

— PROVISIONING MANAGEMENT SYSTEM

Più controllo sulla cambusa, meno sprechi nella flotta.

Kambusa è il **Provisioning Management System** di Seafy per la gestione degli approvvigionamenti Food & Beverage di traghetti e navi da crociera. Dalla sede si pianificano menu, fabbisogni e ordini, mentre ogni nave gestisce scorte e movimenti in autonomia, continuando a operare anche offline.

In mare, sbagliare le scorte costa di più.

Gli spazi di stoccaggio sono limitati e le possibilità di riapprovvigionamento dipendono dagli scali. Senza una visione aggiornata di consumi, disponibilità e fabbisogni, il rischio è avere prodotti mancanti dove servono ed eccedenze dove non verranno utilizzate.

01

Spazi limitati

Celle, dispense e magazzini hanno capacità definite: ogni quantità caricata a bordo deve rispondere a un fabbisogno reale.

02

Riapprovvigionamenti vincolati

Le scorte possono essere reintegrate durante gli scali programmati: una mancanza in navigazione è difficile da recuperare.

03

Eccedenze e indisponibilità

Prodotti insufficienti compromettono il servizio; quantità eccessive aumentano immobilizzi, scadenze e sprechi.

— CHE COS'È KAMBUSA

Dal menu alle scorte, un unico flusso Food & Beverage.

Menu, ricette e fabbisogni alimentano un unico processo che comprende ordini, ricevimento merci, giacenze, lotti e scadenze. La sede pianifica e mantiene una visione complessiva della flotta, mentre ogni nave registra localmente le proprie operazioni e continua a lavorare anche offline.

- ✓ Menu, ricette e fabbisogni collegati agli approvvigionamenti
- ✓ Giacenze, lotti e scadenze gestiti per ciascuna nave
- ✓ Operatività offline a bordo e sincronizzazione con la sede

KAMBUSA

Magazzino F&B

2 sotto scorta

1 in scadenza

Acqua 0,5 L

Lotto A-23123

312 pz

Latte fresco

Scade tra 2 giorni

40 pz

Vino rosso

Sotto scorta

22 pz

Snack salati

Lotto S-904

140 pz

— A TERRA E A BORDO

La sede pianifica. Ogni nave opera in autonomia.

Cataloghi, menu, listini e regole di approvvigionamento vengono gestiti centralmente e distribuiti alla flotta secondo le esigenze di ciascuna nave. A bordo, l'equipaggio gestisce scorte, movimenti e fabbisogni anche offline; al ripristino del collegamento, i dati vengono sincronizzati automaticamente con la sede.

Pianificazione di flotta

Cataloghi · prezzi · menu · regole di approvvigionamento, definiti una volta per tutta la flotta.

Nave A

• Online

Catalogo e menu sincronizzati

Nave C

Offline

Operativa in autonomia

Nave B

• Online

Scorte aggiornate

Nave D

• Online

Fabbisogni trasmessi alla sede

Conoscere le scorte. Anticipare i fabbisogni.



Disponibilità aggiornate

Scorte e movimenti vengono registrati per nave e area di stoccaggio, offrendo dati puntuali sull'ultima situazione disponibile.



Lotti e scadenze sotto controllo

Lotti e date di scadenza vengono tracciati per individuare per tempo i prodotti da utilizzare prioritariamente.



Scorte più efficienti

Il confronto tra disponibilità, consumi e fabbisogni aiuta a ridurre eccedenze, indisponibilità e sprechi.



Fabbisogni pianificati

Menu, ricette e consumi determinano le quantità necessarie, con richieste consolidate e gestite dalla sede.

Sempre chiaro cosa c'è in cambusa.

Ogni movimento aggiorna disponibilità e consumi per prodotto, lotto e area di stoccaggio.

Kambusa traccia le scadenze e supporta la logica FEFO — First Expired, First Out — evidenziando i lotti da utilizzare per primi.

DISPONIBILITA' AGGIORNATA A BORDO

Acqua 0,5 L

312 pz Scorta OK

Vino rosso

22 pz Sotto scorta

Birra

16 pz Sotto scorta

SCADENZE E LOTTI • FEFO

Latte fresco

2 d

Lotto L-441 • da consumare per primo

Insalata pronta

4 d

Lotto I-208

Yogurt

6 d

Lotto Y-77

Dal menu al fabbisogno, in automatico.

Menu e ricette vengono definiti associando ingredienti, quantità e numero di coperti previsto. Kambusa adegua automaticamente le quantità, considera le disponibilità presenti a bordo e genera il fabbisogno da sottoporre all'approvazione e al consolidamento della sede.



— PENSATO PER LE FLOTTE

Progettato per la complessità della flotta. Semplice da usare a bordo.

01

Continuità operativa

Ogni nave continua a registrare scorte, movimenti e consumi anche quando il collegamento con la sede non è disponibile.

02

Crescita scalabile

Kambusa può essere esteso progressivamente a nuove navi, mantenendo una gestione centrale e configurazioni specifiche per ciascuna unità.

03

Decisioni basate sui dati

Consumi, disponibilità, fabbisogni e scadenze forniscono alla sede dati concreti per pianificare gli approvvigionamenti.

04

Integrabile con l'esistente

Convive con fornitori e sistemi già in uso, senza sostituirli.

05

Semplice per chi lo usa

Un'interfaccia chiara facilita il lavoro quotidiano dell'equipaggio e delle funzioni di sede, riducendo le attività manuali.

Un unico processo, dalla sede alla cambusa.

01	Compagnie di traghetti	Gestione degli approvvigionamenti F&B su più navi e rotte, con operatività locale a bordo.
02	Compagnie da crociera	Coordinamento di menu, ingredienti e scorte tra ristoranti, bar, cucine e aree di stoccaggio.
03	Team F&B di bordo	Gestione quotidiana di ricevimento merci, disponibilità, consumi, lotti e scadenze.
04	Ufficio Acquisti	Fabbisogni e richieste delle navi consolidati per pianificare gli approvvigionamenti della flotta.
05	Fleet operations	Una visione aggiornata dei dati sincronizzati su scorte, consumi, fabbisogni ed eccedenze.

— PROSSIMO PASSO

Una cambusa per ogni nave. Un'unica visione per la flotta.

Raccontateci come gestite menu, scorte e approvvigionamenti. Vi mostreremo come Kambusa collega sede e navi, rende più precisa la pianificazione e aiuta a ridurre eccedenze, sprechi e indisponibilità.

[Richiedi una consulenza](#)

[Prenota un incontro](#)