

Long John Silver's – innovation, tradition et un partenariat pour une qualité de pointe

Long John Silver's (LJS), fondé à Lexington, Kentucky en 1969, est une grande chaîne de restauration rapide des États-Unis, surtout spécialisée dans les poissons et fruits de mer. Avec ses plats classiques de poisson de haute qualité, la marque a développé une clientèle fidèle entre-temps. Le nom LJS a été inspiré par un personnage du roman d'aventures « L'île au trésor » de Robert Louis Stevenson. Dans ce contexte, les restaurants sont construits dans le style de Cap Cod et décorés avec des éléments nautiques pour créer une ambiance maritime. Testo soutient le management de la sécurité sanitaire des aliments de Long John Silver's avec le système numérique de management de la qualité de la dernière génération.



La clientèle

Le premier restaurant Long John Silver's a ouvert ses portes à Lexington, une ville américaine du Kentucky, en 1969. Depuis, l'entreprise est devenue une chaîne internationale avec des centaines de succursales rien qu'aux États-Unis. Ces dernières années, l'entreprise a également connu une forte croissance dans la région d'Asie-Pacifique et une expansion en Indonésie, Malaisie et Nouvelle Zélande. Par ailleurs, Long John Silver's coopère avec des franchisés à Singapour depuis 1983. Long John Silver's emploie plus de 10 000 personnes en tout.

Les plats de poisson frais et pané sont au centre du menu de Long John Silver's : les « fish and chips », crevettes frites et planches de poulet pané comptent parmi les plats les plus populaires de la marque. Par ailleurs, l'offre comprend des plats combinés de différents produits de la mer et des accompagnements comme les Hush Puppies (beignets de maïs), la salade de chou ou les haricots verts. Le « Mac and Cheese » (macaroni au fromage) est également très apprécié par les clientes et clients. Au cours des dernières années, le menu a été complété par des alternatives innovantes comme les tacos au poisson et les bols de poisson grillé ou de crevettes grillées. L'offre peut légèrement varier d'une région à l'autre mais dans tous les restaurants, les plats de poisson frais de haute qualité à des prix abordables forment la base du menu.



Des ressources durables : les poissons et fruits de mer utilisés chez Long John Silver's, dont font partie notamment le lieu, le saumon et le cabillaud du Pacifique Nord, sont capturés à l'état sauvage, exclusivement dans les eaux américaines autour de l'Alaska par des méthodes de pêche durables qui n'exploitent pas excessivement les ressources naturelles.

Long John Silver's se base sur plusieurs valeurs fondamentales dont l'entreprise est fière. En font partie l'engagement pour la fraîcheur et la qualité, l'approvisionnement en produits de la mer par des fournisseurs durables ainsi que des prix abordables pour pouvoir offrir les plats à un large public. Par ailleurs, la chaîne attache de l'importance aux traditions et crée en toute conscience une ambiance nostalgique avec ses recettes classiques et son décor inspiré par les « maisons du poisson » américaines typiques. En même temps, l'entreprise est ouverte aux innovations, expérimente avec des plats plus sains, des variations grillées et des plateformes de commande numériques pour attirer les consommatrices et consommateurs modernes.



Tous les restaurants Long John Silver's travaillent selon le principe de mettre les produits congelés directement dans la friteuse afin de garantir une fraîcheur optimale et une sécurité sanitaire maximale.



Le défi

Le poisson frais et les fruits de mer frais ont toujours été des produits extrêmement sensibles et leur stockage et leur transformation doivent satisfaire à des règlements particulièrement stricts. Étant donné que l'activité principale de Long John Silver's s'est concentrée sur cette catégorie de produits depuis le début, l'entreprise attache une très grande importance à la surveillance et au contrôle de tels produits très sensibles et risqués. Dans un processus basé sur le principe que les produits arrivent dans la friteuse à l'état congelé, toutes les étapes doivent être suivies minutieusement – à commencer par la réception des marchandises jusqu'à leur arrivée dans la cuisine en passant par le stockage dans des chambres froides. L'analyse de l'huile de friture joue également un rôle fondamental dans ce contexte : car seule une huile de friture de haute qualité fournit de bons résultats. Les procédés normalisés et les processus clairs garantissent l'efficacité et l'assurance-qualité en cuisine et donc la reproductibilité des expériences positives des clients.

La solution

Nous sommes heureux de compter LJS parmi nos clients appréciés de Testo depuis septembre 2022 : l'entreprise travaille avec le système de management de la qualité entièrement numérique testo Saveris pour garantir des processus efficaces et le respect des normes de qualité les plus strictes. A la réception des marchandises, le thermomètre de pénétration testo 104-IR BT garantit que les produits particulièrement sensibles comme le poisson, les fruits de mer et les légumes sont toujours livrés à une température sûre et admissible. Les données de mesure de l'appareil sont transférées automatiquement via Bluetooth.

Autre élément de commande essentiel : une tablette performante qui guide le personnel à travers les processus définies, lui signale tout écart et l'invite à réaliser des actions correctives définies au préalable. Toutes les données sont enregistrées de manière sûre et synchronisées dans le Cloud. De cette manière, elles peuvent être traitées de manière transparente au tableau de bord et consultées à tout moment et depuis tout lieu au siège de l'entreprise ou par le responsable de la qualité compétent. Les données de nombreux sites peuvent donc être suivies depuis un site central sans que le gérant de la qualité n'ait besoin de se rendre sur place.

Par ailleurs, le système guide même les nouveaux collaborateurs et collaboratrices de manière sûre à travers les étapes fixées du processus. Les responsables peuvent être sûrs que les contrôles sont effectués correctement et au bon moment. Même s'il y a un audit, par exemple par les autorités réglementaires, les données évaluées en lieu central offrent une base fiable pour prouver la conformité des processus.



« Avec la solution de Testo, nous sommes parfaitement préparés à l'avenir. »

John Rankin, Senior Director Charter Foods

Comment utiliser l'huile de friture le plus économiquement possible grâce à la mesure des TPM

La qualité des aliments frits est toujours au centre de l'intérêt : si la qualité n'est pas bonne, ce ne seront pas seulement les attentes des clients qui seront déçues. Dans un tel cas, tous les efforts pour fournir un bon service et une ambiance agréable auraient aussi été vains. Le personnel de cuisine de LJS contrôle la qualité de l'huile de friture tous les jours. La valeur TPM est l'indicateur principal dans ce contexte.



Pendant la friture, différentes réactions chimiques donnent naissance non seulement aux acides gras libres mais aussi à des mono- et diglycérides, des triglycérides polymères ainsi qu'à des produits de décomposition oxydative comme les aldéhydes et les cétones. Ces substances sont regroupées sous le nom de composés polaires (Total Polar Materials), abrégés TPM, et servent d'indicateur du degré de décomposition de la graisse. Les aliments frits dans des huiles usées forment très rapidement une croûte foncée et absorbent en outre des quantités importantes de graisse. Les frites par exemple deviennent alors creuses.

Grâce au remplacement (partiel) de l'huile de friture au bon moment, Long John Silver's peut assurer durablement la qualité des aliments frits. En même temps, la meilleure rentabilité possible sans perte de qualité est garantie par la durée d'utilisation optimale de l'huile. Grâce à la surveillance fiable en continu, à tout moment et depuis tout lieu, testo Saveris permet une gestion pro-active de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments chez Long John Silver's.

Ici, vous trouverez plus d'informations supplémentaires : www.testo.com/solutions