

## **La franquicia Crepería La Boheme ofrece horarios continuos a sus trabajadores**

**Para mejorar el bienestar de sus empleados, ofrece unos horarios continuos y algunos fines de semana de descanso, para que puedan compaginar el trabajo con la vida familiar**

Tenerife, 10 de mayo de 2011.- La franquicia Crepería La Boheme sigue apostando por la innovación y la mejora de las condiciones de sus trabajadores. Para el gerente de la empresa Thierry Carayol, "las personas son el valor más importante de un negocio y para que funcionen correctamente tienen que sentirse a gusto y tener unas buenas condiciones laborales". Por ello, desde hace unos días la franquicia ha dado un paso más y ha puesto en marcha horarios continuos.

De esta forma, los empleados de La Boheme trabajarán en turnos seguidos de seis horas, evitando la jornada partida. Así, según el gerente de la empresa, "nuestros trabajadores tendrán más tiempo libre para dedicarlo a la familia, el deporte, o cursos de formación". Además, a su juicio, "un horario continuo permite a los trabajadores realizar la tarea con más concentrados, con más energía y ganas y esto repercute de forma directa en el trato con el cliente y por tanto el número de ventas".

Este cambio de horario no sólo se ha centrado en los turnos. En la Crepería La Boheme, los trabajadores tiene un fin de semana libre cada dos, algo, según explica Thierry Carayol, "muy difícil de encontrar en el sector de la hostelería, pues si algo tiene es que los fines de semana es cuando más personal se requiere".

La apuesta de la crepería por mejorar y estar a la última, no sólo se pone de manifiesto en este tipo de iniciativas, centradas en el bienestar del empleado. En un periodo de sólo cinco meses ha puesto en marcha un nuevo sistema informático de gestión internas, el SGS Gestión, interconectado a los ordenadores de los diferentes restaurantes, permitiendo el control de la contabilidad y la facturación. Asimismo, pensando también en el bienestar del cliente, se colocó un pulsador en cada mesa para que los consumidores decidan cuándo se les atiende y cuándo quieren la cuenta; un sistema muy innovador que muy pocos restaurantes de España tienen.

### **Sobre la crepería La Boheme**

Desde 1996, año en el que se abrió el primer establecimiento, La Boheme ha tenido como línea de negocio principal el servicio de comida-crepes-ensaladas, mediante el sistema de restaurante, bajo el concepto de comida rápida, sana, de calidad y a precios moderados. Y gracias a ello, se ha convertido en una marca más que reconocida en la isla de Tenerife, de la mano de su fundador y presidente, Thierry Carayol, de origen francés.

En la actualidad, todo aquel que quiera poseer un negocio como éste, puede hacerlo, gracias a que La Boheme tiene abierta sus puertas al mundo de la franquicia. Además, la enseña ofrece un programa de formación para el franquiciado muy completo, con una parte teórica y otra práctica, que le permitirá aprender todo lo necesario para poner en marcha el negocio, contando con la asistencia y el apoyo continuado por parte del franquiciador.

**Datos de contacto:**

orientanegocio  
954255022

Nota de prensa publicada en: [Tenerife](#)

Categorías: [Franquicias](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>