

Calendário de Natal da confeitaria

Do cardápio à última entrega: o que fazer, quando comprar e quando produzir, semana a semana, para chegar no dia 24 com a agenda cheia e a cozinha sob controle.

Preparar
Até 31/out

Abrir encomendas
1 a 15/nov

Estocar
16 a 30/nov

Vender
1 a 15/dez

**Produzir e
entregar**
16 a 24/dez

Fechar o caixa
26 a 31/dez

O Natal da confeitaria começa em outubro

Quem deixa tudo para dezembro compra embalagem cara, aceita pedido demais e trabalha de graça na véspera. Este calendário divide a temporada em seis fases, cada uma com o que precisa estar pronto.

1

Leia a linha do tempo e veja em que fase você está hoje.

2

Marque cada tarefa do checklist da fase conforme for concluindo.

3

Imprima as folhas do final para anotar encomendas e compras.

LINHA DO TEMPO

	Até 31/out	PREPARAR
	1 a 15/nov	ABRIR ENCOMENDAS
	16 a 30/nov	ESTOCAR
	1 a 15/dez	VENDER
	16 a 24/dez	PRODUZIR E ENTREGAR
	26 a 31/dez	FECHAR O CAIXA

As datas são sugestões.

Ajuste o fim das encomendas e a produção ao tamanho da sua cozinha e à sua cidade. O importante é ter uma data para cada coisa, e cumprir.

O que fazer em cada fase

01 ATÉ 31/OUT Preparar

Preço e cardápio definidos antes da primeira mensagem.

- ☐ Precificar cada produto e kit na planilha.
- ☐ Escolher o cardápio de Natal: poucos itens, bem feitos.
- ☐ Definir o preço mínimo de cada kit (aba 7).
- ☐ Fotografar os produtos com luz natural.
- ☐ Salvar as mensagens do Bônus 2 como respostas rápidas.

02 1 A 15/NOV Abrir encomendas

Quem divulga cedo enche a agenda antes da concorrência.

- ☐ Publicar o cardápio com preços e data limite de pedidos.
- ☐ Avisar clientes antigas pelo WhatsApp.
- ☐ Cotar e comprar caixas, fitas, laços e cartões.
- ☐ Calcular sua capacidade máxima (veja a calculadora de capacidade).
- ☐ Abrir a agenda de encomendas (folha para imprimir no final).

03 16 A 30/NOV Estocar

Insumos não perecíveis comprados com antecedência custam menos.

- ☐ Comprar não perecíveis: chocolate, leite condensado, açúcar, farinha.
- ☐ Atualizar na planilha os preços que mudaram (aba 3).
- ☐ Fechar pedidos de empresa: eles decidem cedo.
- ☐ Black Friday (27/11): não entre em guerra de desconto.
- ☐ Testar a montagem dos kits e cronometrar o tempo.

04 1 A 15/DEZ Vender

Pico de pedidos. Proteja a agenda e confirme tudo por escrito.

- ☐ Confirmar cada pedido com resumo, data e sinal.
- ☐ Acompanhar as vagas: quando lotar, avise.
- ☐ Usar a aba 8 em toda encomenda grande.
- ☐ Lembrete às clientes: "encomendas até 15/12".
- ☐ 15/12: encerrar as encomendas de Natal.

A reta final

05 16 A 24/DEZ Produzir e entregar

Nada de pedido novo. Foco total em produção e entrega.

- ☐ Seguir a contagem regressiva de produção (veja a contagem regressiva).
- ☐ Comprar os perecíveis o mais perto possível do uso.
- ☐ Montar e embalar por ordem de entrega.
- ☐ Confirmar horários de entrega na véspera.
- ☐ 24/12: últimas entregas até o início da tarde.

06 26 A 31/DEZ Fechar o caixa

O Natal só acaba quando você sabe quanto sobrou.

- ☐ Somar o faturamento e o custo real de tudo.
- ☐ Comparar com o lucro previsto na planilha.
- ☐ Mandar a mensagem de agradecimento às clientes.
- ☐ Anotar o que esgotou, o que sobrou e o que mudar.
- ☐ Abrir encomendas de Réveillon, se fizer sentido.

Regra de ouro da reta final

Depois do fim das encomendas, não aceite pedido novo, nem de cliente querida. Um pedido a mais na véspera atrasa todos os outros e é sempre o que sai com a margem mais apertada.

Novembro: vender e estocar

Novembro 2026

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
1 Abrir encomendas	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16 Estocar insumos	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27 Black Friday	28
29	30					

Início de fase Data de venda Atenção

Minhas datas e anotações

Dezembro: produzir e entregar

Dezembro 2026

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
		1 Pico de pedidos	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15 Fim das encomendas	16 Início da produção	17	18	19
20	21	22	23 Pico de produção	24 Últimas entregas	25 Natal	26 Fechar o caixa
27	28	29	30	31 Réveillon		

■ Início de fase ■ Prazo de venda e entrega ■ Atenção ■ Natal

Minhas datas e anotações

Produção dia a dia até a entrega

"D-0" é o dia da entrega. Se você entrega no dia 24, D-1 é o dia 23, D-2 é o dia 22, e assim por diante. Faça uma contagem para cada data de entrega.

D-10**Compras finais de não perecíveis**

Confira o estoque contra a lista de compras e compre o que falta.

☐**D-7****Embalagens montadas**

Caixas dobradas, laços cortados e cartões escritos, separados por pedido.

☐**D-5****Itens de maior validade**

Produza o que dura mais, sempre respeitando a validade e a conservação da sua receita.

☐**D-4****Bases e recheios**

Prepare o que pode ser feito antes, conforme a sua receita permitir.

☐**D-3****Compra de perecíveis**

Creme de leite fresco, frutas e laticínios: o mais perto possível do uso.

☐**D-2****Produção principal**

Os itens de validade curta. Comece pelos pedidos com entrega mais cedo.

☐**D-1****Finalização e embalagem**

Decorar, embalar e etiquetar cada pedido com nome e horário.

☐**D-0****Entrega**

Saia na ordem da rota. Confirme a entrega com uma mensagem e uma foto.

☐

Importante: a ordem acima é um modelo de organização. O que pode ser feito com antecedência depende da sua receita. Respeite sempre a validade, a refrigeração e as regras de conservação de cada produto.

Quantas encomendas cabem na sua cozinha?

Feche a agenda pelo número que você consegue entregar bem, e não pelo número de pedidos que chegam. Preencha antes de abrir as encomendas.

A	Dias de produção Quantos dias você vai produzir para o Natal?	_____ dias
B	Horas por dia Horas reais na cozinha, sem contar atendimento e entrega.	_____ horas
C	Horas totais $A \times B$	_____ horas
D	Tempo por encomenda Produção + montagem de um pedido médio. Use o tempo da ficha e do kit na planilha.	_____ horas
E	Encomendas máximas $C \div D$, menos 20% de folga para imprevistos.	_____ pedidos

Exemplo: 6 dias $\times$ 8 horas = 48 horas. Se cada encomenda leva 1,5 hora, cabem 32 pedidos. Com 20% de folga, o limite seguro é de **25 encomendas**. A 26a é a que atrasa todas as outras.

Bliss Confeitaria · Calendário de Natal

