

● DEMANDE DE MODIFICATION

● *Demande de modification*

Développement de torréfaction et aménagement de café

ÉMETTEUR

Amber Bean Roasting Co.

1102 Woodland St, Nashville, TN 37206,
United States

À

*Founders Row
Hospitality Group*

212 Rep. John Lewis Way N, Nashville, TN
37219, United States

La présente demande de modification modifie le cahier des charges référencé ci-dessous. Elle ne prend effet qu'une fois signée par les deux parties.



DEMANDE DE
MODIFICATION N°

**CR-2026-
0072**



DATE D'ENTRÉE EN
VIGUEUR

9 février 2026



MODIFIÉ

**SOW-2026-
0156**



ÉMIS LE

**15 janvier
2026**

Amber Bean Roasting Co. LLC

Confidentiel — préparé pour Founders Row Hospitality Group. Ne pas diffuser au-delà des parties nommées.

● EN BREF

DEMANDE DE MODIFICATION

SOUMISE

CR-2026-0072DEMANDE DE
MODIFICATION**CR-2026-
0072**

SOUMISE LE

**15 janvier
2026**

SOW D'ORIGINE

**SOW-2026-
0156 · Café
Founders Row**

URGENCE

Élevée

STATUT

SOUMISE

SOUMISE PAR

**Amber Bean
Roasting Co.,
Nashville**RÉPONSE REQUISE
AVANT LE**27 février
2026**

● EN BREF

● *Ce que modifie ce changement*

MODIFIE

SOW-2026-0156

Cahier des charges

HONORAIRES
SUPPLÉMENTAIRES**\$40,204**\$36,800, plus taxe de vente
du tennessee (9,25 %)VALEUR RÉVISÉE
DU CONTRAT**\$46,322**

Y compris ce changement



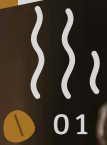
DATE D'EFFET

9 février 2026Sur approbation des
deux parties

SOUMISE PAR

**Amber Bean
Roasting Co.**

Approuvé par Marcus Delaine



Résumé de la modification

Founders Row a demandé un troisième mélange vedette pour cafetière filtre, d'origine unique, pour le menu de dégustation du comptoir, ainsi qu'une fréquence de livraison en gros accrue, pour un total révisé de 46 322 \$.

Justification

Le nouvel établissement phare de Founders Row Hospitality Group à Nashville s'articule autour d'un comptoir à café dans le lobby que les clients traverseront chaque jour, mais l'établissement ne dispose actuellement d'aucun mélange maison qui lui soit propre — le plan actuel prévoit l'ouverture du comptoir avec le même café en gros que n'importe quel hôtel de chaîne du quartier. À sept mois de l'ouverture, Founders Row souhaite un mélange signature et une équipe formée avant la coupure du ruban.

Amber Bean Roasting Co. propose une mission de quatorze semaines pour développer un mélange maison signature et une variante décaféinée, spécifier et installer l'équipement compact du comptoir, former l'équipe de baristas à l'ouverture, et mettre en place un accord d'approvisionnement en gros, afin que le comptoir ouvre comme une destination, et non comme une simple commodité. Les sections suivantes exposent l'approche, le périmètre, le calendrier et l'investissement.

une date fixe liée au calendrier événementiel de la ville, ce qui ne laisse aucune marge pour un second cycle d'essais de mélange si le premier ne convient pas.

Founders Row souhaite également que le mélange se retrouve dans le service en chambre en tant qu'amenité de marque, ce qui implique des exigences de conditionnement et de stabilité en rayon que le mélange du comptoir seul n'a pas à satisfaire.



Notre approche

Nous menons trois torréfactions d'essai avec l'équipe Restauration & Boissons de l'hôtel lors de séances de dégustation structurées, pour aboutir à un mélange signature unique et un décaféiné Swiss Water conçu spécifiquement pour cet établissement, et non adapté d'une gamme de gros existante. L'équipement est spécifié dès le premier jour en fonction de l'emprise de 2,7 mètres, afin que l'installation ne réserve aucune surprise.

La formation des baristas se déroule sur le mélange final, et non sur un substitut provisoire, et le conditionnement des sachets d'amenité en chambre est développé en parallèle de la torréfaction, de sorte que tout ce que les clients goûtent, du comptoir du lobby au plateau du service en chambre, provienne du même mélange maison.

