

AMBER BEAN ROASTING CO. — DESARROLLO DE TUESTE Y
CONSTRUCCIÓN DE CAFETERÍA

Especificación de Requisitos

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



Contenido

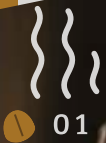


01	Control de documentos	2
02	Introducción y alcance	3
03	Propósito y público	3
04	Requisitos funcionales	3
05	Requisitos no funcionales	5
06	Módulos del producto	5
07	Especificación de componentes	6
08	Supuestos, restricciones y dependencias	8
09	Fases de lanzamiento	8

DE UN VISTAZO

Control de documentos

● ESPECIFICACIÓN REQ-2026-0156 Emitido el 15 de enero de 2026	● PREPARADO POR Amber Bean Roasting Co. Nashville, TN 37206	● PROPIETARIA Marcus Delaine VP de Alimentos y Bebidas, Founders Row Hospitality Group
● ESTADO Para revisión Línea base fijada en la aprobación	● REQUISITOS 8 Funcionales y no funcionales	



Introducción y alcance

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.

Propósito y público

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.

Requisitos funcionales

ID	REQUISITO	PRIORIDAD
----	-----------	-----------

 R-01	La mezcla insignia debe usar granos de origen único 100% trazables	OBLIGATORIO
 R-02	El acompañante descafeinado debe usar el proceso Swiss Water	OBLIGATORIO
 R-03	El equipo de mostrador debe caber dentro de la huella confirmada de nueve pies	OBLIGATORIO
 R-04	La altura y disposición del mostrador deben cumplir con los requisitos de accesibilidad ADA	OBLIGATORIO
 R-05	Todos los baristas de apertura certificados antes de la fecha de apertura de la propiedad	OBLIGATORIO
 R-06	El empaque de cortesía en habitación debe ser compostable	DESEABLE
 R-07	Entregas mayoristas programadas al menos dos veces por semana	DESEABLE
 R-08	Cada prueba de mezcla aprobada por la parte interesada de A&B antes de fijar el tueste	OBLIGATORIO

ID	Prioridad	Requisito
R-01	Obligatorio	La mezcla insignia debe usar granos de origen único 100% trazables
R-02	Obligatorio	El acompañante descafeinado debe usar el proceso Swiss Water
R-03	Obligatorio	El equipo de mostrador debe caber dentro de la huella confirmada de nueve pies
R-04	Obligatorio	La altura y disposición del mostrador deben cumplir con los requisitos de accesibilidad ADA
R-05	Obligatorio	Todos los baristas de apertura certificados antes de la fecha de apertura de la propiedad

Selección de origen y cata

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

Desarrollo de la mezcla característica

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.

● ESPECIFICACIÓN

Especificación de componentes

Ref.	Ítem	Especificación	Unidad	Plazo	Precio unitario
SPC-01	Catas y abastecimiento de origen	Viajes de abastecimiento de origen, sesiones de cata con las partes interesadas de A&B	3	3 sem.	\$1,800 / wk

SPC-03	Diseño del mostrador de la cafetería y especificación del equipo	Distribución compacta del mostrador, especificación del equipo, supervisión de instalación	1	1 de junio de 2026	\$9,600
SPC-04	Currículo de capacitación de baristas	Currículo de capacitación, certificación en sitio para el personal de apertura	1	1 de junio de 2026	\$6,200
SPC-05	Diseño de empaque y señalización	Empaque de bolsas de cortesía, texto para menú y señalización	1	1 de junio de 2026	\$4,800

Las especificaciones quedan fijadas en el momento de la aceptación; cualquier cambio se gestiona mediante el procedimiento de control de cambios establecido en este documento.



Mezclas diseñadas para el espacio

Cada mezcla de la casa se desarrolla para la propiedad específica, no se adapta de una línea mayorista existente.



Lista para el día de apertura

Especificación de equipo, capacitación de baristas y acuerdos de suministro, todo listo antes del corte de listón.



Una mezcla, todos los puntos de contacto

La misma mezcla de la casa acompaña desde el mostrador del lobby hasta el servicio de amenidades en la habitación.



SEMANAS 1-3 · CATAS Y ABASTECIMIENTO

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



SEMANAS 4-6 · DESARROLLO DE LA MEZCLA

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



SEMANAS 7-9 · INSTALACIÓN DEL MOSTRADOR

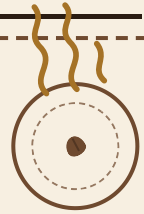
Instalación del equipo y montaje del mostrador dentro del espacio confirmado.



SEMANAS 10-12 · CAPACITACIÓN Y EMPAQUE

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

Amber Bean Roasting Co.



1102 Woodland St, Nashville, TN 37206, Estados Unidos

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

amberbeanroasting.com

Amber Bean Roasting Co. LLC · EIN 62-3391847