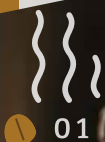




AMBER BEAN ROASTING CO. · DÉVELOPPEMENT DE
TORRÉFACTION ET AMÉNAGEMENT DE CAFÉ

Founders Row Cafe

Un mélange maison signature et un aménagement complet de
café en lobby pour l'hôtel phare de Founders Row à Nashville.



L'opportunité

Le nouvel établissement phare de Founders Row à Nashville ouvre avec un lobby organisé autour d'un comptoir à café, mais rien de ce qui y est servi n'a encore de nom propre — c'est le même mélange de gros que dans tous les autres lobbys d'hôtel du centre-ville. Voici le plan pour lui donner un mélange maison et une expérience de comptoir qui vaille le détour depuis les chambres.

Pourquoi maintenant

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.



Plus de 1 200
lbs

CAFÉ TORRÉFIÉ PAR
MOIS



60+

OUVERTURES DE
CAFÉS
ACCOMPAGNÉES



9,4/10

NOTE MOYENNE DE
DÉGUSTATION DU
MÉLANGE MAISON

Le défi

L'emprise du comptoir en lobby est réduite, environ 2,7 mètres linéaires, ce qui exclut tout équipement de préparation par lots complet et oblige chaque pièce d'équipement à justifier sa place. L'établissement ouvre au T3 2026 à 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.

Sourcing des origines et dégustation

PICK

Séances de dégustation structurées avec l'équipe F&B pour sélectionner les origines du mélange signature.

Développement du mélange signature

PICK

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

● Conception du comptoir et spécification du matériel

PICK

Spécification du matériel et aménagement pour le comptoir de neuf pieds du hall.

● Formation des baristas

PICK

Programme de formation et certification sur site pour l'équipe de baristas d'ouverture.

● Conception des emballages et articles de courtoisie

PICK

Emballages compostables pour les articles de courtoisie en chambre, mettant en avant le mélange maison.

● Mise en place de l'approvisionnement en gros

PICK

Accord permanent de torréfaction et de livraison en gros pour un approvisionnement continu.



*Amber Bean nous a créé
un mélange que les clients
réclament par son nom,
et a formé notre équipe
de baristas une semaine
complète avant l'ouverture.*

----- RENATA CHO



STATUT

Immatriculations, couvertures et garanties

Habilitation	Organisme émetteur	Référence	Périmètre	Statut
Entité enregistrée	Registre des sociétés, États-Unis	Amber Bean Roasting Co. LLC	Nom commercial et identité juridique	Actif
Immatriculation fiscale	Administration fiscale, États-Unis	EIN 62-3391847	Toutes les prestations facturées	Actif
Assurance responsabilité civile professionnelle	Assureur commercial	Disponible sur demande	Développement de torréfaction et aménagement de café	Renouvelé chaque année
Assurance responsabilité civile générale	Assureur commercial	Disponible sur demande	Travaux sur site et dans les locaux du client	Renouvelé chaque année
Adhésion à un organisme professionnel	Association professionnelle, États-Unis	Disponible sur demande	Code de déontologie et procédure de réclamation	En règle

Les certificats et les tableaux de garanties sont fournis sur demande et sont réémis à Founders Row Hospitality Group sur demande à tout moment pendant la mission.

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.

MÉLANGE UNIQUEMENT

\$12,600

- Séances de dégustation et sourcing des origines
- Développement du mélange maison signature
- Mélange décaféiné complémentaire
- Accord d'approvisionnement en gros

MÉLANGE + AMÉNAGEMENT

\$24,800

- Tout ce qui est inclus dans Mélange uniquement
- Spécification du matériel du comptoir de café
- Suivi de l'installation jusqu'à l'ouverture
- Programme de formation des baristas

PARTENARIAT DE LANCEMENT COMPLET

\$36,800

- Tout ce qui est inclus dans Mélange + Aménagement
- Conception des emballages et sachets d'accueil
- Accompagnement sur site pendant la semaine de lancement
- Accord de livraison en gros continu

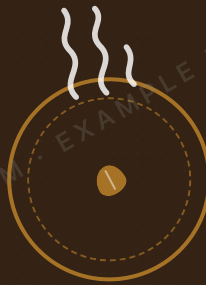
MODÈLE ÉCONOMIQUE

Comment se comparent les trois formules

	Mélange uniquement	Mélange + Aménagement	Partenariat de lancement complet
Prix	\$12,600	\$24,800	\$36,800
Périmètre principal	Séances de dégustation et sourcing des origines	Tout ce qui est inclus dans Mélange uniquement	Tout ce qui est inclus dans Mélange + Aménagement

Ce qui est inclus	Développement du mélange maison signature	Spécification du matériel du comptoir de café	Conception des emballages et sachets d'accueil
Livraison	Mélange décaféiné complémentaire	Suivi de l'installation jusqu'à l'ouverture	Accompagnement sur site pendant la semaine de lancement
Suivi après livraison	Accord d'approvisionnement en gros	Programme de formation des baristas	Accord de livraison en gros continu

Les prix sont en USD et excluent la taxe sur les ventes (tennessee, 9.25%). Les options peuvent être combinées ou échelonnées ; la recommandation pour Founders Row Hospitality Group est mise en avant dans la section tarifaire.



LA DEMANDE

Rejoindre le tour de financement

Nous levons des fonds pour financer la feuille de route présentée à la page précédente. Amber Bean Roasting Co. accueillerait volontiers un échange de suivi ce trimestre.

Approuvez cette proposition et nous pourrions réserver un démarrage des séances de dégustation pour la semaine du 9 février. Répondez à ce document ou écrivez à orders@amberbeanroasting.com.

Amber Bean Roasting Co.

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