bcnsoft

CENTRO DE RECURSOS

DESCARGA GRATIS · PARA IMPRIMIR Y PLANIFICAR

Checklist de delivery para las Fiestas 2026

Todo lo que tu delivery propio tiene que tener listo antes del 24 y el 31 de diciembre: carta, cupos, zonas, stock, repartidores y la noche misma.

bcnsoft.com.ar · Edición Fiestas 2026 · Delivery y take away propio

CONTENIDO

1. Cuándo empezar: la cuenta regresiva de las Fiestas
2. La carta de Fiestas: menos productos, más combos
3. Horarios, cupos por franja y demora
4. Zonas y costo de envío
5. Stock, insumos y packaging
6. Repartidores y el cierre de cada noche
7. La hoja del 24 y el 31, hora por hora

1 Cuándo empezar: la cuenta regresiva de las Fiestas

Resumen. Este checklist de delivery para las Fiestas ordena lo que un delivery propio tiene que dejar listo antes de Nochebuena y Año Nuevo: una carta corta con combos, cupos de pedidos por franja horaria, zonas y costos de envío revisados, stock e insumos comprados con tiempo y repartidores confirmados. La regla: arrancar 45 días antes, tener todo cargado 7 días antes y llegar al 24 sin cambios de último momento.

Las noches del 24 y el 31 se juntan muchos pedidos en pocas horas, casi todos para la misma franja. Lo que no se preparó antes no se arregla esa noche: se pierde en pedidos rechazados, demoras y reclamos.

9 nov	**24 nov**	**9 dic**	**17 dic**	**24 y 31**	**26 dic y 2 ene**
45 días: definir la carta y los combos	30 días: precios, compras y repartidores	15 días: cupos, zonas y comunicación	7 días: todo cargado y probado	Vender	Medir y ajustar

Las fechas de diciembre 2026

Fecha	Qué pasa	Qué tener en cuenta
Mar 8 dic	Feriado (Inmaculada Concepción)	Fin de semana largo del 5 al 8: buen ensayo de la operación de Fiestas.
Jue 24 dic	Nochebuena	El pico se concentra en pocas horas de la tarde y la noche.
Vie 25 dic	Navidad (feriado)	Definí si abrís y con qué horario: el almuerzo del 25 también pide.
Jue 31 dic	Fin de año	Igual que el 24, con la franja todavía más corta.
Vie 1 ene	Año Nuevo (feriado)	Día flojo de mañana; anotá si abrís y desde qué hora.

MIS FECHAS: QUÉ DÍAS ABRO, CON QUÉ HORARIO Y QUIÉN ESTÁ A CARGO

2 La carta de Fiestas: menos productos, más combos

En Fiestas la cocina no da abasto con la carta completa. Una carta corta, con combos pensados para la mesa familiar, acelera la preparación, simplifica las compras y sube el ticket.

ANTES DEL 24 DE NOVIEMBRE

- [ ] **Achicá la carta** a lo que se vende más y se prepara rápido. Lo demás, pausado esos días.
- [ ] **Armá 2 o 3 combos** por cantidad de personas (para 4, para 6, para 8), con fotos y opcionales claros.
- [ ] **Calculá el costo de cada combo** con los precios de diciembre, no con los de octubre.
- [ ] **Si hacés una promo,** cargala con su vigencia: los descuentos por monto o por porcentaje pueden atarse a una forma de pago y a una fecha de duración.
- [ ] **Avisá con tiempo** en la tienda, redes y WhatsApp qué se vende, qué días y hasta qué hora.

Mi carta de Fiestas

Producto o combo	Personas	Costo	Precio	Minutos de preparación	Insumo crítico

3 Horarios, cupos por franja y demora

El problema de Fiestas no es la cantidad de pedidos: es que todos quieren comer a la misma hora. Los cupos por franja ordenan la cocina antes de que se sature: el cliente elige para qué hora quiere su pedido y, cuando una franja se llena, pasa a la siguiente.

CÓMO SE CONFIGURA

- **Cupos por franja:** cuántos pedidos tomás en cada tramo, por ejemplo 10 cada 15 minutos. Delivery y take away tienen cupos separados.
- **Hora de recepción y hora de entrega:** podés empezar a tomar pedidos a la mañana para entregarlos a la noche. La comanda sale con el horario elegido.
- **Demora:** una demora estimada para el cliente y, ante cada pedido, aceptar, rechazar o sumar demora antes de confirmarlo.
- **En la tienda web, los pedidos son para el mismo día.** Los encargos para otra fecha (la reserva del 24 que llega el 20) se toman desde el sistema en el local, eligiendo para qué fecha son.

Mis cupos para el 24 y el 31

Franja	Cupos delivery	Cupos take away	Cocineros	Repartidores
18:00 a 19:00				
19:00 a 20:00				
20:00 a 21:00				
21:00 a 22:00				
22:00 a 23:00				

Regla práctica: el cupo de cada franja no puede ser mayor a lo que tu cocina y tus repartidores sacan en ese tiempo un sábado lleno. Si la cuenta no da, el cupo baja.

