

Long John Silver's – Innovación, tradición y una sociedad de altísima calidad

Fundada en 1969 en Lexington, Kentucky, Long John Silver's (LJS) es una gran cadena estadounidense de comida rápida especializada principalmente en pescados y productos del mar. En la actualidad, la marca se ha ganado una clientela fiel con sus tradicionales platos de pescado de alta calidad. El nombre LJS se inspira en un personaje de la novela de aventuras "La isla del tesoro", de Robert Louis Stevenson. En este contexto, los restaurantes están contruidos al estilo de Cape Cod y decorados con elementos náuticos para crear un ambiente marítimo. Testo apoya la gestión de seguridad alimentaria de Long John Silver's con el más reciente sistema digital de gestión de calidad testo Saveris.



Las clientas y los clientes

El primer restaurante Long John Silver's abrió sus puertas en 1969 en Lexington, Kentucky, EE.UU. Desde entonces, la empresa se ha convertido en una cadena internacional con un elevado número de filiales de tres dígitos solo en Estados Unidos. En los últimos años, la empresa también ha crecido con fuerza en la región Asia-Pacífico y ya se ha expandido a Indonesia, Malasia y Nueva Zelanda. Además, Long John Silver's lleva trabajando con franquicias en Singapur desde 1983. Long John Silver's brinda empleo a más de 10.000 personas.

Los platos de pescado fresco y empanado son la base del menú de Long John Silver. Entre los platos más populares se encuentran el fish and chips, las gambas fritas y las tiras de pollo empanado. Además, también hay platos combinados de pescados y guarniciones como albóndigas de maíz (hushpuppies), ensalada de col o judías verdes. Mac and Chesse, los macarrones con queso también son muy populares entre los clientes. En los últimos años, se han añadido a la carta alternativas innovadoras como tacos de pescado y tazones con pescado o gambas a la plancha. La oferta difiere ligeramente de una región a otra, pero todos los restaurantes se centran en platos de pescado fresco de alta calidad a precios razonables.



Fuentes sostenibles de suministro: El pescado y los productos del mar de Long John Silver's, que incluyen principalmente abadejo, salmón y bacalao del Pacífico Norte capturados en estado salvaje, proceden todos de las aguas americanas que rodean Alaska y se pescan con prácticas sostenibles que no ejercen una presión indebida sobre los recursos naturales.

Long John Silver's se basa en varios principios fundamentales de los que la empresa se siente orgullosa. Esto incluye comprometerse con la frescura y la calidad, abastecerse de productos del mar procedentes de proveedores sostenibles y precios razonables para poder ofrecer los platos a un público más amplio. La cadena también enfatiza en la tradición y evoca intencionadamente sentimientos nostálgicos con sus recetas clásicas y su ambiente, basado en las típicas pescaderías americanas. Asimismo, la empresa también está abierta a la innovación, y está probando platos más sanos, variaciones a la plancha y plataformas digitales de pedidos para atraer al público consumidor moderno.



Todos los restaurantes Long John Silver's aplican el principio de que el producto congelado va directamente a la freidora con el fin de garantizar la máxima frescura y seguridad alimentaria.



El desafío

El pescado y los productos del mar frescos siempre han sido productos muy sensibles cuyo almacenamiento y transformación deben cumplir requisitos particularmente estrictos. Long John Silver's siempre se ha centrado en esta categoría de productos, por lo que la empresa también atribuye gran importancia a la supervisión y el control de estos productos tan sensibles y de alto riesgo. En un proceso basado en el principio de que los productos entran congelados en la freidora, hay que seguir minuciosamente todos los procedimientos, desde la entrada de la mercancía, pasando por su almacenamiento en las cámaras frigoríficas, hasta llegar a la cocina. Aquí, el análisis del aceite de fritura también juega un papel importante: y es que solo se consiguen buenos resultados con un aceite de fritura de alta calidad. Los métodos estandarizados y los procesos claros garantizan la eficacia y la garantía de la calidad en la cocina y, por tanto, la reproducibilidad de experiencias positivas de los clientes.

La solución

Es un placer contar con LJS entre nuestros valiosos clientes de Testo desde septiembre de 2022: La empresa trabaja con el sistema de gestión de calidad totalmente digital testo Saveris para garantizar la eficacia de los procesos y el cumplimiento de las normas de calidad más estrictas. El termómetro de penetración testo 104-IR BT garantiza en la entrada de mercancía que los productos especialmente sensibles, como el pescado, los mariscos y las verduras, se entreguen siempre a temperaturas seguras y permitidas. Los datos de medición del instrumento se transfieren automáticamente a través de Bluetooth.

Otro elemento central de control es una potente tablet que guía al personal a través de los procesos específicos, llama su atención sobre las desviaciones y le incita a aplicar medidas correctivas predefinidas. Todos los datos se almacenan de forma segura y se sincronizan en la nube. De este modo, pueden procesarse de forma transparente en el tablero de mandos y consultarse en la sede de la empresa o por el responsable de calidad en cualquier momento y desde cualquier lugar. De esta forma, los datos de muchas ubicaciones pueden ser rastreados en un único lugar centralizado sin que el responsable de calidad tenga que desplazarse.

El sistema también guía de forma segura al personal nuevo a través de los pasos del proceso definidos. Los responsables pueden confiar en que los controles se ejecutan correctamente y en el momento oportuno. Incluso en caso de auditoría, por ejemplo de las autoridades reguladoras, los datos evaluados de forma centralizada proporcionan una base fiable para demostrar la conformidad del proceso.



“La solución de Testo nos prepara perfectamente para el futuro.”

John Rankin, Senior Director Charter Foods

De este modo se utiliza el aceite de fritura de la forma más económica posible gracias a la medición TPM

La calidad de los alimentos fritos está siempre en el centro de atención: Si esta calidad no es la correcta, no solo se ven defraudadas las expectativas de los clientes. En tal caso, todos los esfuerzos por ofrecer un buen servicio y un ambiente agradable son en vano. El personal de cocina del LJS realiza controles diarios de la calidad del aceite de fritura. El indicador fundamental es el valor TPM.



Las reacciones químicas durante el proceso de fritura no solo producen ácidos grasos libres, sino también mono y diglicéridos, triglicéridos poliméricos y productos de degradación oxidativa como aldehídos y cetonas. Estos se resumen como componentes polares, abreviado TPM (Total Polar Materials), o se agrupan y se utilizan como medida del grado de descomposición de la grasa. Los productos fritos en aceite usado forman rápidamente una costra oscura y absorben mucha grasa. Las patatas a la francesa, por ejemplo, se vuelven huecas por dentro.

Al reemplazar (parcialmente) el aceite de fritura a tiempo, Long John Silver's puede garantizar la calidad de los productos fritos a largo plazo. Simultáneamente, la duración óptima del aceite garantiza la mejor economía posible sin comprometer la calidad. Gracias a su supervisión fiable y continua en cualquier momento y desde cualquier lugar, testo Saveris posibilita la gestión proactiva de la calidad y la seguridad de los alimentos en Long John Silver's.

Encontrará más información aquí: www.testo.com/solutions