

AMBER BEAN ROASTING CO. — DESENVOLVIMENTO DE TORRA E
MONTAGEM DE CAFETERIA

Especificação de Requisitos

Um blend de assinatura da casa e a
implantação completa de uma cafeteria no
lobby do hotel principal da Founders Row
em Nashville.



Sumário

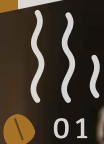


01	Controle de documentos	2
02	Introdução e escopo	3
03	Objetivo e público-alvo	3
04	Requisitos funcionais	3
05	Requisitos não funcionais	5
06	Módulos do produto	5
07	Especificação de componentes	6
08	Premissas, restrições e dependências	8
09	Fases de lançamento	8

RESUMO GERAL

Controle de documentos

ESPECIFICAÇÃO REQ-2026-0156 Emitido em 15 de janeiro de 2026	PREPARADO POR Amber Bean Roasting Co. Nashville, TN 37206	PROPRIETÁRIA Marcus Delaine VP de Alimentos e Bebidas, Founders Row Hospitality Group
STATUS Para revisão Linha de base definida na aprovação	REQUISITOS 8 Funcionais e não funcionais	



Introdução e escopo

O novo hotel-bandeira da Founders Row em Nashville abre com um lobby construído em torno de um balcão de café, mas nada servido ali ainda tem nome próprio — é a mesma mistura de atacado de qualquer outro lobby de hotel do centro. Este é o plano para dar a ele uma mistura da casa e uma experiência de balcão que valha a descida desde os quartos.

Objetivo e público-alvo

O novo hotel principal da Founders Row Hospitality Group em Nashville é construído em torno de um balcão de café no lobby pelo qual os hóspedes passarão diariamente, mas o empreendimento atualmente não possui um blend próprio da casa — o plano registrado prevê a abertura do balcão com o mesmo café de atacado de qualquer hotel de rede no quarteirão. Faltando sete meses para a inauguração, a Founders Row quer um blend de assinatura e uma equipe treinada antes do corte da fita.

A Amber Bean Roasting Co. propõe um projeto de catorze semanas que desenvolve um blend de assinatura da casa e um descafeinado complementar, especifica e instala a estrutura compacta do balcão, treina a equipe de baristas da abertura e estabelece um contrato de fornecimento no atacado, de modo que o balcão abra como um destino, não apenas uma comodidade. As seções a seguir detalham a abordagem, o escopo, o cronograma e o investimento.

Requisitos funcionais

ID	REQUISITO	PRIORIDADE
R-01	O blend assinatura deve usar grãos de origem única 100% rastreáveis	OBRIGATÓRIO

 R-02	O companheiro descafeinado deve usar o processo Swiss Water	OBRIGATÓRIO
 R-03	O equipamento de balcão deve caber na área confirmada de nove pés	OBRIGATÓRIO
 R-04	A altura e o layout do balcão devem atender aos requisitos de acessibilidade da ADA	OBRIGATÓRIO
 R-05	Todos os baristas de abertura certificados antes da data de abertura do estabelecimento	OBRIGATÓRIO
 R-06	A embalagem de cortesia de quarto deve ser compostável	DESEJÁVEL
 R-07	Entregas por atacado programadas no mínimo duas vezes por semana	DESEJÁVEL
 R-08	Cada teste de blend aprovado pela parte interessada de A&B antes de a torra ser fixada	OBRIGATÓRIO

ID	Prioridade	Requisito
R-01	Obrigatório	O blend assinatura deve usar grãos de origem única 100% rastreáveis
R-02	Obrigatório	O companheiro descafeinado deve usar o processo Swiss Water
R-03	Obrigatório	O equipamento de balcão deve caber na área confirmada de nove pés
R-04	Obrigatório	A altura e o layout do balcão devem atender aos requisitos de acessibilidade da ADA
R-05	Obrigatório	Todos os baristas de abertura certificados antes da data de abertura do estabelecimento

Sourcing de origem e degustação



Sessões estruturadas de degustação com a equipe de A&B para selecionar as origens do blend assinatura.

Desenvolvimento do blend de assinatura



Torras-teste refinadas até o blend final da casa e o descafeinado complementar.

Treinamento de baristas

PICK

Currículo de treinamento e certificação in loco para a equipe de baristas de abertura.

Design de embalagem e amenities

PICK

Embalagem compostável de amenities de quarto levando o blend da casa aos hóspedes.

Estruturação do fornecimento por atacado

PICK

Contrato permanente de torra e entrega por atacado para fornecimento contínuo.

ESPECIFICAÇÃO

Especificação de componentes

Ref.	Item	Especificação	Unidade	Prazo	Preço unitário
SPC-01	Cupping e sourcing de origem	Viagens de sourcing de origem, sessões de cupping com as partes interessadas de A&B	3	3 sem.	\$1,800 / wk
SPC-02	Desenvolvimento do blend de assinatura	Lotes de torra-teste, finalização do blend, descafeinado complementar	3	3 sem.	\$2,400 / wk

SPC-03	Design do balcão de café e especifica ção de equipamen tos	Layout compacto do balcão, especifica ção de equipamen tos, supervisão da instalação	1	1 de junho de 2026	\$9,600
SPC-04	Currículo de treinament o de baristas	Currículo de treinament o, certificaçã o in loco para a equipe de abertura	1	1 de junho de 2026	\$6,200
SPC-05	Design de embalage m e sinalização	Embalage m das sacas de comodidad e, texto do quadro de menu e sinalização	1	1 de junho de 2026	\$4,800

SPC-06	Semana de lançamento e configuração de atacado	Suporte na semana de lançamento e configuração do contrato de entrega para atacado	1	1 de junho de 2026	\$3,600
--------	--	--	---	--------------------	---------

As especificações são fixadas no momento da aceitação; qualquer alteração é tratada por meio do processo de controle de mudanças definido neste documento.



Blends criados para o ambiente

Cada blend da casa é desenvolvido especificamente para o empreendimento, não adaptado de uma linha de atacado existente.



Pronto para o dia da inauguração

Especificação de equipamentos, treinamento de baristas e contratos de fornecimento, todos prontos antes do corte da fita.



Um blend, todos os pontos de contato

O mesmo blend da casa presente desde o balcão da recepção até o serviço de amenidades no quarto.



SEMANAS 1-3 · CUPPING E SOURCING

Sourcing de origem e sessões estruturadas de cupping com a equipe de A&B do hotel.



SEMANAS 4-6 · DESENVOLVIMENTO DO BLEND

Torras-teste refinadas até o blend final da casa e o descafeinado complementar.



SEMANAS 7-9 · IMPLANTAÇÃO DO BALCÃO

Instalação de equipamentos e montagem do balcão dentro da área confirmada.



SEMANAS 10-12 · TREINAMENTO E EMBALAGEM

Treinamento de baristas e finalização da embalagem de comodidade para o quarto.

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