

Vielfalt für jeden Geschmack

Dysphargiekost für echte Genussmomente



Menüs mit Fleisch und Fisch



Passierte Fleisch-, Fisch-,
Gemüse- und Beilagen-Timbale



Passierte Brote



Passierte Desserts

Mehr Genuss mit Freude genießen

Servora steht für innovative Ernährungslösungen in der Gemeinschaftsverpflegung – frisch zubereitet, nährstoffreich und zuverlässig. Unsere speziell entwickelte Softkost für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden ist nicht nur sicher verzehrbar, sondern auch ausgewogen und abwechslungsreich. Servora bietet eine breite Auswahl an passierten Einzel- und Menükomponenten für eine individuelle und effiziente Patientenversorgung auf hohem Niveau.

Unsere Menükomponenten werden aus natürlichen Zutaten in sorgfältiger Handarbeit hergestellt. Durch schonende Zubereitung bleiben Vitamine und Geschmack erhalten. Die samtig-cremige, formstabile Textur sorgt für angenehmen Verzehr – ganz ohne Kauen.

Mit portionierten Tiefkühleinheiten sind die Produkte bis zu 18 Monate haltbar, sofort einsatzbereit und leicht in bestehende Abläufe integrierbar. So behalten Sie volle Kontrolle über Kosten und Versorgung – für eine sichere Verpflegung.

Dysphagie: Ursachen und Risiken

Kau- und Schluckstörungen (Dysphagie) betreffen Millionen Menschen – nicht nur im Alter. Häufig unbemerkt, können sie durch Schlaganfälle, Parkinson, Tumoren oder Demenz verursacht werden.

Unbehandelte Dysphagie kann weitreichende gesundheitliche Konsequenzen haben. Eine häufige Folge ist die Mangelernährung, die entsteht, wenn der Körper nicht ausreichend mit Energie und lebenswichtigen Nährstoffen versorgt wird. Das kann zu einem Abbau von Muskelmasse, einem geschwächten Immunsystem sowie Einschränkungen der körperlichen und kognitiven Leistungsfähigkeit führen.

Angepasste Ernährung für jeden Schweregrad der Dysphagie

Dabei wird zwischen vier Beeinträchtigungsgraden unterschieden (von 1 = schwere Dysphagie bis 4 = moderate Dysphagie). Jede Phase erfordert eine andere Form der Ernährung, um eine optimale, qualitativ hochwertige und abwechslungsreiche Versorgung der betroffenen Menschen sicherzustellen.

Die von Servora angebotenen Ernährungsformen ermöglichen es Betroffenen, sich in hohem Maße in den regulären Tagesablauf integriert zu fühlen und die gleiche Wertschätzung zu erfahren wie Menschen mit konventionellen Ernährungsgewohnheiten.



IDDSI-Standard für Dysphargiekost

Die International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) ist ein weltweit anerkannter Standard zur Einstufung von Speisen und Flüssigkeiten für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden.

Weitere Informationen unter www.iddsi.org



Besser versorgt. Einfach serviert.

100%

Natürliche
Zutaten.
Genuss pur.

Servora-Speisen sind so konzipiert, dass sie optimal auf die hohen Ansprüche von Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen ausgerichtet sind. Unsere tiefgekühlten Produkte sind schnell zubereitet und unkompliziert in der Anwendung. Das ermöglicht eine zuverlässige Verfügbarkeit bei voller Kostenkontrolle.

Eine ernährungsphysiologisch ausgewogene, optisch ansprechende und schmackhafte Ernährung hat für Menschen mit Dysphagie nicht nur eine strukturgebende Funktion im Alltag, sondern fördert auch Lebensfreude, Teilhabe und den Genuss am Essen.

servora Soft-Menüs



Unsere einzeln portionierten Timbales aus Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen lassen sich flexibel mit eigenen Saucen kombinieren und verfeinern - ideal für eine bedarfsgerechte und abwechslungsreiche Menügestaltung.

servora Soft-Brote



Unsere passierten Brote mit unterschiedlichen Brotaufstrichen sind optimal für das Frühstück, Abendessen oder als kleine Zwischenmahlzeit.

servora Soft-Desserts



Ein kaltes oder warmes Dessert aus unserem vielfältigen Sortiment rundet jedes Menü genussvoll ab.

Ihre Vorteile in der Küchenpraxis

- ✓ **Schnelle Verfügbarkeit - unkomplizierte Lagerung**
Dank effizientem Bestellprozess und platzsparender Vorratshaltung
- ✓ **Exakt portioniert und wirtschaftlich planbar**
Keine Überproduktion, reduzierte Kosten, volle Kalkulationssicherheit
- ✓ **Einfach in der Zubereitung**
Im Kombidämpfer oder in der Mikrowelle, auch ohne spezialisiertes Fachpersonal
- ✓ **Transparente Kennzeichnung**
Alle relevanten Nährwerte, natürliche Zusatzstoffe und Allergene sind klar ausgewiesen
- ✓ **Verlässlich gleichbleibende Qualität**
Durch standardisierte Rezepturen und sorgfältige Herstellung mit zertifiziertem SQF- und HACCP-Standard



Easy Serve: Smart zubereitet – einfach serviert

Die patentierte Easy Serve-Schale wurde speziell für die tiefgekühlten Menüs von Servora entwickelt und ist eine innovative Lösung für die moderne Patientenversorgung in Kliniken, Krankenhäusern sowie Senioren- und anderen Pflegeeinrichtungen. Das Schalensystem ist mit allen gängigen Zubereitungssystemen kompatibel und lässt sich nahtlos in bestehende Verteil- oder Stationsküchen

integrieren. Die hygienische, zeitsparende Ausgabe sowie die Unterstützung verschiedener Ernährungsformen machen sie besonders flexibel, auch bei Personalengpässen oder in der Not- und Ersatzverpflegung. Gleichzeitig reduziert sie den administrativen Aufwand und schafft Planungssicherheit sowie eine deutliche Kostenersparnis im Tagesgeschäft.

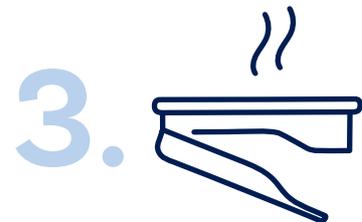
So einfach geht's:



Menü in der Schale erhitzen



Seitenlasche öffnen, und Schale anschrägen



Gericht auf den Teller gleiten lassen und servieren



Überzeugen Sie sich selbst

Sie möchten unser Ernährungskonzept live erleben oder weitere Informationen erhalten? Gerne beraten wir Sie persönlich zu Produkten, Einsatzmöglichkeiten und individuellen Lösungen für Ihre Einrichtung. Kontaktieren Sie uns. Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen!