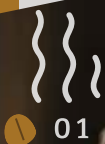




AMBER BEAN ROASTING CO. · DESARROLLO DE TUESTE Y
MONTAJE DE CAFETERÍA

Founders Row Cafe

Una mezcla característica de la casa y una instalación completa de cafetería en el lobby del hotel insignia de Founders Row en Nashville.



La oportunidad

El nuevo hotel insignia de Founders Row en Nashville abre con un vestíbulo construido alrededor de una barra de café, pero nada de lo que allí se sirve tiene todavía nombre propio: es la misma mezcla mayorista que en cualquier otro vestíbulo de hotel del centro. Este es el plan para darle una mezcla de la casa y una experiencia de barra que valga la pena bajar desde las habitaciones.

Por qué ahora

El nuevo hotel insignia de Founders Row Hospitality Group en Nashville está construido en torno a un mostrador de café en el lobby por el que los huéspedes pasarán a diario, pero la propiedad actualmente no cuenta con una mezcla propia de la casa: el plan vigente contempla que el mostrador abra con el mismo café mayorista que cualquier hotel de cadena en la misma manzana. Con la apertura a siete meses de distancia, Founders Row quiere una mezcla característica y un equipo capacitado detrás antes del corte de listón.

Amber Bean Roasting Co. propone un proyecto de catorce semanas para desarrollar una mezcla característica de la casa y una versión descafeinada complementaria, especificando e instalando el equipamiento compacto del mostrador, capacitando al equipo de baristas de apertura y estableciendo un acuerdo de suministro mayorista, de modo que el mostrador abra como un destino en sí mismo, no como una simple comodidad. Las secciones siguientes exponen el enfoque, el alcance, el cronograma y la inversión.



Más de 1200
lbs

CAFÉ TOSTADO
MENSUALMENTE



Más de 60

APERTURAS DE
CAFETERÍAS
ASESORADAS



9,4/10

PUNTUACIÓN
PROMEDIO DE CATA
DE LA MEZCLA DE LA
CASA



El reto

El espacio del mostrador en el lobby es reducido, de aproximadamente nueve pies lineales, lo cual descarta equipos de preparación por lotes de gran tamaño y obliga a que cada pieza de equipo se gane su lugar. La propiedad abre en el tercer trimestre de 2026 en una fecha fija vinculada al calendario de eventos de la ciudad, por lo que no hay margen para una segunda ronda de pruebas de mezcla si la primera no resulta.

Founders Row también quiere que la mezcla se extienda al servicio en habitaciones como una comodidad de marca, lo que implica requisitos de empaque y estabilidad en anaquel que la mezcla del mostrador por sí sola no necesita cumplir.



Nuestro enfoque

Realizamos tres tostados de prueba junto con el equipo de A&B del hotel a lo largo de sesiones de cata estructuradas, hasta llegar a una mezcla característica y un descafeinado Swiss Water desarrollados específicamente para esta propiedad, no adaptados de una línea mayorista existente. El equipamiento se especifica desde el primer día en función del espacio de nueve pies, de modo que la instalación no tenga sorpresas.

La capacitación de baristas se realiza sobre la mezcla final, no sobre un sustituto provisional, y el empaque de las bolsas de cortesía para habitaciones se desarrolla junto con el tostado, de modo que todo lo que prueban los huéspedes, desde el mostrador del lobby hasta la bandeja del servicio a la habitación, sea la misma mezcla de la casa.

● Selección de origen y cata

PICK

Sesiones de cata estructuradas con el equipo de alimentos y bebidas para seleccionar los orígenes de la mezcla insignia.

● Desarrollo de la mezcla característica

PICK

Tostados de prueba refinados hasta la mezcla final de la casa y el descafeinado complementario.

● Diseño de mostrador y especificación de equipos

PICK

Especificación de equipos y distribución para el mostrador de nueve pies en el lobby.

● Capacitación de baristas

PICK

Currículo de capacitación y certificación en sitio para el equipo de baristas de apertura.

● Diseño de empaques y amenidades

PICK

Empaques de amenidades compostables para habitaciones con la mezcla de la casa.

● Configuración de suministro mayorista

PICK

Acuerdo permanente de tueste y entrega mayorista para el suministro continuo.



