenen Saison ließen Brautpaare wenige Tage vor ihrem Termin im Stich. Dies ist der Plan, um für die kommende Saison zum festen Dessertpartner von Willow Creek zu werden, mit von Anfang an eingeplanten Kapazitäten.

• Zweck & Zielgruppe

Willow Creeks Buchungsvolumen ist schneller gewachsen als sein Bestand an zuverlässigen Dessert-Lieferanten, und diese Lücke zeigte sich letzte Saison zweimal, als ein Lieferant mit weniger als zwei Wochen Vorlauf absagte, sodass das Eventteam wenige Tage vor einer Hochzeit hastig Ersatz suchen musste. Brautpaare bemerken es, wenn die Torte nicht dem Verkostungsergebnis entspricht, und Willow Creeks Bewertungen spiegeln das wider.

Petal & Sugar Patisserie schlägt eine sechsmonatige Partnerschaft als Willow Creeks fester Dessert-Lieferant vor, mit reservierter Kapazität für jede über die Venue-Liste gebuchte Hochzeit, einem standardisierten Prozess von der Verkostung bis zur Lieferung und einem namentlich benannten Ersatzbäcker für jeden Termin. Die folgenden Abschnitte beschreiben den Ansatz, den Leistungsumfang, den Zeitplan und die Investition.

• Funktionale Anforderungen

ID	ANFORDERUNG	PRIORITÄT
R-01	Rezeptkarten bei der Verkostung festgelegt und bei der Lieferung exakt eingehalten	MUSS

R-02

Lieferung und Aufbau innerhalb des 2-Stunden-Zeitfensters der Location vor der Zeremonie abgeschlossen

MUSS

R-03

Namentlich benannter Ersatzbäcker jedem Termin bei Buchungsbestätigung zugewiesen

MUSS

R-04

Anfragen zu Allergenen und Ernährungsersatz 2 Wochen vor Lieferung bestätigt

MUSS

R-05

Samstage mit mehreren Hochzeiten mit eigenen Lieferrouten je Location besetzt

MUSS

R-06

Saisonzusammenfassung innerhalb von 2 Wochen nach der letzten Hochzeit geliefert

SOLLTE

R-07

Bestätigter Kalender von Willow Creek mindestens 8 Wochen vor jedem Termin erhalten

SOLLTE

R-08

Kuchentransport während des gesamten Lieferzeitraums bei sicherer Temperatur gehalten

MUSS



ID

Priorität

Anforderung

R-01

Muss

Rezeptkarten bei der Verkostung festgelegt und bei der Lieferung exakt eingehalten

R-02

Muss

Lieferung und Aufbau innerhalb des 2-Stunden-Zeitfensters der Location vor der Zeremonie abgeschlossen

R-03

Muss

Namentlich benannter
Ersatzbäcker jedem
Termin bei
Buchungsbestätigung
zugewiesen

R-04

Muss

Anfragen zu Allergenen
und Ernährungsersatz 2
Wochen vor Lieferung
bestätigt

R-05

Muss

**Samstage mit mehreren
Hochzeiten mit eigenen
Lieferrouten je Location
besetzt**

01

Saisonale Kapazitätsplanung

Wochenendkapazitäten werden vor
Saisonbeginn anhand des bestätigten
Hochzeitskalenders von Willow Creek
eingeplant und reserviert.

02

Verkostungskoordination

Strukturierte Verkostungssitzungen mit
jedem Paar, die in einer fest zugeordneten
Rezeptkarte für ihren Termin münden.

03

Tortenproduktion

Mehrstöckige Festtagstorten, gebacken
und fertiggestellt nach dem jeweils
genehmigten Design und den
Geschmackswahl des Paares.

04

Dessert-Buffer- Produktion

Koordinierte Mini-Gebäck- und Macaron-
Auswahl, abgestimmt auf den Dessert-
Tisch-Plan jeder Hochzeit.

05

Lieferung & Aufbau vor Ort

Zeitlich abgestimmte Lieferung, Aufbau und finale Gestaltung innerhalb des Zeitfensters jedes Veranstaltungsorts vor der Zeremonie.

06

Ersatzpersonal

Ein namentlich benannter Ersatzbäcker wird bei der Buchung jedem Termin zugewiesen und deckt Krankheit oder kurzfristige Konflikte ab.

● SPEZIFIKATION

Komponentenspezifikation

Ref.	Position	Spezifikation	Einheiten	Vorlaufzeit	Einzelpreis
SPC-01	Reservierung der Saisonkapazität	Wochenendkapazität für den gesamten sechsmonatigen Hochzeitskalender reserviert	1	9. Oktober 2026	\$18,000
SPC-02	Verkostungskoordination	Strukturierte Verkostungstermine und Fixierung der Rezeptkarte für jedes gebuchte Paar	1	9. Oktober 2026	\$9,000
SPC-03	Tortenproduktion	Mehrstöckige Festtagstorten für alle Buchungen der Saison	1	9. Oktober 2026	\$26,000

SPC-04	Dessert- Buffet- Produktion	Mini- Gebäck- und Macaron- Auswahl abgestimm t auf das Dessert- Buffet jeder Hochzeit	1	9. Oktober 2026	\$14,000
--------	-----------------------------------	--	---	--------------------	----------

SPC-05	Lieferung & Aufbau vor Ort	Zeitgenaue Lieferung, Aufbau und Gestaltung für jeden gebuchten Termin	1	9. Oktober 2026	\$8,500
--------	----------------------------------	---	---	--------------------	---------

SPC-06	Backup- Personal & Saisonberi cht	Benannte Backup- Bäckerabd eckung und die Saison- Leistungs zusammenf assung	1	9. Oktober 2026	\$2,500
--------	--	--	---	--------------------	---------

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

01

Reservierte Wochenendkapazität

Kapazität wird vor Saisonbeginn gegen Willow Creeks Kalender gebucht, sodass ein Samstag mit vier Hochzeiten nie eine Überraschung ist.

02

Genauigkeit von der Verkostung bis zur Lieferung

Jede Bestellung wird nach einer fest hinterlegten Rezeptkarte ausgeliefert, sodass das Gelieferte exakt dem entspricht, was das Paar freigegeben hat.

03

Ein Ersatzbäcker an jedem Termin

Ein namentlich benannter Ersatz wird bereits bei der Buchung zugewiesen, nicht erst nach einer Absage, sodass Personalengpässe nie zum Problem des Paares werden.

1

WOCHEN 1–2 · KAPAZITÄTSPLANUNG

Willow Creeks bestätigter Hochzeitskalender erfasst und Wochenendkapazität für die gesamte Saison reserviert.

2

WOCHEN 3–4 · VERKOSTUNGSAUFTAKT

Erste Verkostungstermine geplant und Rezeptkarten für Frühsaison-Termine fest verankert.

3

MONATE 2–4 · HAUPTSAISON-LIEFERUNG

Torten und Dessert-Buffets produziert und gemäß dem reservierten Wochenendkalender geliefert.

4

MONAT 5 · HALBZEIT-REVIEW

Genauigkeit der Verkostungsergebnisse und Lieferleistung gemeinsam mit Willow Creeks Eventteam überprüft.

Petal & Sugar Patisserie ●●●



88 Newbury St, Boston, MA 02116, Vereinigte Staaten

orders@petalandsugar.com · +1 617 555 0166

· petalandsugar.com

Petal & Sugar Patisserie LLC · EIN 04-2718360