



ERSTELLT FÜR DIE FOUNDERS ROW HOSPITALITY GROUP

LEISTUNGSBESCHREIBUNG

EINE HAUSEIGENE SIGNATURE-MISCHUNG UND EIN
VOLLSTÄNDIGER AUSBAU EINES LOBBY-CAFÉS FÜR FOUNDERS
ROWS FLAGGSCHIFFHOTEL IN NASHVILLE.

Inhalt

01	Auf einen Blick	2
02	Umfang, Zeitplan & Honorar	3
03	Überblick & Ziele	4
04	Hintergrund & Ziele	4
05	Leistungen	4
06	Arbeitsstränge	5
07	Workstream-Spezifikation	6
08	Zeitplan	7
09	Abnahmekriterien	8
10	Kostenaufstellung	8
11	Kostenübersicht	9
12	Zahlungsplan	9
13	Annahme	10

AUF EINEN BLICK

SOW

ENTWURF

SOW-2026-0156

ERSTELLT FÜR Founders Row Hospitality Group – Marcus Delaine, VP of Food & Beverage	ERSTELLT VON Amber Bean Roasting Co., Nashville	SOW-NUMMER SOW-2026- 0156	STARTDATUM 9. Februar 2026
DAUER			

Röstentwicklung & Cafe-Ausbau

STATUS

Entwurf – zur
Prüfung

AUF EINEN BLICK

Umfang, Zeitplan und Honorar

ARBEITSBEREICH

Röstentwicklung & Cafe-Ausbau

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

BEGINN

9. Februar 2026

Bei Gegenzeichnung

DAUER

14 Wochen

Gestaffelt gemäß
nachstehendem Zeitplan

HONORAR

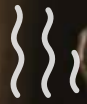
\$40,204

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

ANGENOMMEN VON

Marcus Delaine

VP Food & Beverage



01

Überblick & Ziele

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.

Hintergrund & Ziele

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.

Leistungen



RÖSTENTWICKLUNG

Signature House Blend

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

● 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

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.

■ SPEZIFIKATION

Workstream-Spezifikation

Ref.	Position	Spezifikation	Aufw.	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-Thekendesign & Gerätespezifikation	Kompaktes Thekenlayout, Gerätespezifikation, Installationsaufsicht	1	1. Juni 2026	\$9,600

SPC-04	Barista-Schulungsurriculum	Schulungsurriculum, Vor-Ort-Zertifizierung für das Eröffnungspersonal	1	1. Juni 2026	\$6,200
--------	----------------------------	---	---	--------------	---------

SPC-05	Verpackungs- & Beschilderungsdesign	Verpackung für Annehmlichkeitenbeutel, Menütafel- und Beschilderungstexte	1	1. Juni 2026	\$4,800
--------	-------------------------------------	---	---	--------------	---------

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

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.



WOCHEN 13-14 · LAUNCH-UNTERSTÜTZUNG

Vor-Ort-Unterstützung in der Launch-Woche und Übergabe der Großhandelslieferung.

Abnahmekriterien

REF.	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

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**

Verpackung für Annehmlichkeitsbeutel, Menütafel-
und Beschilderungstexte

1 \$4,800 \$4,800

Zwischensumme Honorare

\$36,800

Honorare

\$36,800

Tennessee Umsatzsteuer (9,25
%)

\$3,404

Gesamt

\$40,204



ESAMT

\$40,204

Alle Beträge verstehen sich in USD und exklusive geltender Steuern. Honorare werden in
drei Meilensteinen abgerechnet: 40 % bei Unterzeichnung, 30 % bei Baubeginn, 30 %
beim Go-Live.

**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 · Mischungsent- wicklung	Bei Lieferbeginn	30%	\$11,040
03	Wochen 7–9 · Thekenausba- u	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 %).

Mit der Gegenzeichnung unten werden Umfang, Zeitplan, Abnahmekriterien und Honorare dieser Leistungsbeschreibung akzeptiert und der Arbeitsbeginn zum angegebenen Startdatum autorisiert.

FÜR DIE
FOUNDERS ROW
HOSPITALITY GROUP



Marcus Delaine

VP FOOD & BEVERAGE

Datum

FÜR AMBER BEAN
ROASTING CO.

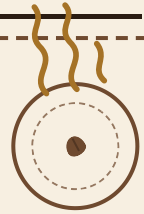


Amber Bean Roasting Co.

BEVOLLMÄCHTIGTER
UNTERZEICHNER

Datum

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