4 Zonas y costo de envío

En Fiestas hay calles cortadas, tránsito y repartidores que tardan el doble en volver. Revisá tus zonas antes y decidí cuáles atendés esas noches: es preferible achicar el radio a entregar frío y tarde.

QUÉ REVISAR

- [ ] **Cada zona con su costo de envío.** La dirección del cliente se valida con Google Maps y el envío se suma solo si corresponde.
- [ ] **Las zonas lejanas en las noches pico:** si no llegás bien, deshabilitalas esos días (es un ajuste que te hace soporte).
- [ ] **El tiempo real de ida y vuelta** a la zona más lejana a las 21 h, no a las 16 h.
- [ ] **La comisión de pedidosbcn** es del 2% + IVA sobre los productos, nunca sobre el envío: el costo de envío queda entero para el reparto.

Mis zonas para las Fiestas

Zona	Costo de envío	Minutos ida y vuelta	¿Abierta el 24?	¿Abierta el 31?	Último pedido

5 Stock, insumos y packaging

En diciembre los proveedores también trabajan al límite y algunos cierran entre fiestas. Lo que se compra tarde se paga más caro o directamente no llega.

PARA NO QUEDARTE SIN NADA LA NOCHE DEL 24

- [ ] **Calculá la compra** con los cupos de la página 3: pedidos por franja × franjas × insumo por pedido.
- [ ] **Cargá el stock mínimo** de los insumos críticos: el sistema te avisa cuando un producto llega a ese mínimo.
- [ ] **Si un producto se queda sin stock,** la tienda online lo muestra agotado sola: el cliente no lo puede pedir y vos no tenés que llamarlo para cambiarle el pedido.
- [ ] **Packaging:** bandejas, bolsas, cubiertos y precintos para el doble de un fin de semana normal.
- [ ] **Preguntale a cada proveedor** qué días entrega y cuándo cierra entre el 24 y el 2.

Mi lista de compras de Fiestas

Insumo	Stock hoy	Necesito	Pedir antes del	Proveedor y contacto

6 Repartidores y el cierre de cada noche

El repartidor que falta el 24 no se reemplaza ese día. Confirmá el equipo con un mes de anticipación, acordá cómo se paga y dejá cargado a cada uno en el sistema antes de la noche.

QUÉ DEJAR RESUELTO

- [ ] **Cada repartidor dado de alta** con nombre y WhatsApp, y su forma de pago acordada: fijo por día, fijo por pedido o igual al envío que pagó el cliente.
- [ ] **El seguimiento por link** activo: el cliente ve cuándo su pedido se está preparando y cuándo salió, y escribe menos para preguntar.
- [ ] **La liquidación de cada repartidor** al terminar la jornada, antes de cerrar el turno: el pago sale como egreso en efectivo de la caja y el cierre cuadra.
- [ ] **Un repartidor de reserva** confirmado por si alguien falla.

Mi equipo de reparto

Repartidor	WhatsApp	Horario 24	Horario 31	Cómo se le paga
De reserva				

7 La hoja del 24 y el 31, hora por hora

A la mañana

Antes de abrir la tienda

- Cupos y horarios del día cargados
- Zonas habilitadas revisadas
- Stock contado y mínimos al día
- Impresoras con papel de repuesto
- Repartidores confirmados por WhatsApp

Durante la noche

Con los pedidos entrando

- Aceptar o sumar demora en cada pedido
- Mirar qué franja se está llenando
- Un encargado solo para la salida
- Lo agotado se marca solo en la tienda
- Reclamos: anotar y resolver después

Al cerrar

Antes de irte

- Liquidar a cada repartidor
- Cierre de caja por medio de pago
- Anotar lo que faltó y lo que sobró
- Ajustar cupos y compras para el 31

SI NECESITÁS CAMBIAR ALGO, PEDILO ANTES

Achicar cupos, pausar una franja o deshabilitar una zona son ajustes que te hace soporte. Para tenerlos listos, pedilos en horario de Atención al Cliente (lunes a viernes de 10 a 18 h y sábados de 10 a 13 h, por WhatsApp o teléfono) la semana anterior. Si esa noche el sistema no te deja operar, está el soporte de Emergencias por WhatsApp (lunes a sábado de 8 a 00 h y domingos de 10 a 00 h).

LO QUE VEMOS EN SOPORTE

Los pedidos de ajuste que más se repiten en las noches pico son siempre los mismos: achicar los cupos de una franja que se llenó y deshabilitar una zona a la que ya no se llega a tiempo. El local que los define antes, con esta hoja, no tiene que decidir nada apurado con la cocina llena.

DESPUÉS DE LAS FIESTAS: QUÉ SALIÓ BIEN Y QUÉ CAMBIO PARA EL AÑO QUE VIENE

Tu delivery propio con pedidosbcn

Tienda online integrada, cupos por franja y control de repartidores. Soporte humano. Sin bots. Sin tickets.

bcnsoft.com.ar · **Escribinos por WhatsApp: +54 9 11 2865-4468**