

## Long John Silver's – Innovation, Tradition und eine Partnerschaft für höchste Qualität

Das 1969 in Lexington, Kentucky gegründete Long John Silver's (LJS) ist eine große US-amerikanische Fastfood-Kette, die sich hauptsächlich auf Fisch und Meeresfrüchte spezialisiert hat. Die Marke hat sich mit ihren hochwertigen und klassischen Fischgerichten mittlerweile eine treue Kundenbasis aufgebaut. Der Name LJS ist von einer Figur des Abenteuerromans „Die Schatzinsel“ von Robert Louis Stevenson inspiriert. Vor diesem Hintergrund sind die Restaurants im Cape-Cod-Stil errichtet und mit nautischen Elementen dekoriert, um ein maritimes Flair zu erzeugen. Testo unterstützt das Food-Safety Management von Long John Silver's mit dem neuesten digitalen Qualitätsmanagementsystem testo Saveris.



### Die Kundinnen und Kunden

Das erste Long John Silver's öffnete 1969 im US-amerikanischen Lexington, Kentucky seine Pforten. Seitdem hat sich das Unternehmen zu einer internationalen Kette mit einer hohen dreistelligen Anzahl an Filialen allein in den USA entwickelt. In den letzten Jahren ist das Unternehmen auch in der Asien-Pazifik-Region stark gewachsen und hat nach Indonesien, Malaysia und Neuseeland expandiert. Darüber hinaus arbeitet Long John Silver's schon seit 1983 mit Franchisenehmern in Singapur zusammen. Long John Silver's beschäftigt insgesamt mehr als 10.000 Personen.

Frische und panierte Fischgerichte stehen im Zentrum des Menüangebots von Long John Silver's – zu den beliebtesten Gerichten gehören Fish and Chips, frittierte Garnelen und panierte Hühnerstreifen. Außerdem gibt es auch Kombi-Platten mit gemischten Meeresprodukten und Beilagen wie Maisbällchen (Hushpuppies), Krautsalat oder grünen Bohnen. Auch Mac and Cheese (Makkaroni mit Käse) erfreut sich bei den Kundinnen und Kunden großer Beliebtheit. In den letzten Jahren wurde die Menüauswahl um innovative Alternativen wie Fisch-Tacos und Bowls mit gegrilltem Fisch oder gegrillten Garnelen ergänzt. Das Angebot kann von Region zu Region leicht variieren, aber in allen Restaurants stehen qualitativ hochwertige, frische Fischgerichte zu erschwinglichen Preisen im Vordergrund.



Nachhaltige Bezugsquellen: Die Fische und Meeresfrüchte bei Long John Silver's, darunter hauptsächlich wild gefangener Seelachs, Lachs und Kabeljau aus dem Nordpazifik, stammen allesamt aus den amerikanischen Gewässern rund um Alaska und werden mit nachhaltigen Fischereipraktiken gefangen, die keine übermäßige Belastung der natürlichen Ressourcen darstellen.

Long John Silver's stützt sich auf mehrere Kernwerte, auf die das Unternehmen stolz ist. Dazu gehören die Verpflichtung zu Frische und Qualität, der Bezug von Meeresprodukten von nachhaltigen Lieferanten sowie erschwingliche Preise, um die Gerichte einem breiteren Publikum anbieten zu können. Darüber hinaus legt die Kette auch Wert auf Traditionen und weckt mit ihren klassischen Rezepten und ihrem Ambiente, das an die typischen amerikanischen Fish Houses angelehnt ist, bewusst Nostalgie. Gleichzeitig ist das Unternehmen aber auch Innovationen gegenüber aufgeschlossen, experimentiert mit gesünderen Gerichten, gegrillten Variationen und digitalen Bestell-Plattformen, die moderne Verbraucherinnen und Verbraucher anziehen sollen.



Alle Long John Silver's-Restaurants arbeiten nach dem Grundsatz, dass das gefrorene Produkt direkt in die Fritteuse kommt, um größtmögliche Frische und Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können.

