

COLEÇÃO
CHEF HELENA

*Preço justo
para você e
para o cliente! ♥*



COMO PRECIFICAR SUAS TORTINHAS GOURMET

GUIA BÔNUS 2

♥ O preço certo, sem chutar e sem prejuízo ♥



INGREDIENTES



EMBALAGEM



SEU TEMPO



MARGEM



CLIENTES

O passo a passo para você calcular o preço certo, sem chutar e sem ter prejuízo

Como Precificar suas Tortinhas Gourmet



4

PASSOS

Calcule seu
custo real

Coloque valor
no seu tempo

Defina sua
margem de lucro

Tabela de
preços prontos

Chef Helena Almeida

Coleção Tortinhas Gourmet Lucrativas · Bônus 2 de 2

Preço errado é o motivo nº 1 de quem desiste de vender

Muita gente que vende doce cobra pouco demais, só o valor dos ingredientes, e no fim do mês percebe que trabalhou de graça. Isso não é falta de sorte: é conta que não fecha.

Neste guia eu ensino uma fórmula simples, de 4 passos, para você calcular o preço certo de qualquer tortinha no pote. Você só precisa de papel, caneta e uma calculadora, que pode ser a do celular.

No final, você encontra uma tabela com sugestões de preço para cada tipo de tortinha da coleção, todas em pote de 200 ml.

Lembre-se: cobrar o preço justo não afasta cliente. Cliente bom entende que qualidade tem valor.



SUMÁRIO

A fórmula do preço certo, passo a passo

PASSO 1	Calcule o custo dos ingredientes e da embalagem	05
PASSO 2	Coloque valor no seu tempo de trabalho	06
PASSO 3	Defina sua margem de lucro	07
PASSO 4	Compare com o mercado da sua região	08
TABELA	Preços sugeridos por categoria	09
ATENÇÃO	Erros comuns na hora de precificar	10

Dica: tenha papel e caneta em mãos para fazer as contas junto comigo, receita por receita.



Noite de fazer as contas com a minha filha

A FÓRMULA DO PREÇO CERTO

(ingredientes + gás, luz e água + embalagem + o seu tempo) ÷ número de potes =

custo do pote

custo do pote × margem de lucro = **preço de venda**

Calcule o custo dos ingredientes e da embalagem

Anote o preço de tudo o que você comprou e quanto usou na receita. Veja o exemplo de uma tortinha de brigadeiro que rende 10 potes de 200 ml:

INGREDIENTE	PREÇO PAGO	QUANTO USEI	CUSTO NA RECEITA
Biscoito de chocolate	R\$ 3,50 o pacote	2 pacotes	R\$ 7,00
Leite condensado	R\$ 5,50 a caixinha	2 caixinhas	R\$ 11,00
Creme de leite	R\$ 3,00 a caixinha	2 caixinhas	R\$ 6,00
Manteiga	R\$ 10,00 o pote de 200 g	60 g	R\$ 3,00
Chocolate em pó 50%	R\$ 12,00 o pacote de 200 g	50 g	R\$ 3,00
Total dos ingredientes			R\$ 30,00
Gás, luz e água some 10% do valor dos ingredientes			R\$ 3,00
Embalagem: R\$ 1,20 por pote × 10 potes pote de 200 ml com tampa (R\$ 0,90), etiqueta (R\$ 0,20) e colherzinha (R\$ 0,10)			R\$ 12,00
Custo total da receita			R\$ 45,00

Dividindo **R\$ 45,00** por 10 potes, cada pote custa **R\$ 4,50**. Usou só uma parte do pacote? Faça a conta da parte: se 200 g de manteiga custam R\$ 10,00, 60 g custam R\$ 3,00.



Dica da Chef Helena: guarde as notinhas do mercado por um mês. Assim você descobre o preço real de cada ingrediente que usa.

Coloque valor no seu tempo de trabalho

Muita gente esquece de cobrar pelo próprio tempo, e esse é o maior erro de todos. O seu trabalho vale dinheiro, mesmo feito em casa.

Exemplo: a tortinha de brigadeiro levou 1 hora e meia, contando a limpeza. Com a hora a R\$ 10,00, o seu trabalho vale R\$ 15,00 nessa receita. Dividindo por 10 potes, são **R\$ 1,50** de mão de obra em cada pote.

- 1 **Anote o tempo:** quanto você gasta para fazer a receita inteira, com preparo, montagem, etiquetas e limpeza.
- 2 **Dê um valor para a sua hora:** quanto você quer ganhar por hora de trabalho? Mesmo que seja um valor simples, escolha um número.
- 3 **Multiplique:** horas gastas $\times$ valor da sua hora. Esse é o custo da sua mão de obra.
- 4 **Divida pelos potes:** divida esse valor pelo número de potes da receita, como fez com os ingredientes.

2



Dica da Chef Helena: no começo, muitas vendedoras cobram pouco pela própria hora. Tudo bem, mas nunca cobre ZERO pelo seu tempo.

Defina sua margem de lucro

Agora que você já sabe o custo, é hora de somar o lucro: o dinheiro que fica de verdade no seu bolso.