Élément	Modification (Ajout/Suppression/Modification)	Description
Nombre de mélanges	2 mélanges (signature + décaféiné)	3 mélanges (+ mélange vedette pour cafetière filtre d'origine unique)
Livraison en gros	Deux fois par semaine	Trois fois par semaine
Heures de formation des baristas	16 h	22 h (+6 h module cafetière filtre)
Honoraires de mission	\$36,800	42 400 \$ (+5 600 \$)
Accompagnement de la semaine de lancement	1 semaine	2 semaines (+1 semaine)

01

SEMAINES 1-3 · DÉGUSTATION ET APPROVISIONNEMENT

Approvisionnement à l'origine et séances de dégustation structurées avec l'équipe Restauration & Boissons de l'hôtel.

02

SEMAINES 4-6 · DÉVELOPPEMENT DU MÉLANGE

Torréfactions d'essai affinées jusqu'au mélange maison final et à la variante décaféinée.

03

SEMAINES 7-9 · AMÉNAGEMENT DU COMPTOIR

Installation de l'équipement et configuration du comptoir dans l'emprise confirmée.

04

SEMAINES 10-12 · FORMATION ET CONDITIONNEMENT

Formation des baristas et finalisation du conditionnement de l'amenité en chambre.

ACTIVITÉ	HEURES	TAUX	MONTANT
Dégustation et approvisionnement à l'origine Voyages d'approvisionnement à l'origine, séances de dégustation avec les parties prenantes Restauration & Boissons	3	\$1,800 / wk	\$5,400
Développement du mélange signature Lots de torréfaction d'essai, finalisation du mélange, variante décaféinée	3	\$2,400 / wk	\$7,200
Conception du comptoir de café et spécification de l'équipement Aménagement compact du comptoir, spécification de l'équipement, supervision de l'installation	1	\$9,600	\$9,600
Programme de formation des baristas Programme de formation, certification sur site pour le personnel d'ouverture	1	\$6,200	\$6,200
Conception du conditionnement et de la signalétique Conditionnement des sachets d'amenité, texte du menu et de la signalétique	1	\$4,800	\$4,800
Honoraires supplémentaires			\$40,204



Valeur initiale du contrat
(SOW-2026-0156) **\$36,800**

Honoraires supplémentaires
(cette demande de modification) **\$40,204**

Nouveau total **\$46,322**



● NOUVEAU TOTAL \$46,322

Tous les montants sont exprimés en USD et hors taxes applicables. Les honoraires supplémentaires sont facturés selon l'échéancier des jalons du SOW d'origine : 50 % à l'approbation de cette modification et 50 % à la mise en ligne.

● ÉCHÉANCIER DE PAIEMENT

Échéance de chaque versement

N°	Jalon	Déclencheur	Part	Montant
01	Semaines 1-3 · Dégustation et approvisionnement	9 février 2026	50%	\$18,400
02	Semaines 4-6 · Développement du mélange	Au démarrage de la livraison	50%	\$18,400
Total (HT)			100%	\$36,800

Les échéances sont facturées au fur et à mesure des jalons ci-dessus et sont payables dans les 30 jours suivant chaque facture. Tous les montants sont exprimés en USD et s'entendent hors taxe de vente du tennessee (9,25 %).

● Hypothèses et conditions d'approbation

Founders Row fournit les plans définitifs de l'emprise du comptoir et les dates d'accès aux réseaux techniques avant le début de l'installation, et un interlocuteur unique côté Restauration & Boissons approuve chaque essai de mélange. Le développement de la torréfaction se limite à un mélange signature et une variante décaféinée. Ce tarif est valable pour les engagements confirmés au plus tard le 27 février 2026.

La signature ci-dessous approuve le périmètre, le calendrier révisé et les honoraires supplémentaires énoncés dans cette demande de modification, et autorise la modification correspondante du contrat d'origine.

POUR
FOUNDERS ROW
HOSPITALITY GROUP

SEAL

Marcus Delaine

VICE-PRÉSIDENT RESTAURATION
& BOISSONS

Date

POUR AMBER BEAN
ROASTING CO.

SEAL

Amber Bean Roasting Co.

SIGNATAIRE AUTORISÉ

Date

Amber Bean Roasting Co.



1102 Woodland St, Nashville, TN 37206, États-Unis

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

amberbeanroasting.com

Amber Bean Roasting Co. LLC · EIN 62-3391847