### Die Herausforderung

Frishfisch und frische Meeresfrüchte waren schon immer hochsensible Produkte, deren Lagerung und Verarbeitung besonders strengen Auflagen genügen muss. Da der Schwerpunkt bei Long John Silver's von Beginn an auf dieser Produktkategorie lag, legt das Unternehmen auch besonders großen Wert auf die Überwachung und Kontrolle solch hochsensibler, risikobehafteter Produkte. In einem Prozess, der auf dem Grundsatz basiert, dass die Produkte gefroren in die Fritteuse gelangen, müssen alle Abläufe penibel befolgt werden – angefangen bei der Warenannahme über die Lagerung in den Kühlräumen bis hin zur Küche. An dieser Stelle spielt auch die Analyse des Frittieröls eine wesentliche Rolle: Denn nur mit hochwertigem Frittieröl lassen sich gute Ergebnisse erzielen. Standardisierte Verfahren und klare Prozesse garantieren Effizienz und Qualitätssicherung in der Küche und damit die Reproduzierbarkeit positiver Kundenerfahrungen.



### Die Lösung

Wir freuen uns, LJS seit September 2022 zu unseren geschätzten Testo-Kunden zählen zu dürfen: Das Unternehmen arbeitet mit dem komplett digitalen Qualitätsmanagementsystem testo Saveris, um effiziente Abläufe und die Einhaltung höchster Qualitätsstandards zu gewährleisten. Das Einstechthermometer testo 104-IR BT stellt im Wareneingang sicher, dass besonders sensible Güter wie Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse stets mit sicheren und zulässigen Temperaturen angeliefert werden. Die Messdaten des Gerätes werden automatisch über Bluetooth übertragen.

Ein weiteres zentrales Stueerelement ist ein leistungsstarkes Tablet, das das Personal durch die vorgegebenen Prozesse führt, sie auf Abweichungen aufmerksam macht und dazu auffordert, zuvor festgelegte Korrekturmaßnahmen durchzuführen. Alle Daten werden sicher gespeichert und in der Cloud synchronisiert. Auf diese Weise können sie transparent im Dashboard aufbereitet und am Unternehmenssitz oder vom zuständigen Qualitätsverantwortlichen zu jeder Zeit und von überall aus eingesehen werden. So können die Daten vieler Standorte an einem einzigen, zentralen Standort nachverfolgt werden, ohne dass der Qualitätsmanager dazu vor Ort sein müsste.

Darüber hinaus leitet das System auch neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sicher durch die festgelegten Prozessschritte. Die Verantwortlichen können sich darauf verlassen, dass Kontrollen ordnungsgemäß und zum richtigen Zeitpunkt durchgeführt werden. Selbst im Falle eines Audits, beispielsweise durch Regulierungsbehörden, bieten die zentral ausgewerteten Daten eine verlässliche Basis zum Nachweis der Prozesskonformität.



**„Mit der Lösung von Testo sind wir bestens für die Zukunft gerüstet.“**

**John Rankin, Senior Director Charter Foods**

### So verwenden Sie Frittieröl dank TPM-Messung möglichst wirtschaftlich

Die Qualität von frittierten Lebensmitteln steht permanent im Fokus der Aufmerksamkeit: Wenn diese Qualität nicht stimmt, werden nicht nur die Erwartungen der Gäste enttäuscht. In einem solchen Fall sind auch alle Bemühungen um guten Service und angenehme Ambiente umsonst. Das Küchenpersonal bei LJS führt tägliche Überprüfungen der Frittierölqualität durch. Der wesentliche Indikator hierbei ist der TPM-Wert.



Durch chemische Reaktionen während des Frittiervorgangs entstehen nicht nur freie Fettsäuren, sondern auch Mono- und Diglyceride, polymere Triglyceride und oxidative Abbauprodukte wie Aldehyde und Ketone. Sie werden als polare Anteile, kurz TPM (Total Polar Materials), als Gruppe zusammengefasst und als Maß für den Zersetzungsgrad des Fettes herangezogen. Lebensmittel, die in gebrauchtem Öl frittiert werden, bilden sehr schnell eine dunkle Kruste und nehmen außerdem viel Fett auf. Pommes Frites beispielsweise werden dadurch innen hohl.

Durch den rechtzeitigen (teilweisen) Austausch des Frittieröls kann Long John Silver's die Qualität der frittierten Lebensmittel dauerhaft sichern. Gleichzeitig wird durch die optimale Lebensdauer des Öls die größtmögliche Wirtschaftlichkeit ohne Qualitätseinbußen gewährleistet. Dank seiner verlässlichen und nahtlosen Überwachung zu jeder Zeit und von überall aus ermöglicht testo Saveris das proaktive Management von Lebensmittelqualität und -sicherheit bei Long John Silver's.

Weitere Informationen finden Sie hier: [www.testo.com/solutions](http://www.testo.com/solutions)