Some os custos do exemplo: **R\$ 4,50** (ingredientes, gás, luz, água e embalagem) + **R\$ 1,50** (seu tempo) = **R\$ 6,00** de custo por pote.

- 1 **Linha clássica** (brigadeiro, beijinho, ninho): margem de 80% a 100%. Multiplique o custo por 1,8 até 2.
- 2 **Frutas, chocolate, cremosas e festa**: margem de 100% a 130%. Multiplique o custo por 2 até 2,3.
- 3 **Linha premium** (pistache, castanhas, decoração caprichada): margem de 150% ou mais. Multiplique o custo por 2,5 ou mais.

No exemplo, a tortinha de brigadeiro é da linha clássica: $R\$ 6,00 \times 1,8 = R\$ 10,80$ e $R\$ 6,00 \times 2 = R\$ 12,00$. O preço fica entre **R\$ 10,80 e R\$ 12,00**. Arredonde para facilitar o troco: R\$ 11,00 ou R\$ 12,00. Vendendo a R\$ 12,00, cada pote deixa **R\$ 6,00 de lucro**, fora o seu tempo, que já está pago. Nos 10 potes, são R\$ 60,00.



Dica da Chef Helena: quanto mais trabalhosa ou especial a receita, maior pode ser a sua margem. Não tenha medo de cobrar mais pelas premium.

Compare com o mercado da sua região

Depois de calcular o seu preço, veja quanto outras confeitadeiras da sua cidade cobram. Isso ajuda a confirmar se o seu preço está dentro da realidade do seu bairro.

- 1 **Pesquise:** 2 ou 3 vendedoras de doce no pote da sua região, nas redes sociais ou nos grupos do bairro.
- 2 **Compare igual com igual:** pote de 200 ml com pote de 200 ml, e veja a qualidade também. Nem sempre o preço mais baixo é o melhor exemplo.
- 3 **Muito abaixo do mercado?** É sinal de que você pode cobrar mais.
- 4 **Muito acima?** Revise seus custos: talvez esteja pagando caro demais em algum ingrediente ou na embalagem.



4

Dica da Chef Helena: nunca copie o preço da concorrência sem fazer a sua conta primeiro. Cada negócio tem custos diferentes.

Preços sugeridos por categoria

Use esta tabela como ponto de partida. Os valores são para um pote de 200 ml vendido sozinho. Ajuste conforme a sua região e os seus custos.

CATEGORIA	CUSTO DO POTE	MARGEM	PREÇO SUGERIDO
Clássicas brigadeiro, beijinho, ninho, doce de leite	R\$ 5,00 a R\$ 6,00	80% a 100%	R\$ 9,00 a R\$ 12,00
Frutas morango, maracujá, limão, frutas vermelhas	R\$ 5,50 a R\$ 6,50	100% a 130%	R\$ 11,00 a R\$ 15,00
Chocolate gourmet ganache, trufado, chocolate branco	R\$ 6,00 a R\$ 7,00	100% a 130%	R\$ 12,00 a R\$ 16,00
Cremosas e de confeitaria cheesecake, pavê, banoffee, tiramisù	R\$ 6,00 a R\$ 7,00	100% a 130%	R\$ 12,00 a R\$ 16,00
Festa e datas especiais aniversário, Páscoa, Natal, casamento	R\$ 5,50 a R\$ 6,50	100% a 130%	R\$ 11,00 a R\$ 15,00
Linha premium pistache, castanhas, nozes	R\$ 7,00 a R\$ 9,00	150% ou mais	R\$ 17,50 a R\$ 22,50

Custo do pote = ingredientes + gás, luz e água + embalagem + o seu tempo. Valores arredondados.



RS

Dica da Chef Helena: para vendas em quantidade, como uma dúzia ou mais, ofereça um desconto pequeno. Isso incentiva pedidos maiores.

Erros comuns na hora de precificar

Fique de olho nestes erros. Eles fazem muita vendedora trabalhar bastante e sobrar pouco.

- 1 **Cobrar só os ingredientes:** esquecendo o seu tempo, a embalagem e o gás, a luz e a água.
- 2 **Baixar o preço por insegurança:** cliente que valoriza qualidade não se importa de pagar o justo.
- 3 **Não reajustar:** quando os ingredientes sobem, o preço também sobe. Revise seus preços a cada 2 ou 3 meses.
- 4 **Dar desconto demais:** para fechar venda, isso corta o seu lucro sem necessidade.
- 5 **Não cobrar a entrega:** gasolina, passagem ou aplicativo também precisam entrar na conta.
- 6 **Esquecer a taxa da maquininha:** no cartão, ela leva de 2% a 5% de cada venda. Some esse valor ao preço ou prefira receber por Pix.



Dica da Chef Helena: revise esta lista sempre que sentir que está trabalhando muito e sobrando pouco no fim do mês.



COM CARINHO

**Agora você tem a fórmula. Faça
as contas com carinho: o seu
trabalho merece ser bem pago.**

Chef Helena Almeida

4 PASSOS BÔNUS 2 DE 2

P.S.: use esta fórmula em todas as 180 receitas da coleção. Ela funciona para qualquer tortinha, de qualquer livro.