Amber Bean nos creó una mezcla que los huéspedes piden por su nombre, y tuvo a nuestro equipo de baristas listo con una semana completa de anticipación.

----- RENATA CHO



SITUACIÓN

Registros, coberturas y garantías

Credencial	Entidad emisora	Referencia	Alcance	Estado
Entidad registrada	Registro de sociedades, Estados Unidos	Amber Bean Roasting Co. LLC	Nombre comercial e identidad jurídica	Activo
Registro fiscal	Autoridad fiscal, Estados Unidos	EIN 62-3391847	Todos los trabajos facturados	Activo
Seguro de responsabilidad civil profesional	Aseguradora comercial	Disponible a solicitud	Desarrollo de Tueste y Montaje de Cafetería	Se renueva anualmente
Seguro de responsabilidad civil general	Aseguradora comercial	Disponible a solicitud	Trabajos en sitio y en las instalaciones del cliente	Se renueva anualmente
Afiliación a un organismo profesional	Asociación sectorial, Estados Unidos	Disponible a solicitud	Código de conducta y procedimiento de reclamaciones	Al corriente

Los certificados y anexos de pólizas se entregan a solicitud y se reemiten a Founders Row Hospitality Group a solicitud en cualquier momento durante el encargo.

01 SEMANAS 1-3 · CATAS Y ABASTECIMIENTO

Abastecimiento de origen y sesiones de cata estructuradas con el equipo de A&B del hotel.

02 SEMANAS 4-6 · DESARROLLO DE LA MEZCLA

Tostados de prueba refinados hasta la mezcla final de la casa y el descafeinado complementario.

03 SEMANAS 7-9 · INSTALACIÓN DEL MOSTRADOR

Instalación del equipo y montaje del mostrador dentro del espacio confirmado.

04 SEMANAS 10-12 · CAPACITACIÓN Y EMPAQUE

Capacitación de baristas y finalización del empaque de cortesía para habitaciones.



SOLO MEZCLA

\$12,600

- Sesiones de cata y selección de origen
- Desarrollo de la mezcla insignia de la casa
- Mezcla descafeinada complementaria
- Acuerdo de suministro mayorista



MEZCLA + MONTAJE

\$24,800

- Todo lo incluido en Solo mezcla
- Especificación de equipos para el mostrador de la cafetería
- Supervisión de instalación hasta la apertura
- Currículo de capacitación de baristas



ASOCIACIÓN DE LANZAMIENTO COMPLETA

\$36,800

- Todo lo incluido en Mezcla + montaje
- Diseño de empaques y bolsas de amenidades
- Apoyo en sitio durante la semana de lanzamiento
- Acuerdo de entrega mayorista continua



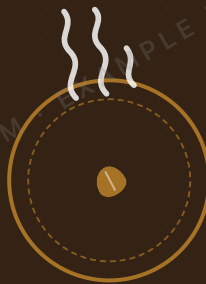
MODELO DE NEGOCIO

Cómo se comparan los tres niveles

	Solo mezcla	Mezcla + montaje	Asociación de lanzamiento completa
Precio	\$12,600	\$24,800	\$36,800
Alcance principal	Sesiones de cata y selección de origen	Todo lo incluido en Solo mezcla	Todo lo incluido en Mezcla + montaje

Qué incluye	Desarrollo de la mezcla insignia de la casa	Especificación de equipos para el mostrador de la cafetería	Diseño de empaques y bolsas de amenidades
Entrega	Mezcla descafeinada complementaria	Supervisión de instalación hasta la apertura	Apoyo en sitio durante la semana de lanzamiento
Servicio posterior	Acuerdo de suministro mayorista	Currículo de capacitación de baristas	Acuerdo de entrega mayorista continua

Los precios están en USD y no incluyen el impuesto sobre las ventas (tennessee, 9.25%). Las opciones se pueden combinar o escalar; la recomendación para Founders Row Hospitality Group se destaca en la sección de precios.



LA SOLICITUD

Únete a la ronda

Estamos levantando capital para financiar la hoja de ruta de la página anterior. Amber Bean Roasting Co. agradecería una conversación de seguimiento este trimestre.

Apruebe esta propuesta y podremos reservar el inicio de las sesiones de cata para la semana del 9 de febrero. Responda a este documento o escriba a orders@amberbeanroasting.com.

Amber Bean Roasting Co.

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